



Control de Calidad de Productos Cárnicos

La calidad se puede definir como la ausencia de defectos en un producto o el conjunto de atributos que se le otorgan a este, con el fin de satisfacer las necesidades del consumidor. En los alimentos la calidad tiene como propósito primordial la mejora continua, para lograrlo debe involucrar al personal que hace parte de todas las etapas de la cadena productiva, lo cual implica que realicen todas sus funciones de la mejor manera para que desarrollen productos de excelente calidad; que sean competitivos a nivel nacional e internacional. Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Control de calidad de productos cárnicos, el cual brinda al aprendiz conocimientos sobre los procedimientos que ayudan a mejorar la calidad de los derivados cárnicos en todos los eslabones productivos, que van desde el faenado hasta la transformación, dentro de estos parámetros están los diferentes controles y normas de calidad que permiten la inocuidad del producto final.

Contenido

- Generalidades de la carne
- Productos e ingredientes cárnicos
- Alteración, higiene en la carne y en los productos cárnicos
- Control y aseguramiento de calidad de los productos cárnicos

Habilidades que Desarrolla

- Identificar los componentes químicos de la carne (proteínas, agua, grasa, minerales y proteínas).
- Reconocer los ingredientes que hacen parte de una formulación cárnica.
- Identificar los diferentes productos cárnicos existentes en mercado.
- Manipular los productos según su naturaleza y los procedimientos establecidos.
- Reconocer los tipos de contaminación (física, química y biológica).
- Identificar los riesgos de contaminación en toda la cadena productiva de la carne.
- Indicar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos.
- Determinar la indumentaria e higiene personal requerida según los procedimientos y legislación vigente.
- Verificar la limpieza y desinfección en áreas de trabajo, equipos y utensilios.



- Determinar la estructura y clasificación del área de calidad en una empresa de alimentos.
- Reconocer la calidad de los productos elaborados.
- Aplicar el aseguramiento de la calidad en productos cárnicos.

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! 