



# Elaboración de conservas y cocinados cárnicos

**Sku:** UF0355\_V2

**Horas:** 90

## 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

Tema 1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

- 1.1 Fundamento físico de la esterilización.
- 1.2 Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
- 1.3 Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.
- 1.4 Pasteurización. Fundamentos y utilización.
- 1.5 Baremos de tratamiento.
- 1.6 Carga y descarga cerrado y vaciado de autoclaves.
- 1.7 Comprobación de parámetros de tratamiento.
- 1.8 Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.

Tema 2. Productos cárnicos tratados por el calor

- 2.1 Definiciones tipos clases: cocidos fiambres patés otros.
- 2.2 Características y reglamentación: Categorías comerciales factores de calidad denominaciones de origen.
- 2.3 Las pastas finas o emulsiones.
- 2.4 Concepto ingredientes y estabilidad.
- 2.5 Obtención de la emulsión parámetros de control.
- 2.6 El tratamiento térmico.
- 2.7 Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.

- 2.8 Técnicas de aplicación variables a vigilar.
- 2.9 Alteraciones y defectos.
- 2.10 Procedimientos de pasteurización.
- 2.11 Operaciones de aplicación.
- 2.12 Otros tratamientos de esterilización.

### Tema 3. Tratamientos de conservación por frío

- 3.1 Parámetros fundamentales (temperatura humedad relativa tiempo de permanencia merma flora externa).
- 3.2 Control de cámaras y túneles de frío.
- 3.3 Defectos y medidas correctoras.
- 3.4 Registros y archivo del proceso de tratamiento.
- 3.5 Procedimientos de refrigeración y congelación.
- 3.6 Operaciones de aplicación del frío.
- 3.7 Conservación en atmósfera controlada.

### Tema 4. Platos cocinados y conservas cárnicas

- 4.1 Técnicas de cocimiento guisado y asado.
- 4.2 Equipos y condiciones de operación.
- 4.3 Operaciones de empanado rebozado relleno y otras de montaje y composición.
- 4.4 Platos preparados: Clasificación y características.
- 4.5 Conservas cárnicas: Clasificación y características.
- 4.6 Operaciones de elaboración de platos preparados.
- 4.7 Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.
- 4.8 Métodos de conservación.
- 4.9 Otros derivados cárnicos.
- 4.10 Técnicas de cocina.
- 4.11 Equipos de cocina industrial.
- 4.12 Gelatinas y sucedáneos.

### Tema 5. Incidencia ambiental

- 5.1 Agentes y factores de impacto.
- 5.2 Tipos de residuos generados.
- 5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- 5.4 Medidas de protección ambiental.
- 5.5 Ahorro y alternativas energéticas.
- 5.6 Residuos sólidos y envases.
- 5.7 Emisiones a la atmósfera.
- 5.8 Vertidos líquidos.
- 5.9 Otras técnicas de prevención o protección.

### Tema 6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria

- 6.1 APPCC (puntos críticos).
- 6.2 Autocontrol.
- 6.3 Trazabilidad.
- 6.4 Sistemas de Gestión de la Calidad.
- 6.5 Manual de Calidad.

- 6.6 Técnicas de muestreo.
- 6.7 Sistemas de identificación registro y traslado de muestras.
- 6.8 Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
- 6.9 Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- 6.10 Medidas de prevención y protección.
- 6.11 Situaciones de emergencia.

Tema 7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica

- 7.1 Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.
- 7.2 Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
- 7.3 Señalizaciones y medidas preventivas.
- 7.4 Actuación en caso de emergencia.
- 7.5 Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.