

PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

Contenidos temáticos:

Definición y encuadre legal según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Jamón cocido, panceta cocida ahumada, fiambre cocido de cerdo y chorizo fresco.

Materias primas: Selección y caracterización.

Materias primas cárnicas: carne de cerdo, tocino y grasas.

Materia prima no cárnica: agua, sal, azúcares, etc.

Aditivos permitidos en la elaboración de chacinados cocidos y frescos.

Función de los aditivos en la matriz cárnica.

Acidulantes, reguladores de acidez, aromatizantes / saborizantes, colorantes. Conservantes. Antioxidantes. Estabilizantes. Espesantes. Potenciadores y Exaltadores de sabor.

Proteínas no cárnicas: vegetales, de origen animal.

Almidones y féculas.

Efecto de los ingredientes en las formulaciones cárnicas.

Mercado nacional e internacional de los productos cárnicos.

Productos orgánicos. Disponibilidad de materias primas orgánicas e ingredientes permitidos.

Procesos de elaboración de productos cárnicos.

Jamón cocido, fiambre cocido de cerdo y panceta ahumada: Diagramas de flujo.

Preparación de salmuera.

Proceso y sistemas de inyección, optimización.

Tenderización: proceso y equipamiento

Masajeo. Función y control de proceso. Equipo utilizados.

Embutido o envasado: materiales empleados.

Moldeo: funciones, tipos y formas de moldes.

Cocción: objetivos del tratamiento térmico, fenómenos físico-químicos, bioquímicos y microbiológicos. Sistemas de cocción.

Enfriamiento y desmolde.

Almacenamiento de productos terminados

Chorizos frescos: Diagramas de flujo.

Etapas del proceso. Equipamiento

BPM aplicadas a los productos y procesos

Trabajos prácticos:

Se realizarán 4 actividades prácticas obligatorias (elaboraciones de productos) en la Planta Piloto que se detallan en el cronograma de actividades