

- * Mataderos o camales, parásitos de la carne, determinación del pH y acidez. Sacrificio y faenado para consumo humano. Higiene y sanitización. Aspectos microbiológicos y parasitológicos. Fuentes de contaminación, desinfección, Inspección de las instalaciones, maquinaria y equipos, inspección sanitaria de animales y carne.
- * Planta de sacrificio, subproductos, cambios post-mortem, conservación, oreo, refrigeración. Tecnología de cortes, corte europeo, corte americano.
- * Manual de tecnología carnes y derivados. Aditivos y preservadores. Proceso del curado, acentuantes de aroma y sabor. Reciclado de residuos y desechos
- * Industrialización, productos cárnicos fermentados, ahumados, mortadela, salchichas, procesamiento por calor, etc. Infraestructura de una fábrica de embutidos, sala de elaboración de embutidos, hornos de cocimiento, enfriamiento, desmolde, Envasado al vacío, cámara de enfriamiento, maduración, lavado, empaque de productos terminados, bodega de condimentos, y aditivos, Ventajas e inconvenientes,
- * Maquinaria para la elaboración de embutidos, utensilios, picadoras, emulsionadoras, mezcladoras, cortadores de carne y grasa en cubos, embutidoras, engrapadoras, amarradoras, hornos de cocción y ahumado, autoclaves.
- * Peladoras de salchichas, inyectoras de salmueras y tiernizadoras, masajeadoras, moldeadores, Cámara de pre-vacío, vacío y cierre, termosellado, prensa de moldes.
- * Instrucciones para el control del proceso, diagrama de flujo y puntos críticos.



CARNES Y EMBUTIDOS