
Elaboración de Conservas y Cocinados Cárnicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para la elaboración de platos precocinados y cocinados, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector cárnico.

Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA CONSERVAS CÁRNICAS.

Fundamento físico de la esterilización.

Eliminación de microorganismos. Parámetros de control

Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto

Pasteurización. Fundamentos y utilización

Baremos de tratamiento

Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves

Comprobación de parámetros de tratamiento

Contrastar las especificaciones con el producto obtenido

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR

Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros

Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen

Las pastas finas o emulsiones
Concepto, ingredientes y estabilidad
Obtención de la emulsión, parámetros de control
El tratamiento térmico
Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación
Técnicas de aplicación, variables a vigilar
Alteraciones y defectos
Procedimientos de pasteurización
Operaciones de aplicación
Otros tratamientos de esterilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO.

Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).
Control de cámaras y túneles de frío
Defectos y medidas correctoras
Registros y archivo del proceso de tratamiento
Procedimientos de refrigeración y congelación.
Operaciones de aplicación del frío.
Conservación en atmósfera controlada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS COCINADOS Y CONSERVAS CÁRNICAS

Técnicas de cocimiento, guisado y asado
Equipos y condiciones de operación
Operaciones de empanado, rebozado, relleno y otras de montaje y composición
Platos preparados: Clasificación y características
Conservas cárnicas: Clasificación y características
Operaciones de elaboración de platos preparados
Operaciones de elaboración de conservas cárnicas
Métodos de conservación
Otros derivados cárnicos
Técnicas de cocina
Equipos de cocina industrial
Gelatinas y sucedáneos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL.

Agentes y factores de impacto
Tipos de residuos generados
Normativa aplicable sobre protección ambiental
Medidas de protección ambiental
Ahorro y alternativas energéticas
Residuos sólidos y envases.
Emisiones a la atmósfera
Vertidos líquidos
Otras técnicas de prevención o protección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

APPCC (puntos críticos).
Autocontrol
Trazabilidad
Sistemas de Gestión de la Calidad.
Manual de Calidad
Técnicas de muestreo
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica
Factores y situaciones de riesgo y normativa.
Medidas de prevención y protección
Situaciones de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD PERSONAL EN CARNICERÍA E INDUSTRIA CÁRNICA

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes
Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
Señalizaciones y medidas preventivas
Actuación en caso de emergencia
Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.