



Carval Formación sl

CUM
LAUDE

ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

Curso · A Distancia

189 € IVA inc.

¡Adquiere nuevas habilidades y conocimientos!

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	A distancia
Horas lectivas	300h
Duración	3 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Envío de materiales de aprendizaje	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Labora con propiedad en un sector de gran demanda en la sociedad actual a través del curso a distancia de Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos, un novedoso programa formativo que Carval Formación SL en alianza con Emagister pone a tu disposición para que continúes en total compromiso con la formación.

Con esta interesante formación aprenderás todas las técnicas y conocimientos necesarios para que puedas preparar la carne para su venta, desde el almacenamiento de la misma hasta su etiquetado y envasado. A través de este curso, te formarás en aspectos básicos dentro de la industria cárnica como el mantenimiento de la maquinaria y de los equipos de elaboraciones cárnicas, las materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos, los condimentos, las especias y los aditivos, el envasado de la carne, los distintos elementos de trabajo en carnicería, etc.

Adiciona habilidades y conocimientos a tu formación en este campo formativo, solicita más información en Emagister.com dando clic al botón "Pedir Información" ubicado en la página de descripción.

Instalaciones y fechas

A distancia

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?



Preguntas & Respuestas

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Productos cárnicos
- ✓ Maduración
- ✓ Despiece de canales
- ✓ Medidas de calidad
- ✓ Control del proceso
- ✓ Valoración de la carne
- ✓ Preparación de la carne para su uso industrial
- ✓ Estado sanitario de la carne
- ✓ Tipos de músculos presentes en el animal
- ✓ Partes utilizadas en la industria
- ✓ Despiece de animales mayores
- ✓ Despiece de animales menores
- ✓ Deshuesado y despiece de aves
- ✓ Utilización de vísceras
- ✓ Despojos animales para uso industrial
- ✓ Coordinación y tiempos
- ✓ Cámaras de congelación y refrigeración
- ✓ Aplicación del frío industrial
- ✓ Refrigerados y congelados cárnicos

Profesores



Alberto Cubero

TUTOR

Temario

Preparación de la carne para su uso industrial

Introducción

Tipos de músculos presentes en el animal

Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria

Despiece de animales mayores

Despiece de animales menores

Deshuesado y despiece de aves

Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria

Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración.

Control del proceso

Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne

Valoración de la carne

Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial

Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria.

Coordinación y tiempos

Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

Resumen

Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Introducción

Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos

Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación

Cámaras de frío. Control y mantenimiento.

Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes

Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras.

Carga y cerrado

Refrigerados y congelados cárnicos.

Tipos y niveles de tratamiento

Anomalías y medidas correctoras.

Temperatura, humedad, equilibrio de gases

Higiene y seguridad en cámaras y túneles

Mantenimiento de equipos e instrumental

Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

Resumen

Toma de muestras en la industria cárnica

Introducción

Técnicas de muestreo. Protocolo y control

Instrumental de toma de muestras

Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras

Marcaje y conservación de muestras

Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

Resumen