



Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.

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

Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.

Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.

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

Caracterizar los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS

Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.

Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel

Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica

Control de instalaciones auxiliares

Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos



UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

La carne según destino y valoración

Despojos comestibles utilizados en charcutería

Selección y acondicionamiento previos de las materias primas

Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos

Características y acción de las grasas en los productos de chacinería-charcutería

Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.

Las tripas:

- Función, propiedades.
- Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características

Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

Aditivos:

- Concepto y clasificación general.
- Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis.
- Acción, propiedades y toxicidad.

Espicias:

- Tipos más utilizadas, características, función.
- Manejo y conservación

Condimentos:

- Relación de condimentos más utilizados.
- Propiedades y acción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

Características y reglamentación:

- Definición, clases.
- Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas.
- Formulación.
- Proceso de elaboración

El picado y amasado:

- Fundamentos.
- Alteraciones y defectos por picado inadecuado

La embutición:

- Concepto y técnicas, parámetros.



- Alteraciones y defectos por embutición incorrecta

Atado o grapado:

- Con cuerda, utilización de grapas.
- Técnicas.

Dosificación de masas para hamburguesas

Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas

Maceración de productos cárnicos frescos

Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras).

Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos

Composición, montaje y desmontaje de elementos

Funcionamiento, dispositivos de control

Operaciones de mantenimiento

Control de cámaras de refrigeración

Control de cámaras de congelación

Manejo, medidas de seguridad

Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.

Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad

Recipientes, baños, inyectoras, moldes: utilidad

Elementos de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

La charcutería:

- Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.
- Normativa reguladora

El obrador industrial:

- Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos.
- Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
- Métodos específicos de limpieza y desinfección, su ejecución.
- Medidas de higiene durante la manipulación.
- Factores y situaciones de riesgo y normativa.



- Medidas de prevención y protección personal.
- Situaciones de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENVASADO DE LA CARNE

El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades

Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades

Elementos de cerrado

Su conservación y almacenamiento

Etiquetas y otros auxiliares

Normativa sobre etiquetado: información a incluir.

Tipos de etiquetas, su ubicación

Otras marcas y señales, códigos

Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado

Exposición a la venta