

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración de preparados cárnicos frescos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Horas: 80

Objetivos:

Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria 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.

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 poseer la formación que habilita para el desarrollo de las funciones propias de carnicería y

FICHA TÉCNICA

elaboración de productos cárnicos. Concretamente, se adquieren las competencias propias para elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria, llevando a cabo su comercialización; realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente; y realizar la comercialización de productos cárnicos en una pequeña empresa.

Otros datos:

Este curso también va dirigido a aquellos interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de elaboración de preparados cárnicos frescos, así como a profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el acondicionamiento de las materias primas, los equipos y elementos de trabajo que intervienen en el proceso y sobre la elaboración de preparados cárnicos frescos.

En la acción formativa se desarrollan aspectos determinantes de la normativa que afecta a las condiciones técnico-sanitarias de la elaboración y el etiquetado de los preparados cárnicos.

A lo largo del curso se exponen numerosas aplicaciones prácticas para incrementar la comprensión del texto y favorecer así su asimilación.

Al final de cada capítulo se incluyen también ejercicios de autoevaluación, con los que el alumno podrá comprobar su nivel de aprendizaje.

Contenido Formativo:

1. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas

- 1.1. Introducción
- 1.2. Niveles de limpieza en la industria cárnica
- 1.3. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel
- 1.4. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica
- Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica
- 1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos
- 1.6. Resumen
- 1.7. Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos
- 1.8. Introducción
- 1.9. La carne según destino y valoración
- 1.10. Despojos comestibles utilizados en charcutería
- 1.11. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas
- 1.12. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos
- 1.13. Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería
- 1.14. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas
- 1.15. Las tripas
- 1.16. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

FICHA TÉCNICA

1.17. Resumen

2. Condimentos, especias y aditivos

- 2.1. Introducción
- 2.2. Aditivos
- 2.3. Especias
- 2.4. Condimentos
- 2.5. Resumen

3. Elaboración de productos cárnicos frescos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Características y reglamentación
- 3.3. El picado y el amasado
- 3.4. La embutición
- 3.5. Atado y grapado
- 3.6. Dosificación de masas para hamburguesas
- 3.7. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas
- 3.8. Maceración de productos cárnicos frescos
- 3.9. Productos frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características
- 3.10. Resumen

4. Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería

- 4.1. Introducción
- 4.2. Maquinaria y equipos
- 4.3. Elementos auxiliares
- 4.4. Resumen

5. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos

- 5.1. Introducción
- 5.2. La charcutería
- 5.3. El obrador industrial
- 5.4. Resumen

6. Envasado de la carne

- 6.1. Introducción
- 6.2. El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades
- 6.3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades
- 6.4. Elementos de cerrado
- 6.5. Conservación y almacenamiento
- 6.6. Etiquetas y otros auxiliares
- 6.7. Normativa sobre etiquetado: información a incluir
- 6.8. Tipos de etiquetas, su ubicación
- 6.9. Otras marcas y señales, códigos

FICHA TÉCNICA

- 6.10. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado
- 6.11. Exposición a la venta
- 6.12. Resumen

