

## Elaboración de curados y salazones cárnicos

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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:**

**Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos**

Introducción

Conceptos y niveles de limpieza

Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica

Operaciones de limpieza. Utilización de equipos

Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización

Control de limpieza en instalaciones

Resumen

**Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas**

Introducción

Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características

Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado

Operaciones de embutición y moldeo

Secuencia de operaciones de embutición y moldeo

Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo

Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo

Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos

Resumen

**Salazones y adobados cárnicos**

Introducción

Definiciones, características y tipos

Reglamentación

Categorías comerciales y factores de calidad

La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua

La salazón seca

Preparación y proceso de elaboración

Duración, desalado, temperaturas y humedad

La salmuerización

Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo

Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad

Alteraciones y defectos de las salazones

Adobos: composición, ingredientes y utilidad

Incorporación y condiciones

Resumen

**Productos cárnicos curados**

**Introducción**

**Definición, características y tipos**

**Reglamentaciones y denominaciones de calidad**

**Categorías comerciales y factores de calidad**

**Proceso y operaciones de curado**

**Fases de maduración y de secado**

**Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo**

**Alteraciones y defectos durante el proceso**

**Resumen**

**El ahumado**

**Introducción**

**Definición, características y tipos**

**Reglamentación**

**Tratamiento**

**Composición del humo y tipos de madera**

**Técnicas de producción del humo**

**Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados**

**Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad**

**Tipos de productos ahumados**

**Aplicación del humo a los distintos productos**

**Alteraciones y defectos del ahumado**

**Resumen**

**Fermentación o maduración**

**Introducción**

**Fermentación y maduración de salazones y embutidos**

**Tipos de fermentaciones de los distintos productos**

**Secado de productos cárnicos**

**Encurtidos. Fermentaciones propias**

**Difusión de la sal**

**Efectos que se presentan y medidas correctoras**

**Resumen**

**Tratamientos de conservación**

**Introducción**

**Definición y tipos de tratamientos de conservación**

**Cámaras de secado. Unidades climáticas**

**Refrigeración. Conceptos y cámara de frío**

**Atmósfera controlada. Parámetros de control**

**Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados**

**Medidas correctoras**

**Registros del proceso de conservación**

**Resumen**

**Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas**

**Introducción**

**Maquinaria y equipos**

**Equipos para tratamientos de conservación**

**Unidades climáticas**

**Equipos de ahumado**

**Calderas de pasteurizado**

**Esterilizadores**

**Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada**

**Congeladores**

**Resumen**

**Toma de muestras para la elaboración de productos curados**

**Introducción**

**Protocolo para realizar una toma de muestras**

**Identificación y traslado al laboratorio**

**Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto**



**Manual de APPCC. Medidas correctoras**  
**Resumen**