

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos

Código: 4716

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer los distintos métodos de elaboración y conservación de los productos cárnicos, así como los sistemas de aseguramiento de la calidad y la seguridad alimentaria. Conocer el efecto medioambiental causado por las industrias cárnicas. Identificar los riesgos laborales presentes y los medios de prevención disponibles.

➤ **Contenidos:**

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

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.

Productos cárnicos tratados por el calor

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.

Tratamientos de conservación por frío

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.

Platos cocinados y conservas cárnicas

Técnicas de cocina.

Técnicas de cocimiento, guisado y asado.

Operaciones de empanado, rebozado, relleno 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.

Incidencia ambiental de las industrias cárnicas

Agentes y factores de impacto.
Tipos de residuos generados.
Otros tipos de contaminación.
Medidas de protección ambiental.
Normativa aplicable sobre protección ambiental.

Calidad y seguridad en la industria alimentaria

Sistemas de gestión de la calidad.
Sistema de Autocontrol: APPCC.
Técnicas de muestreo.
Situaciones de emergencia en la industria cárnica.

Seguridad personal en la industria cárnica

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.