Faenado de Animales (90 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/faenado-de-animales-90-horas/

Objetivo

Con el Curso de **90 horas** de **Faenado de Animales** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FAENADO DE LOS ANIMALES. - Normativa aplicable al faenado de animales de abasto, de aves y conejos. - Concepto de faenado. -

Secuencia de operaciones englobadas para cada especie. - Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies. - Maquinaria, equipos y métodos de trabajo. - Consecuencias de la incorrecta realización del faenado para cada especie animal. - La evisceración: equipos, herramientas y métodos. - Contaminación de la canal.

Concepto de despojo:

- Despojos comestibles. - Reconocimiento de los despojos de cada especie animal. - La separación de los despojos. - Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos.

División de la canal:

- Canales y medias canales. - Cuartos. - Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado. - Normativa básica aplicable al examen veterinario. - Mantenimiento a nivel usuario de los equipos y herramientas de faenado. - Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y personal. - Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión. - Separación y eliminación de otros residuos. - Seguridad en el empleo de equipos de faenado. - Trazabilidad en el faenado. - Buenas prácticas de manipulación. - Concepto de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y su gestión. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CANALES** - Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos.

La canal:

- Concepto y constitución para las diversas especies. - Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies. - Sistemas de clasificación de las canales. - Equipos de medida: definición y funcionamiento. - Calibrado y verificación de los equipos de medida. - Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de medida. - Identificación y marcado de las canales. - Trazabilidad: ascendente y descendente. - Reglamentos de la CE. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO CON FRÍO INDUSTRIAL** - Concepto de frío industrial. - Temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras

frigoríficas. - Sistemas de concelación y refrigeración. - Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas. - Sistemas de concelación y refrigeración. - Carga y acondicionamiento de las cámaras. - Buenas practicas de limpieza, desinfección y protección Reglamentos de la CEE.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 90
- Unidades: 3