

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de conservas y cocinados cárnicos - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para la elaboración de platos precocinados y cocinados, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector cárnico.

Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica.

Contenidos:

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

Introducción

Eliminación de Microorganismos. Parámetros de Control

Fundamento Físico de la Esterilización

Tipos de Esterilización en Relación con el Tipo de Producto

Pasteurización. Fundamentos y Utilización

Baremos de Tratamiento

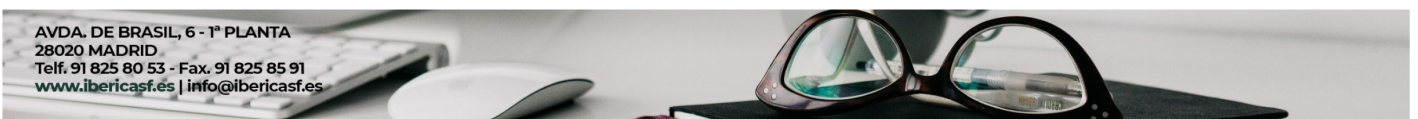
Carga y Descarga, Cerrado y Vaciado de Autoclaves

Comprobación de Parámetros de Tratamiento

Contrastar las especificaciones con el producto obtenido

Resumen

Productos cárnicos tratados por el calor



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Introducción

Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros

Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen

Pastas finas o Emulsiones

El tratamiento térmico

Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización. El ahumado

Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el Producto y su Conservación

Resumen

Tratamientos de conservación por frío

Introducción

Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de Permanencia, Merma, Flora Externa

Procedimientos de Refrigeración y Congelación

Control de Cámaras y Túneles de Frío

Defectos y Medidas Correctoras

Envasado. Conservación en atmósfera controlada

Resumen

Platos cocinados y conservas cárnicas

Introducción

Técnicas de cocina

Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado

Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y

Composición

Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación

Platos preparados: Clasificación y Características

Conservas cárnicas: Clasificación y características

Métodos de conservación

Otros derivados cárnicos

Resumen

Incidencia ambiental de las industrias cárnicas

Introducción

Agentes y Factores de Impacto

Tipos de Residuos Generados

Otros tipos de contaminación

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Medidas de protección ambiental
Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental
Resumen

Calidad y seguridad en la industria alimentaria
Introducción
Sistemas de Gestión de la Calidad
Sistema de Autocontrol: APPCC
Técnicas de muestreo
Situaciones de emergencia en la industria cárnica
Resumen

Seguridad personal en la industria cárnica
Introducción
Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica
Normativa de seguridad
Medios de Protección General y Personal
Actuación en caso de emergencia
Resumen

