

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos

➤ **Duración: 60 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:**

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

Introducción

Eliminación de Microorganismos. Parámetros de Control

Fundamento Físico de la Esterilización

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

Resumen

Productos cárnicos tratados por el calor

Introducción

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

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

Pastas finas o Emulsiones

El tratamiento térmico

Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización. El ahumado

Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el Producto y su

Conservación

Resumen

Tratamientos de conservación por frío

Introducción

Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de Permanencia, Merma,

Flora Externa

Procedimientos de Refrigeración y Congelación

Control de Cámaras y Túneles de Frío

Defectos y Medidas Correctoras

Envasado. Conservación en atmósfera controlada

Resumen

Platos cocinados y conservas cárnicas

Introducción

Técnicas de cocina

Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado

Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y

Composición

Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación

Platos preparados: Clasificación y Características
Conservas cárnicas: Clasificación y características
Métodos de conservación
Otros derivados cárnicos
Resumen

Incidencia ambiental de las industrias cárnicas
Introducción
Agentes y Factores de Impacto
Tipos de Residuos Generados
Otros tipos de contaminación
Medidas de protección ambiental
Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental
Resumen

Calidad y seguridad en la industria alimentaria
Introducción
Sistemas de Gestión de la Calidad
Sistema de Autocontrol: APPCC
Técnicas de muestreo
Situaciones de emergencia en la industria cárnica
Resumen

Seguridad personal en la industria cárnica
Introducción
Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica
Normativa de seguridad
Medios de Protección General y Personal
Actuación en caso de emergencia
Resumen