

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

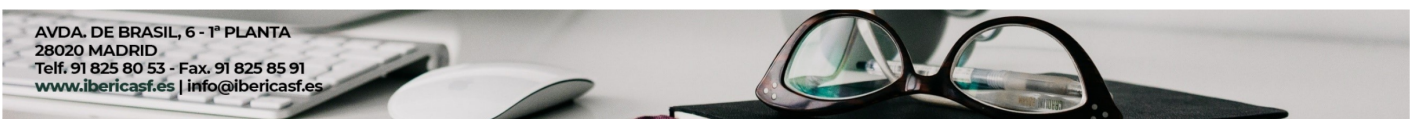
Proceso y operaciones de curado

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