

## **Módulo: Processos e métodos de conservação e armazenagem das carnes e produtos cárneos**

Carga Horária: 25 horas

### Objetivos

- Identificar os processos e aplicar os métodos de conservação e armazenagem das carnes e produtos cárneos.

### Conteúdos

- Processos de conservação das carnes, derivados;
- Princípios e objectivos;
- Desidratação; conservação por secagem;
- O frio;
- A esterilização; conservação por calor;
- A salga;
- A adição de açúcar;
- Álcool – fermentação alcoólica;
- A acidificação por fermentação acética e láctica;
- A fumagem;
- Acondicionamento a vácuo;
- Outros;
- Conservação pelo frio - refrigeração e congelação;
- Tratamento prévio da carne;
- Interpretar o efeito do frio em termos físico-químicos e organolépticos;
- Diferenças de estiva de carnes e equipamento utilizado, em função da espécie animal;
- Câmaras de manutenção de congelados, túneis de congelação ou refrigeração;

- Parâmetros de funcionamento de uma instalação frigorífica - temperatura, humidade relativa, velocidade de circulação e renovação de ar;
- Acção do processo de conservação e modificações produzidas;
- O valor alimentar e as características organolépticas;
- Técnicas de verificação da temperatura interna das carnes;
- Temperaturas e o limite de tempo na conservação de carnes refrigeradas e congeladas;
- A descongelação - rápida e lenta;
- Armazenagem da carne e outras matérias-primas;
- Técnicas de funcionamento e manutenção de câmaras;
- Factores que condicionam a armazenagem;
- Regras no acondicionamento;