



## Elaboración de preparados cárnicos frescos

**Sku:** MF0297\_2\_V2

**Horas:** 90

### OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de elaborar y expender preparados cárnicos frescos en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización, En concreto el alumno será capaz de: Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la 55 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

Tema 1. Mantenimiento de la 55 y equipos de elaboraciones cárnicas. 1.1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica 1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel 1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y 55 en la industria cárnica 1.4. Control de instalaciones auxiliares 1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos Tema 2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos. 2.1. La carne según destino y valoración 2.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería 2.3. Selección y acondicionamiento previo de las materias primas 2.4. Las grasas utilidad y conservación para preparados cárnicos 2.5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería 2.6. Tratamientos previos de la carne grasas y despojos: presalado enfriamiento condimentaciones previas 2.7. Las tripas 2.8. Otras materias auxiliares: cuerdas

grapas cintas aceites Tema 3. Condimentos especias y aditivos. 3.1. Aditivos 3.2. Especias 3.3. Condimentos Tema 4. Elaboración de preparados cárnicos frescos. 4. 1. Características y reglamentación 4.2. El picado y amasado 4.3. La embutición 4.4. Atado o grapado 4.5. Dosificación de masas para hamburguesas 4.6. Conocimientos sobre aditivos especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas 4.7. Maceración de productos cárnicos frescos 4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características Tema 5. Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos. 5.1. 55 y equipos (picadora amasadora embutidoras calderas u hornos de cocción cámaras climáticas ahumadores atadoras inyectores) 5.2. Clasificación aplicaciones de la 55 y equipos 5.3. Composición montaje y desmontaje de elementos 5.4. Funcionamiento dispositivos de control 5.5. Operaciones de mantenimiento 5.6. Control de cámaras de refrigeración 5.7. Control de cámaras de congelación 5.8. Manejo medidas de seguridad 5.9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión instrumentos de dosificación: características manejo y mantenimiento 5.10. Útiles de corte ganchos otras herramientas: empleo y seguridad 5.11. Recipientes baños inyectores moldes: utilidad 5.12. Elementos de transporte Tema 6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos. 6.1. La charcutería 6.2. El obrador industrial Tema 7. Envasado de la carne. 7.1. El envase: materiales propiedades calidades incompatibilidades 7.2. Clasificación formatos denominaciones utilidades 7.3. Elementos de cerrado 7.4. Su conservación y almacenamiento 7.5. Etiquetas y otros auxiliares 7.6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir 7.7. Tipos de etiquetas su ubicación 7.8. Otras marcas y señales códigos 7.9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado embandejado retractilado 7.10. Exposición a la venta.