

ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS

SKU: EVOL-6113-VNO-B | Categorías: [Carnicería y Charcutería](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [90](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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

UD1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

- 1.1. Fundamento físico de la esterilización.
- 1.2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
- 1.3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.
- 1.4. Pasteurización. Fundamentos y utilización.
- 1.5. Baremos de tratamiento.
- 1.6. Carga y descarga cerrado y vaciado de autoclaves.
- 1.7. Comprobación de parámetros de tratamiento.
- 1.8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.

UD2. Productos cárnicos tratados por el calor.

- 2.1. Definiciones tipos clases: cocidos fiambres patés otros.
- 2.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales factores de calidad denominaciones de origen.
- 2.3. Las pastas finas o emulsiones.
- 2.4. Concepto ingredientes y estabilidad.
- 2.5. Obtención de la emulsión parámetros de control.
- 2.6. El tratamiento térmico.



- 2.7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.
- 2.8. Técnicas de aplicación variables a vigilar.
- 2.9. Alteraciones y defectos.
- 2.10. Procedimientos de pasteurización.
- 2.11. Operaciones de aplicación.
- 2.12. Otros tratamientos de esterilización.

UD3. Tratamientos de conservación por frío.

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

UD4. Platos cocinados y conservas cárnicas.

- 4.1. Técnicas de cocimiento guisado y asado.
- 4.2. Equipos y condiciones de operación.
- 4.3. Operaciones de empanado rebozado relleno y otras de montaje y composición.
- 4.4. Platos preparados: Clasificación y características.
- 4.5. Conservas cárnicas: Clasificación y características.
- 4.6. Operaciones de elaboración de platos preparados.
- 4.7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.
- 4.8. Métodos de conservación.
- 4.9. Otros derivados cárnicos.
- 4.10. Técnicas de cocina.
- 4.11. Equipos de cocina industrial.
- 4.12. Gelatinas y sucedáneos.

UD5. Incidencia ambiental.

- 5.1. Agentes y factores de impacto.
- 5.2. Tipos de residuos generados.
- 5.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- 5.4. Medidas de protección ambiental.
- 5.5. Ahorro y alternativas energéticas.
- 5.6. Residuos sólidos y envases.
- 5.7. Emisiones a la atmósfera.
- 5.8. Vertidos líquidos.
- 5.9. Otras técnicas de prevención o protección.

UD6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.



- 6.1. APPCC (puntos críticos).
- 6.2. Autocontrol.
- 6.3. Trazabilidad.
- 6.4. Sistemas de Gestión de la Calidad.
- 6.5. Manual de Calidad.
- 6.6. Técnicas de muestreo.
- 6.7. Sistemas de identificación registro y traslado de muestras.
- 6.8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
- 6.9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- 6.10. Medidas de prevención y protección.
- 6.11. Situaciones de emergencia.

UD7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica.

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

