

XIX Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos

(Programa y horarios)



Módulo 1: Tecnología y calidad de la carne y derivados cárnicos frescos.

Del 8 al 12 de Noviembre 2021

Módulo 2: Tecnología de embutidos crudos-curados y salazones.

Del 15 al 19 de Noviembre 2021

Módulo 3: Tecnología de productos cárnicos cocidos.

Del 22 al 26 de Noviembre 2021

M1: Tecnología y calidad de la carne y derivados cárnicos frescos

Del 8 al 12 de Noviembre (27,5 horas de clases teóricas + 10 horas de prácticas)

1.1 Calidad de la carne porcina y bovina

- 1.1.1 Estructura y composición del músculo y de la carne.
- 1.1.2 Parámetros de calidad de la materia prima y métodos de evaluación.
- 1.1.3 Cambios físicos y químicos postmortem. Transformación músculo-carne y maduración. Factores postmortem que afectan a la calidad de la carne.
- 1.1.4 Factores genéticos y nutricionales que afectan a la calidad de la carne.
- 1.1.5 Factores de manejo que afectan a la calidad de la carne.
- 1.1.6 Sacrificio y procesado de las canales.
- 1.1.7 Calidad, clasificación y despiece de la canal.
- 1.1.8 Enfriamiento, congelación y descongelación de la carne.

1.2 Aspectos de calidad de la carne de ave

1.3 Tecnología de elaboración de derivados cárnicos frescos

- 1.3.1 Materias primas, ingredientes, aditivos y procesos.
- 1.3.2 Defectos frecuentes en elaborados frescos y medidas de prevención.
- 1.3.3 Aspectos legislativos clave para la clasificación de los derivados cárnicos.
- 1.3.4 Envasado de derivados cárnicos frescos. Innovación y sostenibilidad en el envase.

Prácticas:

- 1.3.5 Elaboración de derivados cárnicos frescos en planta piloto: hamburguesas, salchichas, marinados, chorizos, brochetas, etc...
- 1.3.6 Despiece y clasificación de la canal de cerdo y ternera.
- 1.3.7 Degustación de los productos elaborados y posterior discusión.
- 1.3.8 Estudio de derivados cárnicos frescos presentes en el mercado.

1.4 Calidad organoléptica de productos cárnicos

- 1.4.1 Introducción al análisis sensorial: Definición e importancia; consumidores vs catadores; atributos sensoriales; tipos de pruebas sensoriales; perfil cuantitativo descriptivo de productos cárnicos. Parámetros de calidad organoléptica de la carne y productos cárnicos.
- 1.4.2 **Prácticas** de análisis sensorial.

1.5 Vida útil de la carne y derivados cárnicos frescos:

- 1.5.1 Principales microorganismos indicadores, alterantes y patógenos, particularidades según proceso de elaboración y condiciones de conservación.
- 1.5.2 Criterios microbiológicos y otros reglamentos aplicables a la carne y derivados cárnicos frescos.
- 1.5.3 Estrategia integral para alargar la vida útil.
- 1.5.4 APPCC y pre-requisitos: aspectos relevantes.

M2: Tecnología de embutidos crudos-curados y salazones

Del 15 al 19 de Noviembre (21 horas de clases teóricas + 16,5 horas de prácticas)

2.1 Proceso de elaboración de embutidos crudos-curados

- 2.1.1 Tecnología de elaboración de embutidos crudos-curados: materias primas, ingredientes, aditivos y procesos.
- 2.1.2 Cultivos iniciadores de la fermentación: taxonomía, metabolismo, competitividad y aplicaciones.
- 2.1.3 Defectos frecuentes en embutidos crudos-curados y medidas de prevención.

Prácticas:

- 2.1.4 Elaboración de embutidos crudos-curados en planta piloto.
- 2.1.5 Evaluación de los productos elaborados en el curso.
- 2.1.6 Estudio de diferentes embutidos crudos-curados del mercado internacional.

2.2 Proceso de elaboración de salazones

- 2.2.1 Proceso de elaboración de jamón curado.
- 2.2.2 Optimización del proceso de elaboración.
- 2.2.3 Defectos frecuentes en salazones y medidas de prevención.

Prácticas:

- 2.2.4 Elaboración de salazones en planta piloto.
- 2.2.5 Evaluación de los productos elaborados en el curso.
- 2.2.6 Estudio de diferentes salazones presentes en el mercado internacional.

2.3 Sistemas de secado

- Bases del secado
- Secadores de convección estándar
- Control de secado y sensores de humedad relativa
- Simulación del proceso de secado (IRTAsim) y la dinámica de fluidos del secadero
- Proceso Quick-Dry-Slice (proceso QDS[®])

2.4 Aspectos de seguridad de los productos cárnicos crudo curados

- Peligros relevantes y riesgos asociados a los productos cárnicos crudos-curados.
- Legislación aplicable en relación con la seguridad alimentaria de los productos cárnicos crudos-curados: Regulaciones internacionales.
- Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: relevancia de los procedimientos de validación, monitoreo y verificación.
- Posibles estrategias para la evaluación y gestión de riesgos: revisión bibliográfica, historiales de datos, challenge test, modelos predictivos.

M3: Tecnología de productos cárnicos cocidos

Del 22 al 26 de Noviembre (22 horas de clases teóricas + 15,5 horas de prácticas)

3.1 Tecnología de elaboración de productos cárnicos cocidos.

- 3.1.1 Materias primas, ingredientes, aditivos y proceso de elaboración de productos inyectados.
- 3.1.2 Materias primas, ingredientes, aditivos y proceso de elaboración de productos picados.
- 3.1.3 Diseño de platos preparados. Tratamientos térmicos. Productos destinados al sector de la hostelería.
- 3.1.4 Defectos frecuentes en productos cárnicos cocidos y medidas de prevención.

Prácticas:

- 3.1.5 Elaboración de productos cárnicos cocidos en planta piloto:
 - a) Productos inyectados: Jamón cocido (con y sin merma), fiambre de paleta, pechuga de pavo, beicon, etc.
 - b) Productos picados: mortadela, salchichas, fiambres magros, paté, fiambre de pollo.
- 3.1.6 Degustación de los productos elaborados y posterior discusión.
- 3.1.7 Estudio de diferentes productos cárnicos cocidos presentes en el mercado.

3.2 Aspectos de seguridad de productos cárnicos cocidos

- Marco actual de la gestión de la seguridad alimentaria. Criterios Microbiológicos.
- Validación del proceso térmico.
- Estudio y validación de la vida útil segura de los productos cárnicos cocidos.

3.3 Envasado de productos cárnicos cocidos

- Materiales de los envases: propiedades y características.
- Envasado de productos cárnicos. Tecnologías de envasado (vacío y MAP). Maquinaria.
- Novedades en envasado de productos cárnicos.

*Nota: La organización se reserva el derecho a introducir modificaciones en el programa y profesorado.