

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de Curados y Salazones 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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Conceptos y niveles de limpieza

Productos y tratamientos de limpieza específicos

Operaciones de limpieza. Utilización de equipos

Tratamientos generales: desinfección, desratización

Control de limpieza en instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado
Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo
Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos
Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo
Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
Operaciones de embutición y moldeo:
- Productos entrantes.
- Picado.
- Amasado.
- Embutido.
- Moldeado.
- Masajeado.
- Curado
Aplicaciones, parámetros y ejecución y control
Secuencia de operaciones de embutición
Secuencia de operaciones de moldeo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS

Características y reglamentación
Definición, tipos
Categorías comerciales y factores de calidad
Proceso de elaboración.
La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua
La salazón seca.
Su preparación
Salado, formas, duración, temperaturas, desalado
Alteraciones y defectos
La salmuerización
Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación
Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis
Alteraciones y defectos
Adobos
Composición: ingredientes, utilidad
Incorporación, condiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Definiciones, tipos

Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
Proceso y operaciones de curado.

Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto,
parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación

Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo

Alteraciones y defectos durante el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL AHUMADO

Características y reglamentación

Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad

Tipos de productos ahumados

Tratamiento

Técnicas de producción

Aplicación a distintos productos

Alteraciones y defectos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN

Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos
productos

Secado de productos cárnicos

Encurtidos. Fermentaciones propias

Difusión de la sal

Defectos que se presentan y medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 productos cárnicos elaborados:

- Encostrado.

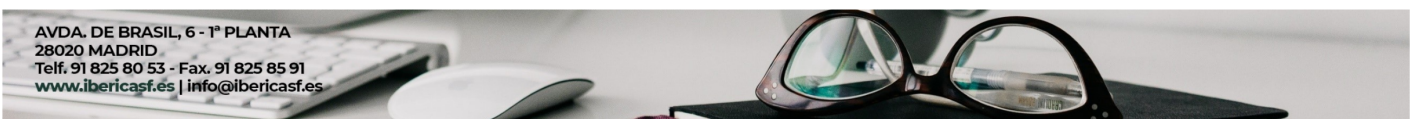
- Agrietado.

- Remellado.

- Otros defectos

Medidas correctoras

Registros del proceso de conservación



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO.

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

Equipos para tratamientos de conservación

Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización

Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación

Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo

Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.

Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización

Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOMA DE MUESTRAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS.

Protocolo para realizar una toma de muestras

Identificación y traslado al laboratorio

Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto

Manual de APPCC. Medidas correctoras