

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ELABORACION Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS INDUSTRIALES + ELABORACION DE PREPARADOS CARNICOS FRESCOS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 80.00 horas

Objetivos:

ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES:
Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.

ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS: Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.

Contenidos:

ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES:
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 equipos 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 final

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 cámaras y 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 final
 - 7.9 Cuestionario: cuestionario final

ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS:

- 1 Mantenimiento de la maquinaria
 - 1.1 Niveles de limpieza
 - 1.2 Programa de control del agua de abastecimiento
 - 1.3 Operaciones de primer nivel
 - 1.4 Productos de limpieza y tratamientos
 - 1.5 Control de cámaras
 - 1.6 Actividades: mantenimiento de la maquinaria

- 2 Materias primas y auxiliares
 - 2.1 La carne según su destino
 - 2.2 Las grasas
 - 2.3 Despojos comestibles
 - 2.4 Clasificar y diferenciar
 - 2.5 Otros materiales auxiliares
 - 2.6 Actividades: materias primas y auxiliares

- 3 Condimentos, especias y aditivos
 - 3.1 Condimentos y especias
 - 3.2 Aditivos
 - 3.3 Cuadro legislativo
 - 3.4 Normas comunitarias
 - 3.5 Efectuar el atado manual y mecánico
 - 3.6 Actividades: condimentos, especias y aditivos

- 4 Elaboración y preparados cárnicos
 - 4.1 Características y reglamentación
 - 4.2 Microbiología

4.3 Actividades: elaboración y preparados cárnicos

5 Manejo de equipos

5.1 Maquinaria y equipos

5.2 Llenado, porcinado, atado manual o mecánico, grapado

5.3 Mantenimiento de equipos e instalaciones

5.4 Control de las temperaturas de las cámaras

5.5 Golpeadoras y malaxadoras

5.6 Actividades: manejo de equipos

6 Condiciones técnico-sanitarias

6.1 La charcutería

6.2 Requisitos de las instalaciones

6.3 Medidas de higiene

6.4 Hábitos del manipulador

6.5 Servicios higiénicos

6.6 Métodos de limpieza y desinfección

6.7 Actividades: condiciones técnico-sanitarias

7 Envasado de la carne

7.1 Envasados

7.2 Identificación de lotes

7.3 Etiquetado de carne

7.4 Bases del sistema de etiquetado

7.5 Adicional o facultativo

7.6 Actividades: envasado de la carne

7.7 Cuestionario: cuestionario final