

Elaboración de preparados cárnicos frescos

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.

Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.

Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.

Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica.

Caracterizar los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.

➤ **Contenidos:**

Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas

Introducción

Niveles de limpieza en la industria cárnica

Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel

Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica

Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos

Resumen

Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos

Introducción

La carne según destino y valoración

Despojos comestibles utilizados en charcutería

Selección y acondicionamiento previos de las materias primas

Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos

Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería

Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas

Las tripas

Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

Resumen

Condimentos, especias y aditivos

Introducción

Aditivos

Especias

Condimentos

Resumen

Elaboración de productos cárnicos frescos

Introducción

Características y reglamentación

El picado y el amasado

La embutición

Atado y grapado

Dosificación de masas para hamburguesas

Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas

Maceración de productos cárnicos frescos

Productos frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

Resumen

Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería

Introducción

Maquinaria y equipos

Elementos auxiliares

Resumen

Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos

Introducción

La charcutería

El obrador industrial

Resumen

Envasado de la carne

Introducción

El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades

Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades

Elementos de cerrado

Conservación y almacenamiento

Etiquetas y otros auxiliares

Normativa sobre etiquetado: información a incluir

Tipos de etiquetas, su ubicación

Otras marcas y señales, códigos

Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retráctilado

Exposición a la venta

Resumen