Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales

Área: CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.

CONTENIDOS

ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS - 1 procedimientos de limpieza - 1.1 concepto de limpieza - 1.2 control de limpieza - 1.3 actividades: procedimientos de limpieza - 2 preparación de piezas cárnicas - 2.1 operaciones principales - 2.2 équipos mecánicos - 2.3 factores que afectan a la estabilidad de la emulsión - 2.4 los componentes de la pasta fina - 2.5 elaboraciones cárnicas - 2.6 carne picada y preparados - 2.7 actividades: preparación de piezas cárnicas - 3 salazones y adobados cárnicos - 3.1 definición - 3.2 salazones cárnicas - 3.3 adobos, composición - 3.4 actividades: salazones y adobados cárnicos - 4 productos cárnicos curados - 4.1 definiciones - 4.2 características del jamón de españa - 4.3 actividades: productos cárnicos curados - 5 el ahumado - 5.1 características y reglamentación - 5.2 actividades: el ahumado - 6 fermentación o maduración - 6.1 maduración y fermentación - 6.2 secado de productos cárnicos - 6.3 actividades: fermentación o maduración - 7 tratamientos de conservación - 7.1 camaras de secado - 7.2 almacenes a temperatura ambiente - 7.3 concepto de refrigeración - 7.4 cámaras de almacenamiento - 7.5 conservacion - 7.6 actividades: tratamientos de conservación - 8 toma de muestras - 8.1 protocolo para realizar una toma de muestras - 8.2 actividades: toma de muestras - 8.3 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1 - ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS - 1 tratamientos térmicos - 1.1 tratamientos - 1.2 contaminación de la carne - 1.3 el almacenamiento - 1.4 acondicionamiento - 1.5 fundamentos de la esterilización - 1.6 baremos de tratamiento - 1.7 actividades: tratamientos térmicos - 2 productos cárnicos - 2.1 definición - 2.2 aditivos autorizados - 2.3 características y reglamentación - 2.4 fabricación de emulsiones - 2.5 el tratamiento termico - 2.6 actividades: productos cárnicos - 3 tratamientos de conservación por frío - 3.1 parámetros fundamentales - 3.2 procedimientos de refrigeración y congelación - 3.3 control de cámarasy túneles de frío - 3.4 instrucciones cumplimentación ficha control de temperaturas - 3.5 actividades: tratamientos de conservación por frío - 4 platos cocinados - 4.1 distintas definiciones - 4.2 preparación y acondicionamiento - 4.3 equipos de cocina industrial - 4.4 platos preparados - 4.5 gelatinas y sucedaneos - 4.6 actividades: platos cocinados - 5 incidencia ambiental - 5.1 introducción - 5.2 tipos de residuos - 5.3 los residuos ganaderos - 5.4 potencial contaminante - 5.5 estrategias compatibles - 5.6 ahorro y alternativas - 5.7 eliminación de aguas residuales - 5.8 condiciones de protección - 5.9 actividades: incidencia ambiental - 6 calidad y seguridad - 6.1 definiciones - 6.2 trazabilidad - 6.3 marco legislativo - seguridad alimentaria - 6.4 técnicas de muestreo - 6.5 actividades: calidad y seguridad - 7 seguridad personal - 7.1 factores y situaciones de riesgo - 7.2 caída de personas - 7.3 golpes contra objetos - 7.4 contactos eléctricos - 7.5 incendios - 7.6 riesgos específicos - 7.7 actividades: seguridad personal - 7.8 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2 - 7.9 cuestionario: cuestionario módulo 4 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de

estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.