

## Elaboración de curados y salazones cárnicos



**Área:** INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 90 h

**Precio:** 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### CONTENIDOS

#### 1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.

####

1.1. Conceptos y niveles de limpieza.

####

1.2. Productos y tratamientos de limpieza específicos.

####

1.3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.

####

1.4. Tratamientos generales: desinfección, desratización.

####

1.5. Control de limpieza en instalaciones.

####

#### 2. Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.

####

2.1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado.

####

2.2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.

####

2.3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.

####

2.4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.

####

2.5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.

####

2.6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.

####

2.7. Operaciones de embutición y moldeo:

####

2.7.1. Productos entrantes.

####

2.7.2. Picado.

####

2.7.3. Amasado.

####

2.7.4. Embutido.

####

2.7.5. Moldeado.

####

2.7.6. Masajeado.

####

2.7.7. Curado.

####

2.8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control.

####

2.9. Secuencia de operaciones de embutición.

####

2.10. Secuencia de operaciones de moldeo.

####

### **3. Salazones y adobados cárnicos.**

####

3.1. Características y reglamentación:

####

3.2. Definición, tipos.

####

3.3. Categorías comerciales y factores de calidad.

####

3.4. Proceso de elaboración.

####

3.5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.

####

3.6. La salazón seca.

####

3.6.1. Su preparación.

####

3.6.2. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado.

####

3.6.3. Alteraciones y defectos.

####

3.7. La salmuerización

####

3.7.1. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación.

####

3.7.2. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis.

####

3.7.3. Alteraciones y defectos.

####

3.8. Adobos.

####

3.8.1. Composición: ingredientes, utilidad.

####

3.8.2. Incorporación, condiciones.

####

**4. Productos cárnicos curados.**

####

4.1. Definiciones, tipos.

####

4.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, de nominaciones de origen.

####

4.3. Proceso y operaciones de curado.

####

4.4. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación.

####

4.5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.

####

4.6. Alteraciones y defectos durante el proceso.

####

## **5. El ahumado.**

####

5.1. Características y reglamentación.

####

5.2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.

####

5.3. Tipos de productos ahumados.

####

5.4. Tratamiento.

####

5.5. Técnicas de producción.

####

5.6. Aplicación a distintos productos.

####

5.7. Alteraciones y defectos.

####

## **6. Fermentación o maduración.**

####

6.1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.

####

6.2. Secado de productos cárnicos.

####

6.3. Encurtidos. Fermentaciones propias.

####

6.4. Difusión de la sal.

####

6.5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.

####

## **7. Tratamientos de conservación.**

####

7.1. Cámaras de secado. Unidades climáticas.

####

7.2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.

####

7.3. Atmósfera controlada. Parámetros de control.

####

7.4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:

####

7.4.1. Encostrado.

####

7.4.2. Agrietado.

####

7.4.3. Remellado.

####

7.4.4. Otros defectos.

####

7.5. Medidas correctoras.

####

7.6. Registros del proceso de conservación.

####

## **8. Equipos y elementos de trabajo.**

####

8.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores,

atadoras, inyectores).

####

8.2. Equipos para tratamientos de conservación.

####

8.3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.

####

8.4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación.

####

8.5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.

####

8.6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.

####

8.7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.

####

8.8. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo.

####

## 9. Toma de muestras para elaboración de productos curados.

####

9.1. Protocolo para realizar una toma de muestras.

####

9.2. Identificación y traslado al laboratorio.

####

9.3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto

####

9.4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.

## 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.