

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos. Describir el fundamento de los procedimientos de refrigeración, congelación y mantenimiento empleados como tratamientos de conservación en la industria, diferenciando sus características principales.

Contenido

1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos.
2. Aplicación de frío industrial. Refrigeración y congelación.
3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes.
4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado.
5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento.
6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases.
7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles.
8. Mantenimiento de equipos e instrumental.
9. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.