

ONZ210928 UF0355 : Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos - (90 horas)

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.

Índice:

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

Introducción

Eliminación de Microorganismos. Parámetros de Control

Fundamento Físico de la Esterilización

Tipos de Esterilización en Relación con el Tipo de Producto

Pasteurización. Fundamentos y Utilización

Baremos de Tratamiento

Carga y Descarga, Cerrado y Vaciado de Autoclaves

Comprobación de Parámetros de Tratamiento

Contrastar las especificaciones con el producto obtenido

Resumen

Productos cárnicos tratados por el calor

Introducción

Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros

Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen

Pastas finas o Emulsiones

El tratamiento térmico

Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización. El ahumado

Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el Producto y su Conservación

Resumen

Tratamientos de conservación por frío

Introducción

Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de Permanencia, Merma, Flora Externa

Procedimientos de Refrigeración y Congelación

Control de Cámaras y Túneles de Frío

Defectos y Medidas Correctoras

ONZ210928 UF0355 : Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos - (90 horas)

Envasado. Conservación en atmósfera controlada

Resumen

Platos cocinados y conservas cárnicas

Introducción

Técnicas de cocina

Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado

Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y

Composición

Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación

Platos preparados: Clasificación y Características

Conservas cárnicas: Clasificación y características

Métodos de conservación

Otros derivados cárnicos

Resumen

Incidencia ambiental de las industrias cárnicas

Introducción

Agentes y Factores de Impacto

Tipos de Residuos Generados

Otros tipos de contaminación

Medidas de protección ambiental

Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental

Resumen

Calidad y seguridad en la industria alimentaria

Introducción

Sistemas de Gestión de la Calidad

Sistema de Autocontrol: APPCC

Técnicas de muestreo

Situaciones de emergencia en la industria cárnica

Resumen

Seguridad personal en la industria cárnica

Introducción

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica

Normativa de seguridad

Medios de Protección General y Personal

Actuación en caso de emergencia

Resumen