

MF0298_2 ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES(ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	180 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Conceptos y niveles de limpieza
2. Productos y tratamientos de limpieza específicos
3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos
4. Tratamientos generales: desinfección, desratización
5. Control de limpieza en instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS

1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado
2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo
3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos
4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Operaciones de embutición y moldeo:
8. - Productos entrantes.
9. - Picado.
10. - Amasado.
11. - Embutido.
12. - Moldeado.
13. - Masajeado.
14. - Curado
15. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control
16. Secuencia de operaciones de embutición
17. Secuencia de operaciones de moldeo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS

1. Características y reglamentación
2. Definición, tipos
3. Categorías comerciales y factores de calidad
4. Proceso de elaboración.
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua
6. La salazón seca.
7. Su preparación
8. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado
9. Alteraciones y defectos
10. La salmuerización
11. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación
12. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis
13. Alteraciones y defectos
14. Adobos
15. Composición: ingredientes, utilidad
16. Incorporación, condiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS

1. Definiciones, tipos
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
3. Proceso y operaciones de curado.
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
5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo
6. Alteraciones y defectos durante el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL AHUMADO

1. Características y reglamentación
2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad
3. Tipos de productos ahumados
4. Tratamiento
5. Técnicas de producción

6. Aplicación a distintos productos
7. Alteraciones y defectos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos
2. Secado de productos cárnicos
3. Encurtidos. Fermentaciones propias
4. Difusión de la sal
5. Defectos que se presentan y medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

1. Cámaras de secado. Unidades climáticas
2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
3. Atmósfera controlada. Parámetros de control
4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:
5. - Encostrado.
6. - Agrietado.
7. - Remellado.
8. - Otros defectos
9. Medidas correctoras
10. Registros del proceso de conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO.

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras)
2. Equipos para tratamientos de conservación
3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización
4. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación
5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo
6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y

regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOMA DE MUESTRAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS.

1. Protocolo para realizar una toma de muestras
2. Identificación y traslado al laboratorio
3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto
4. Manual de APPCC. Medidas correctoras

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA CONSERVAS CÁRNICAS.

1. Fundamento físico de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control
3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto
4. Pasteurización. Fundamentos y utilización
5. Baremos de tratamiento
6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves
7. Comprobación de parámetros de tratamiento
8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR

1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
3. Las pastas finas o emulsiones
4. Concepto, ingredientes y estabilidad
5. Obtención de la emulsión, parámetros de control
6. El tratamiento térmico
7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación
8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar
9. Alteraciones y defectos
10. Procedimientos de pasteurización
11. Operaciones de aplicación

12. Otros tratamientos de esterilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO.

1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).
2. Control de cámaras y túneles de frío
3. Defectos y medidas correctoras
4. Registros y archivo del proceso de tratamiento
5. Procedimientos de refrigeración y congelación.
6. Operaciones de aplicación del frío.
7. Conservación en atmósfera controlada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS COCINADOS Y CONSERVAS CÁRNICAS

1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado
2. Equipos y condiciones de operación
3. Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición
4. Platos preparados: Clasificación y características
5. Conservas cárnicas: Clasificación y características
6. Operaciones de elaboración de platos preparados
7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas
8. Métodos de conservación
9. Otros derivados cárnicos
10. Técnicas de cocina
11. Equipos de cocina industrial
12. Gelatinas y sucedáneos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL.

1. Agentes y factores de impacto
2. Tipos de residuos generados
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental
4. Medidas de protección ambiental
5. Ahorro y alternativas energéticas
6. Residuos sólidos y envases.
7. Emisiones a la atmósfera
8. Vertidos líquidos

9. Otras técnicas de prevención o protección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. APPCC (puntos críticos).
2. Autocontrol
3. Trazabilidad
4. Sistemas de Gestión de la Calidad.
5. Manual de Calidad
6. Técnicas de muestreo
7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica
9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
10. Medidas de prevención y protección
11. Situaciones de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD PERSONAL EN CARNICERÍA E INDUSTRIA CÁRNICA

1. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes
2. Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
3. Señalizaciones y medidas preventivas
4. Actuación en caso de emergencia
5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.