

-
2. Fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo degli animali da carne
 3. La struttura e lo sviluppo del muscolo
 4. Composizione chimica e biochimica del muscolo
 5. La trasformazione del muscolo in carne
 6. Il deterioramento della carne ad opera di microrganismi infettanti
 7. Lo stoccaggio e la conservazione della carne

Controllo della temperatura

7.1 Refrigerazione

7.2 Trattamento termico

8. Lo stoccaggio e la conservazione della carne

Controllo dell'umidità

8.1 Disidratazione

8.2 Liofilizzazione

8.3 Salagione

9. Lo stoccaggio e la conservazione della carne

Inibizione microbica diretta

9.1 Radiazioni ionizzanti

9.2 Antibiotici

9.3 Conservanti chimici

10. La qualità della carne

11. Carne ed alimentazione umana

12. Carni ristrutturate

Fasi e tecniche di frollatura nel comparto bovino, avicolo, ovicaprino e selvaggina

Modulo 3. Nomenclatura dei tagli

Il taglio delle carni bovine

Il taglio delle carni suine

Il taglio delle carni avicunicole

Il taglio delle carni ovicaprine

Modulo 4. Detergenza e Disinfezione dall'allevamento al prodotto

Principi e fenomeni chimico-microbiologici della sanificazione

2 Chimica e problemi dell'acqua industriale

3 Carne e sua contaminazione

4 Detergenti e disinfettanti

5 Disinfezione

6 Sanificazione

7 Metodi di sanificazione

Applicazione della sanificazione

8 Allevamenti intensivi

9 Filiere di trasformazione

10 Sanificazione nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO)

11 Corrosione e prevenzione

12 Torre evaporativa o di raffreddamento

13 Trattamento delle caldaie per la produzione di vapore

14 Trattamento dei reflui

Siamo un ente di formazione professionale certificato ISO 9001:2008 e ISO 29990.

Esperienza nel campo della formazione dal 2005. Nata per creare profili realmente richiesti nel mercato del lavoro. Operiamo in tutto il territorio italiano.

COSA ASPETTI? CHIEDI INFORMAZIONI SENZA IMPEGNO SUL PROGRAMMA, COSTO E ATTESTATI RILASCIATI. Chiudi