



**Talento Joven**  
**Cree en ti**

**Cámara**  
Toledo

Curso presencial:  
**OPERARIO/A DE INDUSTRIA  
AGROALIMENTARIA**

**en Totanes (Toledo)**  
Dependencias de la empresa TELLO

Para jóvenes mayores de 16  
y menores de 29 años que  
actualmente no estudian ni  
trabajan.

Curso **GRATUITO**  
Incluye **BECA TRANSPORTE**



**Inicio: Noviembre 2025**  
**Duración: 120h**  
**Lugar: Ctra. Navalpino, Km. 27,8. Totanés**  
**Horario: L-V. De 09:00 a 14:00**



Cámara de Comercio de Toledo  
Milagros Aceituno  
Telf.: 925 82 25 61  
[milagros@camaratoledo.com](mailto:milagros@camaratoledo.com)

#EuropaSeSiente

# OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS / AGROALIMENTARIA

## DURACIÓN

120 horas

## DIRIGIDO

A jóvenes mayores de 16 y menores de 29 años que actualmente no estudian ni trabajan.

## LUGAR

Ctra. Navalpino, Km. 27,8. Totanés

## HORARIO

L-V. De 09:00 a 14:00

## OBJETIVOS

Los objetivos son capacitar al alumno para realizar tareas básicas como la recepción de materias primas, el despiece y la preparación de productos cárnicos, así como el envasado y almacenamiento. Además, se busca que el operario aplique las normativas de seguridad alimentaria, higiene y protección de riesgos laborales para garantizar un producto de calidad

## TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

## METODOLOGÍA

Presencial

## PRECIO

Gratuito  
Beca de 3 € diarios

# OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS / AGROALIMENTARIA

## PROGRAMA FORMATIVO

### MÓDULO 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS EMPRESARIALES

Duración: 20 horas

#### Contenidos teóricos:

1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (PRL) (8 horas)
  - Normativa de seguridad y salud laboral en industria cárnica
  - Factores de riesgo específicos: cortes, quemaduras, sobreesfuerzos
  - Equipos de protección individual (EPI): uso y mantenimiento
  - Manipulación manual de cargas y posturas de trabajo
  - Riesgos químicos: productos de limpieza y aditivos
  - Riesgos físicos: temperaturas extremas, ruido, maquinaria
  - Primeros auxilios en el entorno cárnico
  - Planes de emergencia y evacuación
  - Prevención de accidentes con equipos cortantes
  - Ergonomía en puestos de trabajo
2. SISTEMAS DE CALIDAD (8 horas)
  - Introducción a los sistemas de gestión de calidad
  - APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
  - Buenas prácticas de fabricación (BPF)
  - Trazabilidad y documentación de procesos
  - Control de calidad en recepción de materias primas
  - Verificación de procesos productivos
  - Auditorías internas y externas
  - Normativas IFS, BRC aplicables
  - Gestión de no conformidades
3. ON BOARDING EMPRESARIAL (3 horas)
  - Estructura organizacional de la empresa
  - Política de calidad y objetivos corporativos
  - Valores, misión y visión empresarial
  - Organigrama funcional y líneas de reporte
  - Procedimientos internos específicos
  - Cultura empresarial y trabajo en equipo
  - Canales de comunicación interna
  - Derechos y deberes del trabajador
4. CONCEPTOS TÉCNICOS BÁSICOS (1 hora)
  - Terminología específica de productos cárnicos
  - Tipos de aditivos más utilizados
  - Principios básicos de conservación
  - Parámetros críticos de control (temperatura, pH, Aw)

# OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS / AGROALIMENTARIA

## PROGRAMA FORMATIVO

### MÓDULO 2: PRÁCTICAS ESPECIALIZADAS

Duración: 65 horas

#### Prácticas:

#### 1. TÉCNICAS DE EMPAQUETADO Y ENVASADO

- Manejo de envasadoras al vacío
- Empaquetado en atmósfera modificada
- Retractilado de bandejas
- Control de sellado y hermeticidad
- Etiquetado automático y manual
- Empaquetado secundario en cajas

#### 2. OPERACIÓN DE EMBUTIDORAS

- Montaje y desmontaje de embutidoras
- Preparación de diferentes calibres
- Embutición de chorizos, salchichones
- Control de llenado y presión
- Atado manual y mecánico
- Mantenimiento preventivo

#### 3. TÉCNICAS DE INYECCIÓN Y SALMUERIZACIÓN

- Preparación de salmueras
- Manejo de inyectoras multiagujas
- Control de distribución de salmuera
- Inyección de piezas nobles
- Masajeado en bombos
- Verificación de penetración

#### 4. ELABORACIÓN DE YORK Y FIAMBRES COCIDOS

- Preparación de masas para york
- Enmoldado y prensado
- Control de cocción y temperaturas
- Enfriamiento controlado
- Desmoldado y acabado
- Control de mermas y rendimientos

#### 5. APLICACIÓN PRÁCTICA DE ADITIVOS

- Pesaje y dosificación precisa
- Mezclas homogéneas de aditivos
- Incorporación en diferentes fases
- Control de pH y actividad agua
- Evaluación organoléptica
- Registro de formulaciones

#### 6. LONCHEADO Y PRESENTACIÓN

- Manejo de cortadoras automáticas
- Ajuste de espesores
- Presentación en bandejas
- Intercalado y apilado
- Control de peso por ración
- Mantenimiento de equipos

#### 7. TROCEADO Y DESPIECE ESPECIALIZADO

- Técnicas de deshuese avanzado
- Troceado para diferentes productos
- Uso de sierras automáticas
- Aprovechamiento de recortes
- Clasificación por categorías
- Optimización de rendimientos

#### 8. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS Y ELABORADOS

- Preparación de pedidos
- Control de temperaturas de expedición
- Carga de vehículos frigoríficos
- Documentación de transporte
- Trazabilidad en expedición
- Gestión de devoluciones

#### 9. G PROCESAMIENTO DE JAMONES

- Recepción y clasificación de perniles
- Técnicas de salado
- Control de proceso de curación
- Evaluación del punto de sal
- Acabado y presentación final

#### 10. GESTIÓN DE ALMACÉN DE MATERIALES AUXILIARES

- Organización de espacios
- Control de stocks mínimos
- Gestión de caducidades
- Sistemas de almacenaje
- Inventarios cíclicos