

Categorías: Industrias alimentarias

### OBJETIVOS

Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas. Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para la elaboración de platos precocinados y cocinados consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad. Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector cárnico. Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica

### CONTENIDOS

UD1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas. 1.1. Fundamento físico de la esterilización. 1.2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control. 1.3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto. 1.4. Pasteurización. Fundamentos y utilización. 1.5. Baremos de tratamiento. 1.6. Carga y descarga cerrado y vaciado de autoclaves. 1.7. Comprobación de parámetros de tratamiento. 1.8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido. UD2. Productos cárnicos tratados por el calor. 2.1. Definiciones tipos clases: cocidos fiambres patés otros. 2.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales factores de calidad denominaciones de origen. 2.3. Las pastas finas o emulsiones. 2.4. Concepto ingredientes y estabilidad. 2.5. Obtención de la emulsión parámetros de control. 2.6. El tratamiento térmico. 2.7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación. 2.8. Técnicas de aplicación variables a vigilar. 2.9. Alteraciones y defectos. 2.10. Procedimientos de pasteurización. 2.11. Operaciones de aplicación. 2.12. Otros tratamientos de esterilización. UD3. Tratamientos de conservación por frío. 3.1. Parámetros fundamentales (temperatura humedad relativa tiempo de permanencia merma flora externa). 3.2. Control de cámaras y túneles de frío. 3.3. Defectos y medidas correctoras. 3.4. Registros y archivo del proceso de tratamiento. 3.5. Procedimientos de refrigeración y congelación. 3.6. Operaciones de aplicación del frío. 3.7. Conservación en atmósfera controlada. UD4. Platos cocinados y conservas cárnicas. 4.1. Técnicas de cocimiento guisado y asado. 4.2. Equipos y condiciones de operación. 4.3. Operaciones de empanado rebozado relleno y otras de montaje y composición. 4.4. Platos preparados: Clasificación y características. 4.5. Conservas cárnicas: Clasificación y características. 4.6. Operaciones de elaboración de platos preparados. 4.7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas. 4.8. Métodos de conservación. 4.9. Otros derivados cárnicos. 4.10. Técnicas de cocina. 4.11. Equipos de cocina industrial. 4.12. Gelatinas y sucedáneos. UD5. Incidencia ambiental. 5.1. Agentes y factores de impacto. 5.2. Tipos de residuos generados. 5.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental. 5.4. Medidas de protección ambiental. 5.5. Ahorro y alternativas energéticas. 5.6. Residuos sólidos y envases. 5.7. Emisiones a la atmósfera. 5.8. Vertidos líquidos. 5.9. Otras técnicas de prevención o protección. UD6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria. 6.1. APPCC (puntos críticos). 6.2. Autocontrol. 6.3. Trazabilidad. 6.4. Sistemas de Gestión de la Calidad. 6.5. Manual de Calidad. 6.6. Técnicas de muestreo. 6.7. Sistemas de identificación registro y traslado de muestras. 6.8. Procedimientos de muestreo en la industria cárnica. 6.9. Factores y situaciones de riesgo y normativa. 6.10. Medidas de prevención y protección. 6.11. Situaciones de emergencia. UD7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica. 7.1. Factores

ituaciones de riesgo personal más comunes. 7.2. Normativas de seguridad y medios de protección (General y personal). 7.3. Señalizaciones y medidas preventivas. 7.4. Actuación en caso de emergencia. 7.5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.

---