

PLAN PARA EL PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO DEL PROFESORADO 2021 POR PARTE DE LOS CENTROS DE REFERENCIA NACIONAL

DENOMINACIÓN DEL CURSO: Nuevas tendencias en preparados cárnicos frescos

FECHA DE INICIO: 28-2-2022

FECHA FIN: 4-3-2022

Nº HORAS: 35

HORARIO: 9 a 14 y de 16 a 18

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: PRESENCIAL

LUGAR DE IMPARTICIÓN: CRNFP DE SALAMANCA

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: CRNFP SALAMANCA

OBJETIVOS DEL CURSO: Adquirir conocimientos teóricos y prácticos referidos a la formulación, dosificación y elaboración de preparados cárnicos frescos innovadores

PROGRAMA DEL CURSO:

- Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos frescos:

- Definición de preparados cárnicos frescos y normativa aplicable.
- Tipos de carne según productos.
- Despojos comestibles utilizados.
- Selección y acondicionamiento de materias primas.
- Las grasas. Utilización y conservación.
- Condimentos, especias y aditivos. Novedades, usos y reglamentación vigente.

Tratamientos previos de la carne para la elaboración de preparados cárnicos:

- Pre-salado.
- Enfriamiento.
- Condimentación.
- Maceración de productos.
- Nuevos aliños.

Proceso de elaboración de preparados cárnicos innovadores:

- Característica y reglamentación técnico-sanitaria vigente.
- Formulación y dosificación de productos innovadores.
- Técnicas de picado, mezclado y amasado y conformación de nuevos productos.
- Pastelería cárnica.
- Precocinados cárnicos.
- Productos para colectivos especiales.

Nuevas tendencias en envasado y presentación de preparados cárnicos frescos:

- Principales materiales. Propiedades y características.

- Etiquetado. Normativa aplicable.
- Exposición y presentación de preparados cárnicos frescos para la venta.
- Conservación y almacenamiento de preparados frescos cárnicos.

DESTINADO A: Docentes, expertos de formación profesional para el empleo y profesores de formación profesional, preferentemente en las familias profesionales de industrias alimentarias y de hostelería y turismo.

.REQUISITOS ESPECÍFICOS: Ninguno

NÚMERO DE PLAZAS: 15

PLAZO DE SOLICITUD: HASTA 30 DE ENERO DE 2022

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Dirigirse al CRNFP e-mail: ecyl.centroformacion.salamanca@jcyl.es

FORMULARIO DE SOLICITUD: Solicitarlo al correo electrónico del CRNF..