Elaboración de preparados cárnicos frescos

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF0297_2

CONTENIDOS

1. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas.

####

1.1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.

####

1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.

####

1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.

####

1.4. Control de instalaciones auxiliares.

####

1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

####

2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos.

####

2.1. La carne según destino y valoración.

####

2.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.

####

2.3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.

####

2.4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.

####

2.5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.

####

2.6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.

####

2.7. Las tripas:

####

2.7.1. Función, propiedades.

####

2.7.2. Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características.

####

2.8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

####

3. Condimentos, especias y aditivos.

####

3.1. Aditivos:

####

3.1.1. Concepto y clasificación general.

####

3.1.2. Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis.

####

3.1.3. Acción, propiedades y toxicidad.

####

3.2. Especias:

####

3.2.1. Tipos más utilizadas, características, función.

####

3.2.2. Manejo y conservación.

####

3.3. Condimentos:

####

3.3.1. Relación de condimentos más utilizados.

####

3.3.2. Propiedades y acción.

####

4. Elaboración de preparados cárnicos frescos.

####

4.1. Características y reglamentación:

####

4.1.1. Definición, clases.

####

4.1.2. Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas.

####

4.1.3. Formulación.

####

4.1.4. Proceso de elaboración.

####

4.2. El picado y amasado:

####

4.2.1. Fundamentos.

####

4.2.2. Alteraciones y defectos por picado inadecuado.

####

4.3. La embutición:

####

4.3.1. Concepto y técnicas, parámetros.

####

4.3.2. Alteraciones y defectos por embutición incorrecta.

####

4.4. Atado o grapado:

####

4.4.1. Con cuerda, utilización de grapas.

####

4.4.2. Técnicas.

####

4.5. Dosificación de masas para hamburguesas.

####

4.6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.

####

4.7. Maceración de productos cárnicos frescos.

####

4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

####

5. Manejo y de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos.

####

5.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores).

####

5.2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.

####

5.3. Composición, montaje y desmontaje de elementos.

####

5.4. Funcionamiento, dispositivos de control.

####

5.5. Operaciones de mantenimiento.

####

5.6. Control de cámaras de refrigeración.

####

5.7. Control de cámaras de congelación.

####

5.8. Manejo, medidas de seguridad.

####

5.9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.

####

5.10. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad.

####

5.11. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad.

####

5.12. Elementos de transporte.

####

6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.

####

6.1. La charcutería:

####

6.1.1. Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.

####

6.1.2. Normativa reguladora.

####

6.2. El obrador industrial:

####

6.2.1. Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos.

####

6.2.2. Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.

####

6.2.3. Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución.

####

6.2.4. Medidas de higiene durante la manipulación.

####

6.2.5. Factores y situaciones de riesgo y normativa.

####

6.2.6. Medidas de prevención y protección personal.

####

6.2.7. Situaciones de emergencia.

####

7. Envasado de la carne.

####

7.1. El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.

####

7.2. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.

####

7.3. Elementos de cerrado.

####

7.4. Su conservación y almacenamiento.

####

7.5 .Etiquetas y otros auxiliares.

####

7.6 .Normativa sobre etiquetado: información a incluir.

####

7.7 .Tipos de etiquetas, su ubicación.

####

7.8 .Otras marcas y señales, códigos.

####

7.9 .Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.

####

7.10. Exposición a la venta.

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.