

Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales: MF0298_2

Duración: 180 horas.

Modalidad: online

Contenidos

- **1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos**

- Introducción
- Conceptos y niveles de limpieza
- Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica
- Operaciones de limpieza
- Utilización de equipos
- Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización
- Control de limpieza en instalaciones
- Resume

- **2. Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas**

- Introducción
- Elaboraciones cárnicas
- Clasificación y características
- Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado
- Operaciones de embutición y moldeo
- Secuencia de operaciones de embutición y moldeo
- Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo
- Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo
- Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos

- Resume
- **3. Salazones y adobados cárnicos**
 - Introducción
 - Definiciones, características y tipos
 - Reglamentación
 - Categorías comerciales y factores de calidad
 - La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua
 - La salazón seca
 - Preparación y proceso de elaboración
 - Duración, desalado, temperaturas y humedad
 - La salmuerización
 - Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo
 - Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad
 - Alteraciones y defectos de las salazones
 - Adobos: composición, ingredientes y utilidad
 - Incorporación y condiciones
 - Resume
- **4. Productos cárnicos curados**
 - Introducción
 - Definición, características y tipos
 - Reglamentaciones y denominaciones de calidad
 - Categorías comerciales y factores de calidad
 - Proceso y operaciones de curado
 - Fases de maduración y de secado
 - Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo
 - Alteraciones y defectos durante el proceso
 - Resume
- **5. El ahumado**

- Introducción
- Definición, características y tipos
- Reglamentación
- Tratamiento
- Composición del humo y tipos de madera
- Técnicas de producción del humo
- Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados
- Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad
- Tipos de productos ahumados
- Aplicación del humo a los distintos productos
- Alteraciones y defectos del ahumado
- Resume
- **6. Fermentación o maduración**
 - Introducción
 - Fermentación y maduración de salazones y embutidos
 - Tipos de fermentaciones de los distintos productos
 - Secado de productos cárnicos
 - Encurtidos
 - Fermentaciones propias
 - Difusión de la sal
 - Efectos que se presentan y medidas correctoras
 - Resume
- **7. Tratamientos de conservación**
 - Introducción
 - Definición y tipos de tratamientos de conservación
 - Cámaras de secado
 - Unidades climáticas

- Refrigeración
- Conceptos y cámara de frío
- Atmósfera controlada
- Parámetros de control
- Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados
- Medidas correctoras
- Registros del proceso de conservación
- Resume
- **8. Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas**
 - Introducción
 - Maquinaria y equipos
 - Equipos para tratamientos de conservación
 - Unidades climáticas
 - Equipos de ahumado
 - Calderas de pasteurizado
 - Esterilizadores
 - Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada
 - Congeladores
 - Resume
- **9. Toma de muestras para la elaboración de productos curados**
 - Introducción
 - Protocolo para realizar una toma de muestras
 - Identificación y traslado al laboratorio
 - Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto
 - Manual de APPCC
 - Medidas correctoras
 - Resumen
- **10. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas**

- Introducción
- Eliminación de Microorganismos
- Parámetros de Control
- Fundamento Físico de la Esterilización
- 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
- Resume
- **11. Productos cárnicos tratados por el calor**
 - Introducción
 - Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros
 - Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
 - Pastas finas o Emulsiones
 - El tratamiento térmico
 - Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización
 - El ahumado
 - Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el Producto y su Conservación
 - Resume
- **12. Tratamientos de conservación por frío**
 - Introducción
 - Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de Permanencia, Merma, Flora Externa

- Procedimientos de Refrigeración y Congelación
- Control de Cámaras y Túneles de Frío
- Defectos y Medidas Correctoras
- Envasado
- Conservación en atmósfera controlada
- Resume
- **13. Platos cocinados y conservas cárnicas**
 - Introducción
 - Técnicas de cocina
 - Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado
 - Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y
 - Composición
 - Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación
 - Platos preparados: Clasificación y Características
 - Conservas cárnicas: Clasificación y características
 - Métodos de conservación
 - Otros derivados cárnicos
 - Resume
- **14. Incidencia ambiental de las industrias cárnicas**
 - Introducción
 - Agentes y Factores de Impacto
 - Tipos de Residuos Generados
 - Otros tipos de contaminación
 - Medidas de protección ambiental
 - Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental
 - Resume
- **15. Calidad y seguridad en la industria alimentaria**
 - Introducción

- Sistemas de Gestión de la Calidad
- Sistema de Autocontrol: APPCC
- Técnicas de muestreo
- Situaciones de emergencia en la industria cárnica
- Resume
- **16. Seguridad personal en la industria cárnica**
 - Introducción
 - Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica
 - Normativa de seguridad
 - Medios de Protección General y Personal
 - Actuación en caso de emergencia
 - Resumen