

Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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 Asociar los procesos y procedimientos de elaboración de productos cárnicos con los productos de entrada y salida y los equipos necesarios y describir los fundamentos y la secuencia de operaciones de cada uno de ellos.

CONTENIDOS

1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado.
2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
7. Operaciones de embutición y moldeo.
8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control.
9. Secuencia de operaciones de embutición.
10. Secuencia de operaciones de moldeo.