

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración de curados y salazones cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Horas: 90

Objetivos:

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria 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.

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 trabajar en una empresa de elaboraciones cárnicas, llevando a cabo una correcta manipulación de las materias primas hasta que se transforman en productos acabados.

Otros datos:

Para personas sin formación que deseen adquirir conocimientos con el fin de trabajar en el sector

FICHA TÉCNICA

alimentario.

Trabajadores que deseen actualizar sus conocimientos para mejorar los servicios prestados en su empresa.

Conocer los distintos procesos de elaboración de preparados cárnicos para su posterior puesta en práctica en el puesto de trabajo.

Saber cuáles son los distintos métodos de conservación de los productos cárnicos para alargar al máximo su vida útil.

Se darán unas guías generales para conseguir un nivel de limpieza óptimo en las industrias que manipulen productos cárnicos.

Se hará ver a los alumnos la importancia que tiene la higiene personal de los operarios que estén en contacto directo con los alimentos.

A lo largo del manual, se definirán distintos tipos de alteraciones que pueden observarse en los productos obtenidos, con el fin de que el alumno sepa distinguirlos de los alimentos en buenas condiciones.

Para un mejor afianzamiento de los conocimientos, al final de cada tema se destacarán los conceptos más importantes en un breve resumen que ayudará al alumno en su estudio.

Contenido Formativo:

1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Conceptos y niveles de limpieza
- 1.3. Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica
- 1.4. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos
- 1.5. Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización
- 1.6. Control de limpieza en instalaciones
- 1.7. Resumen

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
- 2.3. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado
- 2.4. Operaciones de embutición y moldeo
- 2.5. Secuencia de operaciones de embutición y moldeo
- 2.6. Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo
- 2.7. Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo
- 2.8. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos
- 2.9. Resumen

3. Salazones y adobados cárnicos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Definiciones, características y tipos

FICHA TÉCNICA

- 3.3. Reglamentación
- 3.4. Categorías comerciales y factores de calidad
- 3.5. La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua
- 3.6. La salazón seca
- 3.7. Preparación y proceso de elaboración
- 3.8. Duración, desalado, temperaturas y humedad
- 3.9. La salmuerización
- 3.10. Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo
- 3.11. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad
- 3.12. Alteraciones y defectos de las salazones
- 3.13. Adobos: composición, ingredientes y utilidad
- 3.14. Incorporación y condiciones
- 3.15. Resumen

4. Productos cárnicos curados

- 4.1. Introducción
- 4.2. Definición, características y tipos
- 4.3. Reglamentaciones y denominaciones de calidad
- 4.4. Categorías comerciales y factores de calidad
- 4.5. Proceso y operaciones de curado
- 4.6. Fases de maduración y de secado
- 4.7. Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo
- 4.8. Alteraciones y defectos durante el proceso
- 4.9. Resumen

5. El ahumado

- 5.1. Introducción
- 5.2. Definición, características y tipos
- 5.3. Reglamentación
- 5.4. Tratamiento
- 5.5. Composición del humo y tipos de madera
- 5.6. Técnicas de producción del humo
- 5.7. Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados
- 5.8. Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad
- 5.9. Tipos de productos ahumados
- 5.10. Aplicación del humo a los distintos productos
- 5.11. Alteraciones y defectos del ahumado
- 5.12. Resumen

6. Fermentación o maduración

- 6.1. Introducción
- 6.2. Fermentación y maduración de salazones y embutidos
- 6.3. Tipos de fermentaciones de los distintos productos
- 6.4. Secado de productos cárnicos

FICHA TÉCNICA

- 6.5. Encurtidos. Fermentaciones propias
- 6.6. Difusión de la sal
- 6.7. Efectos que se presentan y medidas correctoras
- 6.8. Resumen

7. Tratamientos de conservación

- 7.1. Introducción
- 7.2. Definición y tipos de tratamientos de conservación
- 7.3. Cámaras de secado. Unidades climáticas
- 7.4. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
- 7.5. Atmósfera controlada. Parámetros de control
- 7.6. Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados
- 7.7. Medidas correctoras
- 7.8. Registros del proceso de conservación
- 7.9. Resumen

8. Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas

- 8.1. Introducción
- 8.2. Maquinaria y equipos
- 8.3. Equipos para tratamientos de conservación
- 8.4. Unidades climáticas
- 8.5. Equipos de ahumado
- 8.6. Calderas de pasteurizado
- 8.7. Esterilizadores
- 8.8. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada
- 8.9. Congeladores
- 8.10. Resumen

9. Toma de muestras para la elaboración de productos curados

- 9.1. Introducción
- 9.2. Protocolo para realizar una toma de muestras
- 9.3. Identificación y traslado al laboratorio
- 9.4. Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto
- 9.5. Manual de APPCC. Medidas correctoras
- 9.6. Resumen