

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Elaboración de curados y salazones cárnicos

Código: 4807

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **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. Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclando, y, en su caso, amasado y embutido de productos industriales, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad requeridas. Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos. Tomar muestras durante y al final del proceso a fin de verificar que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas. Analizar los procesos de fermentación-maduración y desecado de derivados cárnicos previamente acondicionados, realizando el seguimiento de los mismos.

➤ **Contenidos:**

Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos

Conceptos y niveles de limpieza.

Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica.

Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.

Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización.

Control de limpieza en instalaciones.

Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas

Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.

Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado.

Operaciones de embutición y moldeo.

Secuencia de operaciones de embutición y moldeo.

Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo.

Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.

Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.

Salazones y adobados cárnicos

Definiciones, características y tipos.

Reglamentación.

Categorías comerciales y factores de calidad.

La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua.

La salazón seca.

Preparación y proceso de elaboración.

Duración, desalado, temperaturas y humedad.

La salmuerización.

Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo.

Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad.

Alteraciones y defectos de las salazones.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Adobos: composición, ingredientes y utilidad.  
Incorporación y condiciones.

### Productos cárnicos curados

Definición, características y tipos.  
Reglamentación y denominaciones de calidad.  
Categorías comerciales y factores de calidad.  
Proceso y operaciones de curado.  
Fases de maduración y de secado.  
Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo.  
Alteraciones y defectos durante el proceso.

### El ahumado

Definición, características y tipos.  
Reglamentación.  
Tratamiento.  
Composición del humo y tipos de maderas.  
Técnicas de producción del humo.  
Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados.  
Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad.  
Tipos de productos ahumados.  
Aplicación del humo a los distintos productos.  
Alteraciones y defectos del ahumado.

### Fermentación o maduración

Fermentación y maduración de salazones y embutidos.  
Tipos de fermentaciones de los distintos productos.  
Secado de productos cárnicos.  
Encurtidos. Fermentaciones propias.  
Difusión de la sal.  
Defectos que se presentan y medidas correctoras.

### Tratamientos de conservación

Definición y tipos de tratamiento de conservación.  
Cámaras de secado. Unidades climáticas.  
Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.  
Atmósfera controlada. Parámetros de control.  
Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados.  
Medidas correctoras.  
Registros del proceso de conservación.

### Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas

Maquinaria y equipos.  
Equipos para tratamientos de conservación.  
Unidades climáticas.  
Equipos de ahumado.  
Calderas de pasteurizado.  
Esterilizadores.  
Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada.  
Congeladores.

### Toma de muestras para la elaboración de productos curados

Protocolo para realizar una toma de muestras.  
Identificación y traslado al laboratorio.  
Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.  
Manual APPCC. Medidas correctoras.