



Técnicas para la Preparación de Derivados Cárnicos

Colombia es un importante productor de carne en Latinoamérica, situación que ha llevado a este sector a trabajar de manera ardua en el mejoramiento de los procesos de elaboración de esta materia prima. Pero, es necesario generar valor agregado a través de la elaboración de derivados cárnicos. Dicha situación permite no solo garantizar una mejora en los procesos técnicos involucrados en la producción, sino que a su vez permite ofrecer productos de alta calidad e inocuidad.

Por esta razón el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone a disposición de las personas vinculadas con la preparación de alimentos, el programa de formación **Técnicas para la preparación de derivados cárnicos**, con el fin de brindar al aprendiz los conocimientos necesarios para elaborar productos de alta calidad a través del adecuado tratamiento de ingredientes o defectos presentes en la transformación de productos derivados de la carne, además de los procesos de producción utilizados en la industria cárnica.

Contenido

- Tipos de tejidos: muscular, estriado, liso.
- Componentes del tejido muscular.
- Composición química de la carne.
- Características sensoriales de la carne.
- Aditivos, colorantes e ingredientes usados en procesamiento de cárnicos (tablas NTC, 1325).
- Ingredientes y aditivos no cárnicos.
- Emulsiones cárnicas.
- Defectos de maduración en los embutidos crudos.
- Equipos y utensilios utilizados en la industria cárnica.
- Clasificación de los productos cárnicos.
- Empaques (tripas) naturales, artificiales, fibrosas.
- Proceso de elaboración de productos cárnicos

Habilidades que Desarrolla

- Clasificar los tejidos musculares de la carne y los componentes del tejido muscular.
- Identificar los composición química de la carne reconocer las características sensoriales de la carne.



- Analizar las funciones de los aditivos utilizados en producción de derivados cárnicos identificar los aditivos, colorantes e ingredientes de usos permitidos por la normativa NTC 1325.
- Reconocer la importancia de una emulsión cárnica y su formulación diferenciar los tipos de defectos en los embutidos cárnicos frescos clasificar el tipo empaques (tripas), utilizadas en productos embutidos.
- Reconocer los equipos utilizados para el procesamiento de productos cárnicos.
- Emplear los procesos de transformación de productos cárnicos identificar las propiedades del producto teniendo en cuenta sus características organolépticas.
- Describir la textura y jugosidad de la carne teniendo en cuenta las propiedades químicas del producto.
- Determinar el uso de aditivos teniendo en cuenta el tipo de producto utilizado.
- Establecer la diferencia entre productos cárnicos teniendo en cuenta los defectos de elaboración.
- Identificar la causa de defectos en el alimento de acuerdo con el producto analizado.
- Elaborar productos cárnicos teniendo en cuenta la materia prima, temperatura y equipo utilizado.

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! 