



Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización

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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

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 y 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 en la carne.



Valoración de la calidad de las carnes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

Equipos y maquinaria. 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 en el empleado, útiles y maquinaria.

Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN.

Despiece de canales. Partes comerciales.

Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.

Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.

Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

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.