

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Elaboración de curados y salazones cárnicos - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos, relacionando las operaciones básicas de elaboración, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos industriales, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad requeridas.

Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos: adobados, salazones, curados, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Tomar muestras durante y al final del proceso a fin de verificar que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas.

Analizar los procesos de fermentación-maduración y desecado de derivados cárnicos previamente acondicionados, realizando el seguimiento de los mismos.

Contenidos:

Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos

Introducción

Conceptos y niveles de limpieza

Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica

Operaciones de limpieza. Utilización de equipos

Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización

Control de limpieza en instalaciones

Resumen



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas

### Introducción

Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características

Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado

Operaciones de embutición y moldeo

Secuencia de operaciones de embutición y moldeo

Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo

Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo

Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos

Resumen

## Salazones y adobados cárnicos

### Introducción

Definiciones, características y tipos

Reglamentación

Categorías comerciales y factores de calidad

La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua

La salazón seca

Preparación y proceso de elaboración

Duración, desalado, temperaturas y humedad

La salmuerización

Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo

Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad

Alteraciones y defectos de las salazones

Adobos: composición, ingredientes y utilidad

Incorporación y condiciones

Resumen

## Productos cárnicos curados

### Introducción

Definición, características y tipos

Reglamentaciones y denominaciones de calidad

Categorías comerciales y factores de calidad

Proceso y operaciones de curado

Fases de maduración y de secado

Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo

Alteraciones y defectos durante el proceso

Resumen

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- El ahumado
  - Introducción
  - Definición, características y tipos
  - Reglamentación
  - Tratamiento
  - Composición del humo y tipos de madera
  - Técnicas de producción del humo
  - Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados
  - Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad
  - Tipos de productos ahumados
  - Aplicación del humo a los distintos productos
  - Alteraciones y defectos del ahumado
  - Resumen
- Fermentación o maduración
  - Introducción
  - Fermentación y maduración de salazones y embutidos
  - Tipos de fermentaciones de los distintos productos
  - Secado de productos cárnicos
  - Encurtidos. Fermentaciones propias
  - Difusión de la sal
  - Efectos que se presentan y medidas correctoras
  - Resumen
- Tratamientos de conservación
  - Introducción
  - Definición y tipos de tratamientos de conservación
  - Cámaras de secado. Unidades climáticas
  - Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
  - Atmósfera controlada. Parámetros de control
  - Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados
  - Medidas correctoras
  - Registros del proceso de conservación
  - Resumen
- Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas
  - Introducción
  - Maquinaria y equipos



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Equipos para tratamientos de conservación

Unidades climáticas

Equipos de ahumado

Calderas de pasteurizado

Esterilizadores

Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada

Congeladores

Resumen

Toma de muestras para la elaboración de productos curados

Introducción

Protocolo para realizar una toma de muestras

Identificación y traslado al laboratorio

Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto

Manual de APPCC. Medidas correctoras

Resumen

