

Equipos y elementos de trabajo para la elaboración de curados y salazones carnicos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Verificar que los equipos e instalaciones se encuentran en perfecto estado de limpieza y la puesta en marcha se efectúa correctamente, comprobando que los instrumentos de control y de seguridad están operativos
- 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.

CONTENIDOS

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores).
2. Equipos para tratamientos de conservación.
3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación.
5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
7. Cámaras frigoríficas y con atmosfera controlada. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
8. Congeladores. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.