ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS

SKU: EVOL-6114-VNO-B | **Categorías:** Carnicería y Charcutería, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	90
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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

UD1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.

1.1. Conceptos y niveles de limpieza.
1.2. Productos y tratamientos de limpieza específicos.
1.3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.
1.4. Tratamientos generales: desinfección desratización.
1.5. Control de limpieza en instalaciones.

UD2. Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.

2.1. Operaciones principales previas descongelación masajeado troceado picado.
2.2. Maquinaria y equipos específicos su puesta a punto y manejo.
2.3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
2.4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
2.5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.

2.6. Equipos específicos su puesta a punto y manejo.
2.7. Operaciones de embutición y moldeo.
2.8. Aplicaciones parámetros y ejecución y control.
2.9. Secuencia de operaciones de embutición.
2.10. Secuencia de operaciones de moldeo.

UD3. Salazones y adobados cárnicos.

3.1. Características y reglamentación.
3.2. Definición tipos.
3.3. Categorías comerciales y factores de calidad.
3.4. Proceso de elaboración.
3.5. La sal su acción sobre los productos actividad de agua.
3.6. La salazón seca.
3.7. La salmuerización.
3.8. Adobos.

UD4. Productos cárnicos curados.

4.1. Definiciones tipos.
4.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales factores de calidad de nominaciones de origen.
4.3. Proceso y operaciones de curado.
4.4. 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.
4.5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.
4.6. Alteraciones y defectos durante el proceso.

UD5. El ahumado.

5.1. Características y reglamentación.
5.2. Papel del humo sobre la característica de los productos toxicidad.
5.3. Tipos de productos ahumados.
5.4. Tratamiento.
5.5. Técnicas de producción.
5.6. Aplicación a distintas productos.
5.7. Alteraciones y defectos.

UD6. Fermentación o maduración.

6.1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.
6.2. Secado de productos cárnicos.
6.3. Encurtidos. Fermentaciones propias.
6.4. Difusión de la sal.
6.5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.

UD7. Tratamientos de conservación.

7.1. Cámaras de secado. Unidades climáticas.
7.2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.
7.3. Atmósfera controlada. Parámetros de control.
7.4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados.
7.5. Medidas correctoras.
7.6. Registros del proceso de conservación.

UD8. Equipos y elementos de trabajo.

8.1. Maquinaria y equipos (picadora amasadora cutter embutidoras calderas u hornos de cocción cámaras climáticas ahumadores atadoras inyectores).
8.2. Equipos para tratamientos de conservación.
8.3. Unidades climáticas. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en su utilización.
8.4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación.
8.5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en el manejo.
8.6. Esterilizadores. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en su manejo.
8.7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en la utilización.
8.8. Congeladores. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en el empleo.

UD9. Toma de muestras para elaboración de productos curados.

9.1. Protocolo para realizar una toma de muestras.
9.2. Identificación y traslado al laboratorio.
9.3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.
9.4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.