

PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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 Asociar los procesos y procedimientos de elaboración de productos cárnicos con los productos de entrada y salida y los equipos necesarios y describir los fundamentos y la secuencia de operaciones de cada uno de ellos.

CONTENIDOS

1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado. 2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo. 3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos. 4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características. 5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo. 6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo. 7. Operaciones de embutición y moldeo. 8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control. 9. Secuencia de operaciones de embutición. 10. Secuencia de operaciones de moldeo.

