

Elaboración de preparados cárnicos frescos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de elaborar y expender preparados cárnicos frescos en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización. En concreto el alumno será capaz de:
- 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.

CONTENIDOS

UD1. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas.

- 1.1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.
- 1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.
- 1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.
- 1.4. Control de instalaciones auxiliares.
- 1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

UD2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos.

- 2.1. La carne según destino y valoración.
- 2.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.
- 2.3. Selección y acondicionamiento previo de las materias primas.
- 2.4. Las grasas utilidad y conservación para preparados cárnicos.
- 2.5. Características y acción de las grasas en los productos de chacinería-charcutería.
- 2.6. Tratamientos previos de la carne grasas y despojos: presalado enfriamiento condimentaciones previas.
- 2.7. Las tripas.
- 2.8. Otras materias auxiliares: cuerdas grapas cintas aceites.

UD3. Condimentos especias y aditivos.

- 3.1. Aditivos.
- 3.2. Especias.
- 3.3. Condimentos.

UD4. Elaboración de preparados cárnicos frescos.

- 4.1. Características y reglamentación.
- 4.2. El picado y amasado.
- 4.3. La embutición.
- 4.4. Atado o grapado.
- 4.5. Dosificación de masas para hamburguesas.
- 4.6. Conocimientos sobre aditivos especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
- 4.7. Maceración de productos cárnicos frescos.
- 4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

UD5. Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos.

- 5.1. Maquinaria y equipos (picadora amasadora embutidoras calderas u hornos de cocción cámaras climáticas ahumadores atadoras inyectoras).
- 5.2. Clasificación aplicaciones de la maquinaria y equipos.
- 5.3. Composición montaje y desmontaje de elementos.
- 5.4. Funcionamiento dispositivos de control.
- 5.5. Operaciones de mantenimiento.
- 5.6. Control de cámaras de refrigeración.
- 5.7. Control de cámaras de congelación.
- 5.8. Manejo medidas de seguridad.
- 5.9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión instrumentos de dosificación: características manejo y mantenimiento.

5.10. Útiles de corte ganchos otras herramientas: empleo y seguridad.

5.11. Recipientes baños inyectores moldes: utilidad.

5.12. Elementos de transporte.

UD6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.

6.1. La charcutería.

6.2. El obrador industrial.

UD7. Envasado de la carne.

7.1. El envase: materiales propiedades calidades incompatibilidades.

7.2. Clasificación formatos denominaciones utilidades.

7.3. Elementos de cerrado.

7.4. Su conservación y almacenamiento.

7.5. Etiquetas y otros auxiliares.

7.6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir.

7.7. Tipos de etiquetas su ubicación.

7.8. Otras marcas y señales códigos.

7.9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado embandejado retractilado.

7.10. Exposición a la venta.