CURSO · INDUSTRIA Y MANTENIMIENTO

# Técnicas de Desposte y Producción de Cárnicos

| MODALIDAD | DURACIÓN | DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL |
|---|---|---|
| **A medida: presencial, online en vivo o e-learning** | **24 horas cronológicas** | **75 % teoría · 25 % práctica** |

## DESCRIPCIÓN

Aprenderás el desposte de canales bovinas y porcinas, los cortes chilenos y la elaboración de productos cárnicos con inocuidad. Curso de 24 horas.

## DIRIGIDO A

Carniceros, operarios de plantas faenadoras y salas de desposte, personal de supermercados y emprendedores de productos cárnicos.

## APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identificar la anatomía de la canal y los cortes de carne chilenos
- Aplicar técnicas de desposte y deshuese con uso seguro de cuchillos
- Elaborar productos cárnicos como embutidos y preparados
- Aplicar buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria
- Controlar rendimientos, mermas y cadena de frío

## CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Anatomía de la canal y cortes chilenos
- **Módulo 2:** Herramientas, afilado y seguridad
- **Módulo 3:** Técnicas de desposte bovino
- **Módulo 4:** Desposte porcino y de aves
- **Módulo 5:** Elaboración de productos cárnicos
- **Módulo 6:** Inocuidad y Reglamento Sanitario de los Alimentos
- **Módulo 7:** Rendimientos, mermas y cadena de frío

## METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

## EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.