



Elaboración de curados y salazones cárnicos

Sku: UF0354_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de 55 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

Tema 1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos

- 1.1 Conceptos y niveles de limpieza.
- 1.2 Productos y tratamientos de limpieza específicos.
- 1.3 Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.
- 1.4 Tratamientos generales: desinfección desratización.
- 1.5 Control de limpieza en instalaciones.

Tema 2. Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas

- 2.1 Operaciones principales previas descongelación masajeado troceado picado.
- 2.2 Maquinaria y equipos específicos su puesta a punto y manejo.
- 2.3 Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
- 2.4 Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
- 2.5 Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.
- 2.6 Equipos específicos su puesta a punto y manejo.
- 2.7 Operaciones de embutición y moldeo.
- 2.8 Aplicaciones parámetros y ejecución y control.

- 2.9 Secuencia de operaciones de embutición.
- 2.10 Secuencia de operaciones de moldeo.

Tema 3. Salazones y adobados cárnicos

- 3.1 Características y reglamentación.
- 3.2 Definición tipos.
- 3.3 Categorías comerciales y factores de calidad.
- 3.4 Proceso de elaboración.
- 3.5 La sal su acción sobre los productos actividad de agua.
- 3.6 La salazón seca.
- 3.7 La salmuerización
- 3.8 Adobos.

Tema 4. Productos cárnicos curados

- 4.1 Definiciones tipos.
- 4.2 Características y reglamentación: Categorías comerciales factores de calidad de nominaciones de origen.
- 4.3 Proceso y operaciones de curado.
- 4.4 Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto parámetros de control (pH actividad agua flora) defectos sobre sus cualidades y conservación.
- 4.5 Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.
- 4.6 Alteraciones y defectos durante el proceso.

Tema 5. El ahumado

- 5.1 Características y reglamentación.
- 5.2 Papel del humo sobre la característica de los productos toxicidad.
- 5.3 Tipos de productos ahumados.
- 5.4 Tratamiento.
- 5.5 Técnicas de producción.
- 5.6 Aplicación a distintos productos.
- 5.7 Alteraciones y defectos.

Tema 6. Fermentación o maduración

- 6.1 Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.
- 6.2 Secado de productos cárnicos.
- 6.3 Encurtidos. Fermentaciones propias.
- 6.4 Difusión de la sal.
- 6.5 Defectos que se presentan y medidas correctoras.

Tema 7. Tratamientos de conservación

- 7.1 Cámaras de secado. Unidades climáticas.
- 7.2 Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.
- 7.3 Atmósfera controlada. Parámetros de control.
- 7.4 Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados.
- 7.5 Medidas correctoras.
- 7.6 Registros del proceso de conservación.

Tema 8. Equipos y elementos de trabajo

8.1 Maquinaria y equipos (picadora amasadora cutter embutidoras calderas u hornos de cocción cámaras climáticas ahumadores atadoras inyectores).

8.2 Equipos para tratamientos de conservación.

8.3 Unidades climáticas. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en su utilización.

8.4 Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación.

8.5 Calderas de pasteurización. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en el manejo.

8.6 Esterilizadores. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en su manejo.

8.7 Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en la utilización.

8.8 Congeladores. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en el empleo.

Tema 9. Toma de muestras para elaboración de productos curados

9.1 Protocolo para realizar una toma de muestras.

9.2 Identificación y traslado al laboratorio.

9.3 Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.

9.4 Manual de APPCC. Medidas correctoras.