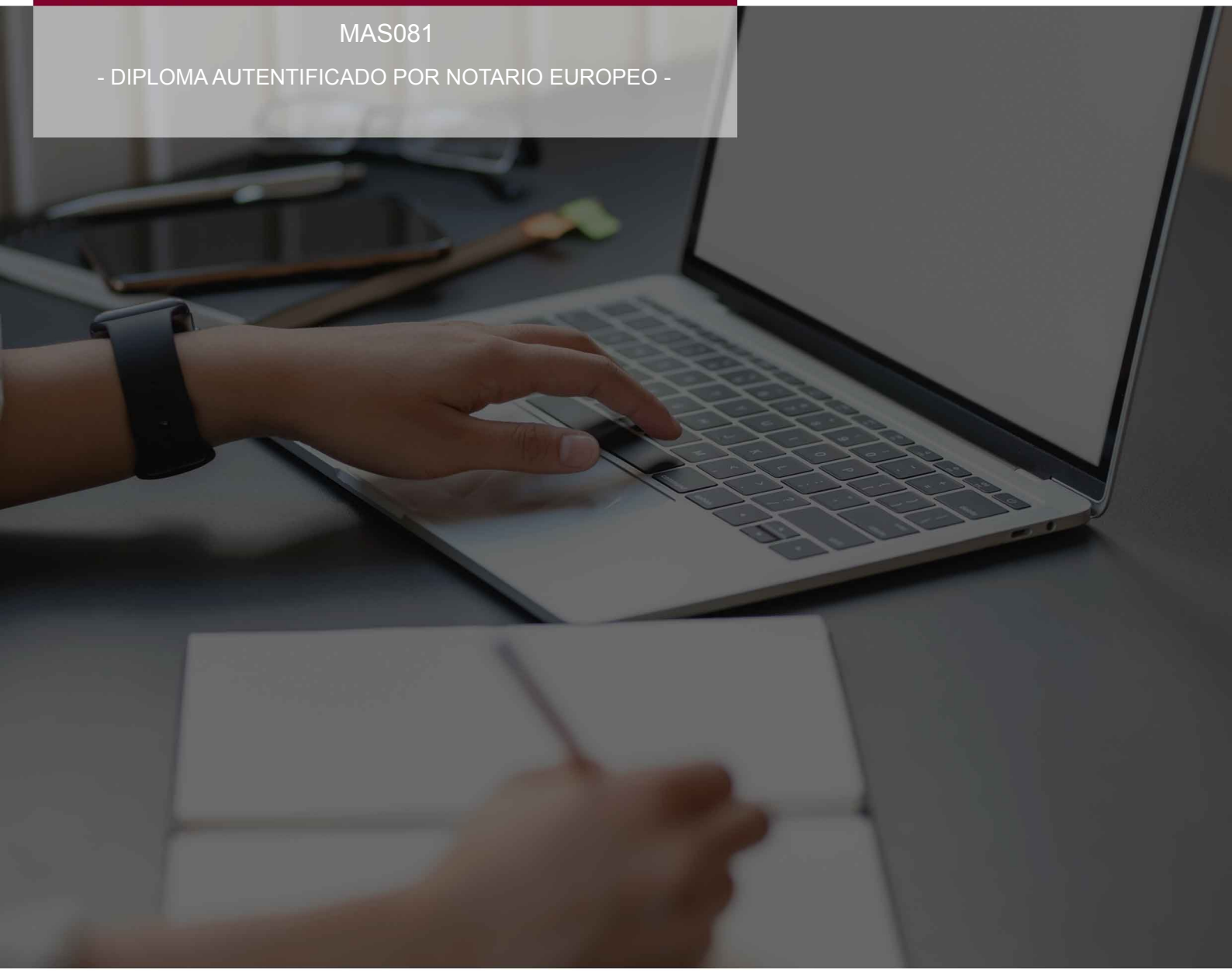
MÁSTER

MÁSTER EN DESPIECE Y ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS

MAS081

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

A través de este conjunto de materiales didácticos el alumnado podrá obtener una visión de las competencias profesionales necesarias para despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial y adquirir las competencias profesionales necesarias para la elaboración de curados y salazones cárnicos.

El alumno estudiará la manipulación de alimentos en el sector cárnico, el acondicionamiento de la carne para su comercialización, la tecnología de la carne, así como la elaboración de curados y salazones cárnicos. Además, dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H

MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
CASTELLANO

DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1520€~~
VALOR ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**MÁSTER EN DESPIECE Y ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS**", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES

www.facebook.com/esnecaschool

linkedin.com/school/esneca-business-school

@esneca.business.school

www.esneca.com

www.twitter.com/ESNECA

www.esneca.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SECTOR CÁRNICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
    - La cadena alimentaria
    - Definición de manipulador de alimentos
    - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
    - Características de los alimentos de calidad
    - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
    - Concepto de nutriente
    - La composición de los alimentos
    - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
    - Factores que contribuyen a la transmisión
    - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
    - Clasificación de las ETA
    - Prevención de enfermedades transmisibles
    - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
    - Métodos de conservación físicos
    - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
    - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
    - Requisitos en la recepción y el transporte
    - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
    - Hábitos del manipulador
    - Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
    - Limpieza y desinfección
    - Control de plagas
    - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
    - Principales novedades
    - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
    - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CÁRNICO

