



Procesos Tecnológicos de la Carne

La carne se constituye en un alimento esencial para la dieta alimenticia diaria del ser humano, ya que presenta un elevado contenido de proteínas y es un alimento altamente perecedero, por su alto contenido de humedad, razón por la cual se debe manejar cuidadosamente.

La industria cárnica juega un papel esencial en la economía del país, por ello el conocimiento, el estudio y la investigación de los factores que pueda alterar la calidad básica de la carne es muy importante para así obtener productos de excelente calidad, como la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, la normatividad higiénico sanitaria vigente, los caracteres de calidad intrínseca de la carne y otros factores extrínsecos de incidencia en el producto final.

El SENA con este programa de formación tiene como finalidad capacitar y sensibilizar al aprendiz en los temas que componen la comprensión de los componentes de las características de la carne (química, microbiológica y organoléptica) sus valores nutricionales, la contaminación que puede desmejorar su calidad, la higiene, el control de los diferentes puntos críticos que son generados durante los procesos de producción, y así aplicar las mejores técnicas para su aprovechamiento.

Contenido

- Buenas prácticas de manufactura
- Técnicas de limpieza y desinfección
- Interpretación de procedimientos operativos
- Interpretación de manuales de funcionamiento y operación de equipos
- Conocimientos de la naturaleza de las materias primas involucradas en el proceso y sus características organolépticas
- Principios de manipulación y conservación de alimentos
- Diligenciamiento de formatos
- Manejo e interpretación de instrumentos de medición y control
- Conceptos de manejo de residuos

Habilidades que Desarrolla

- Verificar las condiciones higiénicas en el área de trabajo al iniciar el proceso o el turno de producción según procedimiento
- Higienizar los equipos y utensilios a utilizar en el proceso de producción según programa de limpieza y desinfección



- Verificar el funcionamiento de los equipos a utilizar al iniciar el proceso, según procedimiento y manual de operación del equipo
- Verificar y disponer de la materia prima e insumos requeridos para el proceso de producción de acuerdo a la programación u orden de producción
- Identificar y reportar las novedades según el procedimiento definido
- Disponer los residuos generados en el proceso según programa de manejo de residuos

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! 