



# Elaboración de Conservas y Cocinados 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:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA CONSERVAS CÁRNICAS.

Fundamento físico de la esterilización.

Eliminación de microorganismos. Parámetros de control

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR

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

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



Las pastas finas o emulsiones  
Concepto, ingredientes y estabilidad  
Obtención de la emulsión, parámetros de control  
El tratamiento térmico  
Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación  
Técnicas de aplicación, variables a vigilar  
Alteraciones y defectos  
Procedimientos de pasteurización  
Operaciones de aplicación  
Otros tratamientos de esterilización

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO.

Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).  
Control de cámaras y túneles de frío  
Defectos y medidas correctoras  
Registros y archivo del proceso de tratamiento  
Procedimientos de refrigeración y congelación.  
Operaciones de aplicación del frío.  
Conservación en atmósfera controlada

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS COCINADOS Y CONSERVAS CÁRNICAS

Técnicas de cocimiento, guisado y asado  
Equipos y condiciones de operación  
Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición  
Platos preparados: Clasificación y características  
Conservas cárnicas: Clasificación y características  
Operaciones de elaboración de platos preparados  
Operaciones de elaboración de conservas cárnicas  
Métodos de conservación  
Otros derivados cárnicos  
Técnicas de cocina  
Equipos de cocina industrial  
Gelatinas y sucedáneos

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL.



Agentes y factores de impacto  
Tipos de residuos generados  
Normativa aplicable sobre protección ambiental  
Medidas de protección ambiental  
Ahorro y alternativas energéticas  
Residuos sólidos y envases.  
Emisiones a la atmósfera  
Vertidos líquidos  
Otras técnicas de prevención o protección

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

APPCC (puntos críticos).  
Autocontrol  
Trazabilidad  
Sistemas de Gestión de la Calidad.  
Manual de Calidad  
Técnicas de muestreo  
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras  
Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica  
Factores y situaciones de riesgo y normativa.  
Medidas de prevención y protección  
Situaciones de emergencia

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD PERSONAL EN CARNICERÍA E INDUSTRIA CÁRNICA

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes  
Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).  
Señalizaciones y medidas preventivas  
Actuación en caso de emergencia  
Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.