

Calidad Alimentaria y Materia Prima Cárnica para Profesionales del Sector Agroalimentario

TEMARIO

DEL 18 DE SEPTIEMBRE AL 4 DE OCTUBRE DE 2017

BLOQUE 1- DÍA 18 DE SEPTIEMBRE (4 horas)

LEGISLACIÓN DE LA CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS

- Evolución cronológica
- Legislación comunitaria
- Legislación nacional

REGLAMENTACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA EN COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

- Condiciones de los productos
- Condiciones de los establecimientos de comercio al por menor de carne
- Condiciones de manipulación, almacenamiento, conservación, transporte y venta
- Envasado y etiquetado
- Marcado sanitario

TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE LA CARNE

- Carnicerías
- Carnicerías- salchicherías
- Carnicerías charcuterías
- El Obrador: instalaciones, equipamiento y maquinaria

BLOQUE 2-DÍA 19 DE SEPTIEMBRE (4 horas)

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE FEDECARNE

Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

El plan de limpieza y desinfección.

Plan de lucha contra las plagas.

Plan de control del agua de abastecimiento.

Plan de higiene y conducta personal.

Plan de trazabilidad. Plan de homologación de proveedores.

Plan de gestión de residuos

Plan de control microbiológico

ETAPAS COMUNES EN LA ELABORACIÓN DE CARNE FRESCA Y PRODUCTOS ELABORADOS

Elaboración y venta de carne fresca.

Elaboración de preparados de carne tradicionales.

Elaboración de preparados cárnicos frescos.

Elaboración de preparados cárnicos crudos adobados.

Especificaciones referidas a la comercialización de carnes de distintas especies

Elaboración de embutidos de sangre y salazón de tocino.

LOS REGISTROS

Calidad Alimentaria y Materia Prima Cárnica para Profesionales del Sector Agroalimentario

TEMARIO

BLOQUE 3-DIA 20 DE SEPTIEMBRE (4 horas)

PORCINO

1. Importancia del sector porcino en España
2. Principales razas
3. Identificación en la explotación
4. Proceso de faenado y despiece.
5. Clasificación comercial y denominaciones de venta
6. Clasificación SEUROP

AVES

1. Importancia del sector avícola en España
2. Principales razas
3. Identificación en la explotación
4. Proceso de faenado y despiece
5. Clasificación comercial y denominaciones de venta

CONEJOS Y CAZA

BLOQUE 4- DIA 21 DE SEPTIEMBRE (4 horas)

VACUNO:

1. Importancia del sector vacuno en España: introducción
2. Principales razas
3. Identificación en la explotación y proceso de faenado
4. Denominaciones de venta y características: ternera, añojo, buey...
5. Despiece de canales. Partes comerciales.
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
7. Clasificación comercial Seurop.

OVINO:

1. Importancia del sector porcino en España
2. Principales razas
3. Identificación en la explotación y proceso de faenado
4. Denominaciones de venta y características
5. Despiece. Clasificación comercial
6. Conservación de la carne
7. Clasificación Seurop

Calidad Alimentaria y Materia Prima Cárnica para Profesionales del Sector Agroalimentario

TEMARIO

BLOQUE 5- DIA 25 DE SEPTIEMBRE (4 horas)

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE LA CARNE

- Características de la carne
- Principales métodos de conservación
- Envasado de la carne y productos cárnicos
 - Principales métodos de envasado
 - Tipos de envases y materiales

CONTROL OFICIAL

- Reglamentación de aplicación
- Tipos de controles (inspección , auditoría)
- Objetivos del control oficial

BLOQUE 6- DIA 26 DE SEPTIEMBRE (4 horas)

TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO.

- Etiquetado general de los productos alimenticios: datos obligatorios y facultativos. Novedades legislativas.
- Novedades ante la entrada en vigor el 13 de diciembre de 2014 del Reglamento 1169/2011.
- Requisitos generales del etiquetado de alimentos. Etiquetado de alérgenos.
- Tipos de alérgenos.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
- Manipulación de alimentos que contienen alérgenos.
- Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación

BLOQUE 7- DIA 27 DE SEPTIEMBRE (3 horas)

SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO (SANDACH) (2 horas)

- Normativa vigente. Categorización
- Gestión SANDACH: Recogida, transporte y eliminación
- Usos de los subproductos

PLANES ESSTRATÉGICOS Y LINEAS DE AYUDA REGIONALES (1 hora)

BLOQUE 8 DIAS 28 DE SEPTIEMBRE, 2. 3 Y 4 DE OCTUBRE (20 HORAS)

APLICACIÓN PRÁCTICA EN SALA DE DESPIECE ARTECARNE

- Deshuese y despiece de canales
- Situación anatómica de piezas cárnicas