

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Acondicionamiento de la Carne para su Uso Industrial

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

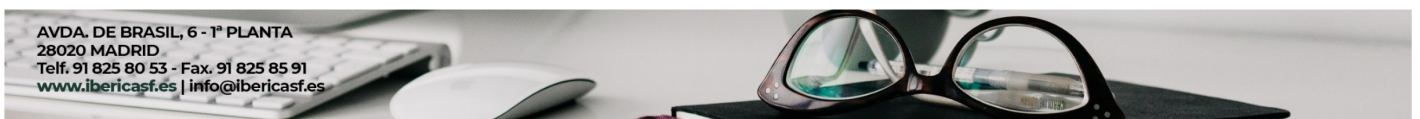
Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos.
Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

Tipos de músculo presentes en el animal
Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria
Despiece de animales mayores
Despiece de animales menores
Deshuesado y despiece de aves
Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria
Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica
Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso
Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne.
Valoración de la carne.
Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial
Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos
Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos
Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación
Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes
Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado
Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento
Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases
Higiene y seguridad en cámaras y túneles
Mantenimiento de equipos e instrumental
Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
Instrumental de toma de muestras
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
Marcaje y conservación de muestras
Mantenimiento del instrumental de toma de muestras