Acondicionamiento de la carne para su comercialización - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.
Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso.
Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.
Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.

Contenidos:

La carne
Introducción
Definición y características organolépticas
El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
Situación de la carne después del sacrificio
Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza
Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación
Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre

El proceso de maduración de la carne. Cámaras
Alteraciones de la maduración
Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne
Valoración de la calidad de las carnes
Resumen

Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos
Introducción
Equipos y maquinarias. Descripción y utilidades
Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
Condiciones técnico-sanitarias
Condiciones ambientales
Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
Limpieza general
Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
Medidas de higiene personal y de seguridad empleado, útiles y maquinaria
Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores
Resumen

Preparación de las piezas para su comercialización
Introducción
Despiece de canales. Partes comerciales
Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos
Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
Preparación de despojos comestibles para su comercialización
Presentación comercial. El puesto de venta al público
Atención al público. Técnicas de venta
Resumen

Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos

Introducción
Escandallos. Definición y utilidad
Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
Márgenes comerciales. Previsión de venta
Control de ventas. Anotaciones y correcciones
Montar escaparates de exposición
Seleccionar los productos más adecuados
Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase
Resumen