Elaboración de curados y salazones cárnicos (UF0354)

Elaboración de curados y salazones cárnicos (UF0354)

Duración: 90 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2025

DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa:

[redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.
1.1. Conceptos y niveles de limpieza.
1.2. Productos y tratamientos de limpieza específicos.
1.3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.
1.4. Tratamientos generales: desinfección, desratización.
1.5. Control de limpieza en instalaciones.
2. Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.
2.1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado.
2.2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
2.3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
2.4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
2.5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.
2.6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
2.7. Operaciones de embutición y moldeo:
2.7.1. Productos entrantes.
2.7.2. Picado.
2.7.3. Amasado.
2.7.4. Embutido.
2.7.5. Moldeado.
2.7.6. Masajeado.
2.7.7. Curado.

© ICA FORMACION 2025

2.8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control.
2.9. Secuencia de operaciones de embutición.
2.10. Secuencia de operaciones de moldeo.
3. Salazones y adobados cárnicos.
3.1. Características y reglamentación:
3.2. Definición, tipos.
3.3. Categorías comerciales y factores de calidad.
3.4. Proceso de elaboración.
3.5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.
3.6. La salazón seca.
3.6.1. Su preparación.
3.6.2. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado.
3.6.3. Alteraciones y defectos.
3.7. La salmuerización
3.7.1. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación.
3.7.2. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis.
3.7.3. Alteraciones y defectos.
3.8. Adobos.
3.8.1. Composición: ingredientes, utilidad.
3.8.2. Incorporación, condiciones.
4. Productos cárnicos curados.
4.1. Definiciones, tipos.
4.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, de nominaciones de origen.
4.3. Proceso y operaciones de curado.
4.4. 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.
4.5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.
4.6. Alteraciones y defectos durante el proceso.
5. El ahumado.
5.1. Características y reglamentación.
5.2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.
5.3. Tipos de productos ahumados.
5.4. Tratamiento.
5.5. Técnicas de producción.
5.6. Aplicación a distintas productos.
5.7. Alteraciones y defectos.
6. Fermentación o maduración.
6.1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.
6.2. Secado de productos cárnicos.
6.3. Encurtidos. Fermentaciones propias.
6.4. Difusión de la sal.

© ICA FORMACION 2025

6.5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.
7. Tratamientos de conservación.
7.1. Cámaras de secado. Unidades climáticas.
7.2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.
7.3. Atmósfera controlada. Parámetros de control.
7.4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:
7.4.1. Encostrado.
7.4.2. Agrietado.
7.4.3. Remellado.
7.4.4. Otros defectos.
7.5. Medidas correctoras.
7.6. Registros del proceso de conservación.
8. Equipos y elementos de trabajo.
8.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores).
8.2. Equipos para tratamientos de conservación.
8.3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
8.4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación.
8.5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
8.6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
8.7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
8.8. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo.
9. Toma de muestras para elaboración de productos curados.
9.1. Protocolo para realizar una toma de muestras.
9.2. Identificación y traslado al laboratorio.
9.3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto
9.4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.

© ICA FORMACION 2025