

Elaboración de preparados cárnicos frescos (MF0297_2)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Contenidos:

1. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas. 1.1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica. 1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel. 1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica. 1.4. Control de instalaciones auxiliares. 1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos. 2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos. 2.1. La carne según destino y valoración. 2.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería. 2.3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas. 2.4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos. 2.5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería. 2.6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas. 2.7. Las tripas: 2.7.1. Función, propiedades. 2.7.2. Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características. 2.8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites. 3. Condimentos, especias y aditivos. 3.1. Aditivos: 3.1.1. Concepto y clasificación general. 3.1.2. Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis. 3.1.3. Acción, propiedades y toxicidad. 3.2. Especias: 3.2.1. Tipos más utilizadas, características, función. 3.2.2. Manejo y conservación. 3.3. Condimentos: 3.3.1. Relación de condimentos más utilizados. 3.3.2. Propiedades y acción. 4. Elaboración de preparados cárnicos frescos. 4.1. Características y reglamentación: 4.1.1. Definición, clases. 4.1.2. Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas. 4.1.3. Formulación. 4.1.4. Proceso de elaboración. 4.2. El picado y amasado: 4.2.1. Fundamentos. 4.2.2. Alteraciones y defectos por picado inadecuado. 4.3. La embutición: 4.3.1. Concepto y técnicas, parámetros. 4.3.2. Alteraciones y defectos por embutición incorrecta. 4.4. Atado o grapado: 4.4.1. Con

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



cuerda, utilización de grapas. 4.4.2. Técnicas. 4.5. Dosificación de masas para hamburguesas. 4.6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas. 4.7. Maceración de productos cárnicos frescos. 4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características. 5. Manejo y de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos. 5.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras). 5.2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos. 5.3. Composición, montaje y desmontaje de elementos. 5.4. Funcionamiento, dispositivos de control. 5.5. Operaciones de mantenimiento. 5.6. Control de cámaras de refrigeración. 5.7. Control de cámaras de congelación. 5.8. Manejo, medidas de seguridad. 5.9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento. 5.10. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad. 5.11. Recipientes, baños, inyectoras, moldes: utilidad. 5.12. Elementos de transporte. 6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos. 6.1. La charcutería: 6.1.1. Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica. 6.1.2. Normativa reguladora. 6.2. El obrador industrial: 6.2.1. Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos. 6.2.2. Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales. 6.2.3. Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución. 6.2.4. Medidas de higiene durante la manipulación. 6.2.5. Factores y situaciones de riesgo y normativa. 6.2.6. Medidas de prevención y protección personal. 6.2.7. Situaciones de emergencia. 7. Envasado de la carne. 7.1. El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades. 7.2. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades. 7.3. Elementos de cerrado. 7.4. Su conservación y almacenamiento. 7.5. Etiquetas y otros auxiliares. 7.6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir. 7.7. Tipos de etiquetas, su ubicación. 7.8. Otras marcas y señales, códigos. 7.9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado. 7.10. Exposición a la venta.