



Buenas Prácticas en la Manipulación de la Carne

La carne por ser un alimento con alto contenido nutricional, se puede deteriorar con facilidad por microorganismos, causando muchos problemas en la salud de los consumidores, razón por la cual requiere de especial tratamiento. Las personas que se encargan de manipular este alimento requieren tener conocimiento sobre la composición química de la carne y los tipos de agentes contaminantes (físicos, químicos, biológicos) que la deterioran, además de la normalización que rige al sector de cárnicos en Colombia, así como también de los métodos de limpieza, desinfección, higiene personal y control de plagas, buscando con esto que el sector genere productos de buena calidad de la carne en fresco y los productos terminados, permitiéndole ser más competitivo en los mercados nacionales.

Debido a la necesidad de impartir este tipo de capacitación el SENA ofrece la formación **Buenas prácticas en la manipulación de la carne**, con el cual se brinda información sobre su composición y características, tipos de alteraciones que se pueden presentar, microorganismos que la alteran, técnicas de limpieza y desinfección, buenas prácticas de manufactura, normatividad para productos cárnicos en Colombia, entre otros temas necesarios para adquirir el conocimiento requerido para aplicar las buenas prácticas en la manipulación de la carne.

Contenido

- Objeto de la producción.
- Conceptos: ganado bovino, porcino, aves.
- Composición química de la carne: proteínas, agua, grasa, hidratos de carbono, minerales, vitaminas.
- Características sensoriales: aroma y sabor, textura.
- Factores que modifican la formación de aroma de la carne.
- Transformación del músculo a carne.
- Alteración de la carne.
- Agentes que alteran la carne: físicos, químicos y biológicos.
- Residuos de productos farmacológicos.
- Anabolizantes o promotores del crecimiento.
- Nitrosaminas.
- Microorganismos alterantes en las carnes frescas, empacadas al vacío, congeladas, carnes curadas.
- Principios de las buenas prácticas de manufactura.
- Técnicas de limpieza y desinfección.



- Conceptos básicos sobre el control de plagas y residuos.
- Legislación sanitaria vigente.
- Decreto 1500, resolución 2674.
- Las buenas prácticas de producción de derivados cárnicos.
- Condiciones básicas en la fabricación de alimentos cárnicos.
- Responsabilidad legal y social del manipulador de los alimentos.
- Prácticas higiénicas y medidas de protección.
- Requisitos del personal manipulador de alimentos en cuanto a salud.

Habilidades que Desarrolla

- Identificar los componentes químicos de la carne (proteínas, agua, grasa, minerales y proteínas).
- Manipular los productos según su naturaleza y los procedimientos establecidos. Reconocer los tipos de contaminación (física, química y biológica).
- Determinar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos. Comprender por qué el uso de objetos y accesorios personales pueden ocasionar contaminación en el área de proceso.
- Reconocer la importancia de la limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso.
- Determinar la indumentaria e higiene personal requerida según los procedimientos y legislación vigentes.
- Identificar los síntomas de enfermedades que pueden ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos.
- Manejar el método de lavado y desinfección de manos en el sitio de manipulación de alimentos.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 