1. Características de la Carne como Alimento
    - Productos de carnicería
    - Valor nutritivo de la carne
    - Factores que influyen en la calidad del animal
    - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
    - Principales especies
    - Clasificación comercial
2. Contaminación de la carne
    - Factores a considerar en la obtención de productos de calidad
3. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
4. Análisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreo
5. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico
    - Conceptos básicos del APPCC
    - Objetivos y ventajas del APPCC
    - Fases del APPCC
    - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
6. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

PARTE 2. DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD FORMATIVA 1. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8. Alteraciones de la maduración
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
10. Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
3. Condiciones técnico-sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6. Limpieza general
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

1. Despiece de canales. Partes comerciales
2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8. Presentación comercial. El puesto de venta al público
9. Atención al público. Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Escandallos. Definición y utilidad.
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5. Montar escaparates de exposición
6. Seleccionar los productos más adecuados.
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

UNIDAD FORMATIVA 2. TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE.

1. Especies de abasto, aves y caza.
2. Fundamentos de anatomía y fisiología.
3. Tipos y razas de animales.
4. Rendimiento de los animales.
5. Valoración en vivo.
6. Características del tejido muscular.
7. Otros tejidos comestibles.
8. Proceso del rigor mortis.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.

1. Caracteres organolépticos de la carne. Factores que influyen en su desarrollo.
2. El pH de la carne.
3. Estado sanitario y frescura de la carne.
4. Características de los despojos comestibles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LA CARNE.

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable al frío en la industria cárnica.
2. Métodos de conservación de la carne.
3. Concepto de temperatura, hemedad, tiempo y velocidad de aire.
4. Consecuencias de la temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire en el almacenamiento frigorífico.
5. Refrigeración y congelación de canales.
6. Introducción y disposición de canales y piezas.
7. Gestión de cámaras.
8. Gráficas de control de temperatura.
9. Elaboración de registros y mantenimiento de la trazabilidad.
10. Técnicas de descongelación de canales y piezas.
11. Equipos de medida: conocimiento y funcionamiento.
12. Calibración y verificación de los equipos de medida.
13. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
14. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
15. Limpieza y mantenimiento a nivel de usuario de instalaciones y cámaras.
16. Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y equipos de frío.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRIMERAS TRANSFORMACIONES DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Primeras transformaciones de la carne.
2. Primeras transformaciones de los despojos comestibles.
3. Buenas prácticas de manipulación.
4. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de primera transformación y envasado.
5. Limpieza y desinfección de equipos y útiles.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CLASIFICACIÓN DE CANALES Y PIEZAS.

1. Clasificación comercial de las canales según especies.
2. Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas.
3. Criterios de trazabilidad en el despiece, deshuese y despojos comestibles
4. Almacenamiento y eliminación de residuos generados.
5. Sistemas de identificación de piezas y productos obtenidos.
6. Conservación de piezas y productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVOLTURA, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Normativa aplicable al envasado de alimentos.
2. Limpieza y desinfección de equipos y útiles
3. Envoltura, envasado, embandejado: concepto, técnica, equipo y consecuencias.
4. Equipos y utensilios: concepto, composición, funcionamiento y utilidades.
5. Ley de etiquetado y normativa aplicable.
6. Trazabilidad.
7. Buenas prácticas de manipulación.
8. Seguridad en el empleo de los equipos.

9. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
10. Segregación y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES, DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN MATADEROS.

1. Métodos de limpieza y desinfección.
2. Eliminación de vertidos y residuos.
3. Legislación aplicable.
4. Medidas de prevención en el manejo de maquinaria e instalaciones.

PARTE 3. ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Conceptos y niveles de limpieza
2. Productos y tratamientos de limpieza específicos
3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos
4. Tratamientos generales: desinfección, desratización
5. Control de limpieza en instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS

1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado
2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo
3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos
4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Operaciones de embutición y moldeo:
    - Productos entrantes.
    - Picado.
    - Amasado.
    - Embutido.
    - Moldeado.
    - Masajeado.
    - Curado
8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control
9. Secuencia de operaciones de embutición
10. Secuencia de operaciones de moldeo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS

1. Características y reglamentación
2. Definición, tipos
3. Categorías comerciales y factores de calidad
4. Proceso de elaboración.
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua
6. La salazón seca.
7. Su preparación
8. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado
9. Alteraciones y defectos
10. La salmuerización

11. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación
12. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis
13. Alteraciones y defectos
14. Adobos
15. Composición: ingredientes, utilidad
16. Incorporación, condiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS

1. Definiciones, tipos
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
3. Proceso y operaciones de curado.
4. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación
5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo
6. Alteraciones y defectos durante el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL AHUMADO

1. Características y reglamentación
2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad
3. Tipos de productos ahumados
4. Tratamiento
5. Técnicas de producción
6. Aplicación a distintas productos
7. Alteraciones y defectos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos
2. Secado de productos cárnicos
3. Encurtidos. Fermentaciones propias
4. Difusión de la sal
5. Defectos que se presentan y medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

1. Cámaras de secado. Unidades climáticas
2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
3. Atmósfera controlada. Parámetros de control
4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:
    - Encostrado.
    - Agrietado.
    - Remellado.
    - Otros defectos
5. Medidas correctoras
6. Registros del proceso de conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO.

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores)
2. Equipos para tratamientos de conservación

3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización
4. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación
5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo
6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización
8. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOMA DE MUESTRAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS.

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