

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos**

**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.

### **Dirigido a:**

Carnicero.

Carnicero-charcutero

Elaborador de productos cárnicos.

Preparador de jamones.

Chacinero-Charcutero.

Preparador de precocinados y cocinados.

Salador de productos cárnicos.

Curador de productos cárnicos.

### **Capacita para:**

Para realizar correctamente los distintos tratamientos necesarios para la conservación de los productos cárnicos de una manera adecuada, para conocer y aplicar las distintas técnicas de cocina disponibles en la industria cárnica y para una buena gestión de las distintas situaciones de riesgo que pueden presentarse en estas industrias, tanto de tipo alimentario como al medio ambiente o que afecten a la seguridad personal de los trabajadores.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en elaboración de

## FICHA TÉCNICA

productos cárnicos.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de cada uno de los productos cocinados y conservas cárnicas.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, distintos aspectos relacionados con la elaboración y con los tratamientos para la conservación de cocinados cárnicos y conservas cárnicas.

Se tratan temas de actualidad como el impacto ambiental generado por la actividad de las industrias cárnicas.

Se introduce a los alumnos en la gestión de la calidad en la producción de cocinados y conservas cárnicas.

Aporta conocimientos acerca del mantenimiento de una buena trazabilidad en las industrias cárnicas.

Se dan pautas enfocadas a la prevención de los riesgos laborales en las industrias cárnicas.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Eliminación de Microorganismos. Parámetros de Control
- 1.3. Fundamento Físico de la Esterilización
- 1.4. Tipos de Esterilización en Relación con el Tipo de Producto
- 1.5. Pasteurización. Fundamentos y Utilización
- 1.6. Baremos de Tratamiento
- 1.7. Carga y Descarga, Cerrado y Vaciado de Autoclaves
- 1.8. Comprobación de Parámetros de Tratamiento
- 1.9. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido
- 1.10. Resumen

#### **2. Productos cárnicos tratados por el calor**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros
- 2.3. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
- 2.4. Pastas finas o Emulsiones
- 2.5. El tratamiento térmico
- 2.6. Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización. El ahumado
- 2.7. Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el Producto y su Conservación
- 2.8. Resumen

#### **3. Tratamientos de conservación por frío**

- 3.1. Introducción

## FICHA TÉCNICA

- 3.2. Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de Permanencia, Merma, Flora Externa
- 3.3. Procedimientos de Refrigeración y Congelación
- 3.4. Control de Cámaras y Túneles de Frío
- 3.5. Defectos y Medidas Correctoras
- 3.6. Envasado. Conservación en atmósfera controlada
- 3.7. Resumen

### **4. Platos cocinados y conservas cárnicas**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Técnicas de cocina
- 4.3. Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado
- 4.4. Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y
- 4.5. Composición
- 4.6. Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación
- 4.7. Platos preparados: Clasificación y Características
- 4.8. Conservas cárnicas: Clasificación y características
- 4.9. Métodos de conservación
- 4.10. Otros derivados cárnicos
- 4.11. Resumen

### **5. Incidencia ambiental de las industrias cárnicas**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Agentes y Factores de Impacto
- 5.3. Tipos de Residuos Generados
- 5.4. Otros tipos de contaminación
- 5.5. Medidas de protección ambiental
- 5.6. Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental
- 5.7. Resumen

### **6. Calidad y seguridad en la industria alimentaria**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Sistemas de Gestión de la Calidad
- 6.3. Sistema de Autocontrol: APPCC
- 6.4. Técnicas de muestreo
- 6.5. Situaciones de emergencia en la industria cárnica
- 6.6. Resumen

### **7. Seguridad personal en la industria cárnica**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica
- 7.3. Normativa de seguridad
- 7.4. Medios de Protección General y Personal
- 7.5. Actuación en caso de emergencia
- 7.6. Resumen

**FICHA TÉCNICA**

