

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

Curso de Formación - **TRATAMIENTO DE LA CARNE. CHARCUTERÍAS**

Sector: CONSTRUCCION

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

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.

ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.

Contenidos:

ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

1 Recepción y expedición de mercancías

1.1 Operaciones y comprobaciones generales

1.2 El pedido

1.3 El albarán

1.4 La factura

1.5 Control de proveedores

1.6 Colocación de las mercancías cárnicas

1.7 Envasados y graneles

1.8 Requerimientos y exigencias sobre los envases

1.9 Actividades: recepción y expedición de mercancías

2 Control y manejo de túneles

2.1 Sistemas de producción de frío

2.2 Congelación

2.3 Colocación y almacenamiento

2.4 Tipos de ciclos de refrigeración

2.5 Fluidos refrigerantes

2.6 Efectos medioambientales

2.7 Túneles de congelación

2.8 Actividades: control y manejo de túneles

3 Almacenamiento de derivados cárnicos

3.1 Codificación de mercancías

3.2 Procedimientos

3.3 Transporte

3.4 Envasado y etiquetado

3.5 Marcado sanitario

3.6 Actividades: almacenamiento de derivados cárnicos

4 Medidas de higiene

4.1 Agentes

- 4.2 Métodos de conservación
- 4.3 Enfermedades
- 4.4 Sistema de autocontrol
- 4.5 Medidas de higiene personal
- 4.6 Proyecto y construcción
- 4.7 Niveles de limpieza
- 4.8 Proceso y productos de limpieza
- 4.9 Actividades: medidas de higiene

- 5 Aplicaciones informáticas
- 5.1 Manejo de base de datos
- 5.2 Manejo de hoja de cálculo
- 5.3 Actividades: aplicaciones informáticas
- 5.4 Cuestionario: cuestionario final

ACONDICIONAMIENTO Y TÉCNOLOGÍA DE LA CARNE

Acondicionamiento de la carne para su comercialización

- 1 la carne
 - 1.1 Introducción
 - 1.2 Composición bromatológica
 - 1.3 Sabores y olores
 - 1.4 Características
 - 1.5 Valoración de la calidad de las carnes
 - 1.6 Actividades: la carne
- 2 Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias
 - 2.1 Equipos y maquinaria
 - 2.2 máquinas de matadero
 - 2.3 procedimientos
 - 2.4 Productos
 - 2.5 Condiciones ambientales
 - 2.6 Condiciones técnico-sanitarias
- 3 Preparación de las piezas cárnicas
 - 3.1 Elementos de trabajo
 - 3.2 Máquinas
 - 3.3 Calderas de cocción
 - 3.4 Golpeadoras y malaxadoras
 - 3.5 Presentación comercial
 - 3.6 Actividades: preparación de las piezas cárnicas
- 4 Determinación del precio y comercialización
 - 4.1 Definición
 - 4.2 Calculo del precio de venta
 - 4.3 El escaparate en carnicerías
 - 4.4 Etiquetado
 - 4.5 Información sobre los productos
 - 4.6 Identificación de lotes
 - 4.7 Envasados
 - 4.8 Actividades: determinación del precio y comercialización
 - 4.9 Cuestionario: cuestionario final

Acondicionamiento de la carne para su uso industrial

- 1 Preparación de la carne para su uso industrial
 - 1.1 Definiciones
 - 1.2 El músculo
 - 1.3 Conceptos y percepción
 - 1.4 Despiece o escandallo de la carne de vacuno
 - 1.5 Técnicas de refrigeración
 - 1.6 Actividades: preparación de la carne para su uso industrial
- 2 Conservación y mantenimiento
 - 2.1 Camaras de congelación y refrigeración
 - 2.2 Actividades: conservación y mantenimiento
- 3 Toma de muestras en la industria cárnica
 - 3.1 Condiciones higiénicas y sanitarias
 - 3.2 Actividades: toma de muestras en la industria cárnica
 - 3.3 Cuestionario: cuestionario final
 - 3.4 Cuestionario: cuestionario final