

ELABORACION DE CONSERVAS Y COCINADOS CARNICOS



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Aprender a conservar carne con tratamientos térmicos
- Conocer y utilizar técnicas para crear platos precocinados y cocinados, y así conseguir la calidad necesaria, higiene y seguridad necesarias
- Conocer que riesgos y consecuencias tiene la actividad cárnica en el medio ambiente
- Aprender medidas de prevención de situaciones de riesgo en la industria cárnica

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

- 1.1. Fundamento físico de la esterilización.
- 1.2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
- 1.3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.
- 1.4. Pasteurización. Fundamentos y utilización.
- 1.5. Baremos de tratamiento.
- 1.6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.
- 1.7. Comprobación de parámetros de tratamiento.
- 1.8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.

Unidad didáctica 2. Productos cárnicos tratados por el calor.

- 2.1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros.
- 2.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.
- 2.3. Las pastas finas o emulsiones.
- 2.4. Concepto, ingredientes y estabilidad.
- 2.5. Obtención de la emulsión, parámetros de control.
- 2.6. El tratamiento térmico.
- 2.7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.
- 2.8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar.
- 2.9. Alteraciones y defectos.
- 2.10. Procedimientos de pasteurización.
- 2.11. Operaciones de aplicación.
- 2.12. Otros tratamientos de esterilización.

Unidad didáctica 3. Tratamientos de conservación por frío.

- 3.1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).
- 3.2. Control de cámaras y túneles de frío.
- 3.3. Defectos y medidas correctoras.
- 3.4. Registros y archivo del proceso de tratamiento.

- 3.5. Procedimientos de refrigeración y congelación.
- 3.6. Operaciones de aplicación del frío.
- 3.7. Conservación en atmósfera controlada.

Unidad didáctica 4. Platos cocinados y conservas cárnicas.

- 4.1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado.
- 4.2. Equipos y condiciones de operación.
- 4.3. Operaciones de empanado, rebozado, relleno y otras de montaje y composición.
- 4.4. Platos preparados: Clasificación y características.
- 4.5. Conservas cárnicas: Clasificación y características.
- 4.6. Operaciones de elaboración de platos preparados.
- 4.7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.
- 4.8. Métodos de conservación.
- 4.9. Otros derivados cárnicos.
- 4.10. Técnicas de cocina.
- 4.11. Equipos de cocina industrial.
- 4.12. Gelatinas y sucedáneos.

Unidad didáctica 5. Incidencia ambiental.

- 5.1. Agentes y factores de impacto.
- 5.2. Tipos de residuos generados.
- 5.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- 5.4. Medidas de protección ambiental.
- 5.5. Ahorro y alternativas energéticas.
- 5.6. Residuos sólidos y envases.
- 5.7. Emisiones a la atmósfera.
- 5.8. Vertidos líquidos.
- 5.9. Otras técnicas de prevención o protección.

Unidad didáctica 6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.

- 6.1. APPCC (puntos críticos).
- 6.2. Autocontrol.
- 6.3. Trazabilidad.
- 6.4. Sistemas de Gestión de la Calidad.
- 6.5. Manual de Calidad.
- 6.6. Técnicas de muestreo.
- 6.7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
- 6.8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
- 6.9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- 6.10. Medidas de prevención y protección.
- 6.11. Situaciones de emergencia.

Unidad didáctica 7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica.

- 7.1. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.
- 7.2. Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
- 7.3. Señalizaciones y medidas preventivas.
- 7.4. Actuación en caso de emergencia.
- 7.5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.