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

Formación Unavia



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

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 mercancias
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 mercancias

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 Tuneles 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 Introdución
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 carnicerias
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 pasa 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 pasa 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