

---

## **PROGRAMA FORMATIVO**

# **ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS**

**Código: 4832**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria, llevando a cabo su comercialización.
- Conocer los procedimientos de mantenimiento de la maquinaria y equipos de producción y las operaciones previas de preparación de las materias primas que intervienen en el proceso de elaboración del producto cárnico.
- Aprender a 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.
- Identificar las características y las especificaciones de las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de productos cárnicos frescos.
- Conocer las técnicas de elaboración de productos cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas para dar cumplimiento a la reglamentación técnico-sanitaria vigente.
- Identificar los factores y situaciones de riesgo, así como las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica.
- Conocer las características principales de los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje de la carne y preparados cárnicos.

➤ **Contenidos:**

Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas

Niveles de limpieza en la industria cárnica.

Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.

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

Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica.

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

Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos

La carne según destino y valoración.

Despojos comestibles utilizados en charcutería.

Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.

Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.

Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería.

Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas. Las tripas.

Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

### Condimentos, especias y aditivos

Aditivos.

Especias.

Condimentos.

### La elaboración de productos cárnicos frescos

Características y reglamentación.

El picado y amasado.

La embutición.

Atado o grapado.

Dosificación de masas para hamburguesas.

Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.

Maceración de los productos cárnicos frescos.

Productos cárnicos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados.

### Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería

Maquinaria y equipos.

Elementos auxiliares.

### Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos

La charcutería.

El obrador industrial.

### Envasado de la carne

El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.

Clasificación: formatos, denominaciones, utilidades.

Elementos de cerrado.

Conservación y almacenamiento.

Etiquetas y otros auxiliares.

Normativa sobre etiquetado: información a incluir.

Tipos de etiquetas, su ubicación.

Otras marcas y señales, códigos.

Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.

Exposición a la venta.