

## 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**