

CRITERIA EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Verificar que los equipos e instalaciones se encuentran en perfecto estado de limpieza y la puesta en marcha se efectúa correctamente, comprobando que los instrumentos de control y de seguridad están operativos. Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos, relacionando las operaciones básicas de elaboración, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

CONTENIDOS

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores). 2. Equipos para tratamientos de conservación. 3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización. 4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación. 5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo. 6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo. 7. Cámaras frigoríficas y con atmosfera controlada. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización. 8. Congeladores. Funcionamiento, instrumentos de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.

