

ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS



SKU: MF0297_2_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de elaborar y expender preparados cárnicos frescos en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización, En concreto el alumno será capaz de: Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico, Efectuar de acuerdo a la formulación la dosificación mezclado y en su caso amasado y embutido de productos frescos consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad, Caracterizar las materias primas y auxiliares especias condimentos y aditivos empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos, Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos consiguiendo la calidad e higiene requeridas, Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados, Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica, Caracterizar los envases y materiales para el envasado etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización,

CONTENIDO

Tema 1. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas.

1.1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica

1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel

1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica

1.4. Control de instalaciones auxiliares

1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos

Tema 2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos.

- 2.1. La carne según destino y valoración
- 2.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería
- 2.3. Selección y acondicionamiento previo de las materias primas
- 2.4. Las grasas utilidad y conservación para preparados cárnicos
- 2.5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería
- 2.6. Tratamientos previos de la carne grasas y despojos: presalado enfriamiento condimentaciones previas
- 2.7. Las tripas
- 2.8. Otras materias auxiliares: cuerdas grapas cintas aceites

Tema 3. Condimentos especias y aditivos.

- 3.1. Aditivos
- 3.2. Especias
- 3.3. Condimentos

Tema 4. Elaboración de preparados cárnicos frescos.

4.
 1. Características y reglamentación
 - 4.2. El picado y amasado
 - 4.3. La embutición
 - 4.4. Atado o grapado
 - 4.5. Dosificación de masas para hamburguesas
 - 4.6. Conocimientos sobre aditivos especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas
 - 4.7. Maceración de productos cárnicos frescos
 - 4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

Tema 5. Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos.

- 5.1. Maquinaria y equipos (picadora amasadora embutidoras calderas u hornos de cocción cámaras climáticas ahumadores atadoras inyectores)
- 5.2. Clasificación aplicaciones de la maquinaria y equipos
- 5.3. Composición montaje y desmontaje de elementos
- 5.4. Funcionamiento dispositivos de control
- 5.5. Operaciones de mantenimiento
- 5.6. Control de cámaras de refrigeración
- 5.7. Control de cámaras de congelación
- 5.8. Manejo medidas de seguridad
- 5.9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión instrumentos de dosificación: características manejo y mantenimiento
- 5.10. Útiles de corte ganchos otras herramientas: empleo y seguridad
- 5.11. Recipientes baños inyectores moldes: utilidad
- 5.12. Elementos de transporte

Tema 6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.

- 6.1. La charcutería

6.2. El obrador industrial

Tema 7. Envasado de la carne.

7.1. El envase: materiales propiedades calidades incompatibilidades

7.2. Clasificación formatos denominaciones utilidades

7.3. Elementos de cerrado

7.4. Su conservación y almacenamiento

7.5. Etiquetas y otros auxiliares

7.6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir

7.7. Tipos de etiquetas su ubicación

7.8. Otras marcas y señales códigos

7.9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado embandejado retractilado

7.10. Exposición a la venta.