

Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos

Resumen

Modalidad de Enseñanza:

Presencial

Horas disponibles:

8 Hrs.

Código Sence:

1238095551

Objetivos Generales:

Aplicar fundamentos de tecnología de la carne en procesos cárnicos, según criterios de calidad, inocuidad, vida útil y control operacional.

Descripción

El curso Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos entrega herramientas prácticas para comprender las características de la carne como materia prima y su comportamiento durante los procesos de transformación, conservación y control de calidad. A través de un enfoque aplicado, los participantes fortalecerán criterios para resguardar la inocuidad, vida útil, estandarización y buenas prácticas operacionales en la elaboración de productos cárnicos.

Contenidos

**Módulo 1: Características de la carne como materia prima**

- Composición.
- Estructura muscular.
- Ph, color, textura, maduración, retención de agua.
- Factores de calidad.

**Objetivos módulo 1**

Identificar características físicas y tecnológicas de la carne, considerando composición, pH, color, textura y retención de agua.

**Módulo 2: Procesamiento de carnes y productos cárnicos**

- Corte.
- Molienda.
- Formulación.
- Mezclado.
- Embutido.
- Cocción, enfriamiento, envasado y conservación

**Objetivos módulo 2**

Reconocer etapas del procesamiento cárnico, según técnicas de corte, molienda, formulación, cocción, enfriamiento y envasado.

**Módulo 3: Calidad, inocuidad y vida útil**

- Deterioro.
- Temperatura.
- Higiene.
- Contaminación cruzada.
- Parámetros de calidad.
- Estabilidad del producto.

**Objetivos módulo 3**

Emplear criterios de calidad e inocuidad en productos cárnicos, considerando deterioro, temperatura, higiene y contaminación cruzada.

**Módulo 4: Control de proceso y mejora operacional**

- Puntos críticos.
- Estandarización.
- Registros.
- Desviaciones.
- Acciones correctivas y buenas prácticas de manufactura.

**Objetivos módulo 4**

Aplicar controles operacionales en procesos cárnicos, según puntos críticos, registros, desviaciones y buenas prácticas de manufactura.