Elaboración de conservas y cocinados cárnicos

Área: INDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CONTENIDOS

1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

####

1.1. Fundamento físico de la esterilización.

####

1.2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.

####

1.3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.

####

1.4. Pasteurización. Fundamentos y utilización.

####

1.5. Baremos de tratamiento.

####

1.6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.

####

1.7. Comprobación de parámetros de tratamiento.

####

1.8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.

####

2. Productos cárnicos tratados por el calor.

####

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

####

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

####

2.3. Las pastas finas o emulsiones.

####

2.4. Concepto, ingredientes y estabilidad.

####

2.5. Obtención de la emulsión, parámetros de control.

####

2.6. El tratamiento térmico.

####

2.7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.

####

2.8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar.

####

2.9. Alteraciones y defectos.

####

2.10. Procedimientos de pasteurización.

####

2.11. Operaciones de aplicación.

####

2.12. Otros tratamientos de esterilización.

####

3. Tratamientos de conservación por frío.

####

3.1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).

####

3.2. Control de cámaras y túneles de frío.

####

3.3. Defectos y medidas correctoras.

####

3.4. Registros y archivo del proceso de tratamiento.

####

3.5. Procedimientos de refrigeración y congelación.

####

3.6. Operaciones de aplicación del frío.

####

3.7. Conservación en atmósfera controlada.

####

4. Platos cocinados y conservas cárnicas.

####

4.1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado.

####

4.2. Equipos y condiciones de operación.

####

4.3. Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición.

####

4.4. Platos preparados: Clasificación y características.

####

4.5. Conservas cárnicas: Clasificación y características.

####

4.6. Operaciones de elaboración de platos preparados.

####

4.7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.

####

4.8. Métodos de conservación.

####

4.9. Otros derivados cárnicos.

####

4.10. Técnicas de cocina.

####

4.11. Equipos de cocina industrial.

####

4.12. Gelatinas y sucedáneos.

####

5. Incidencia ambiental.

####

5.1. Agentes y factores de impacto.

####

5.2. Tipos de residuos generados.

####

5.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

####

5.4. Medidas de protección ambiental.

####

5.5. Ahorro y alternativas energéticas.

####

5.6. Residuos sólidos y envases.

####

5.7. Emisiones a la atmósfera.

####

5.8. Vertidos líquidos.

####

5.9. Otras técnicas de prevención o protección.

####

6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.

####

6.1. APPCC (puntos críticos).

####

6.2. Autocontrol.

####

6.3. Trazabilidad.

####

6.4. Sistemas de Gestión de la Calidad.

####

6.5. Manual de Calidad.

####

6.6. Técnicas de muestreo.

####

6.7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.

####

6.8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.

####

6.9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.

####

6.10. Medidas de prevención y protección.

####

6.11. Situaciones de emergencia.

####

7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica.

####

7.1. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.

####

7.2. Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).

####

7.3. Señalizaciones y medidas preventivas.

####

7.4. Actuación en caso de emergencia.

####

7.5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.