

UF0355 ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	80 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

UNIDAD FORMATIVA 1. 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.

