

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Tecnología de la Carne

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 y 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.
- Identificar y valorar los animales productores de carne, sus características organolépticas y tecnología de la carne.
- Analizar y aplicar las técnicas de conservación de la carne y los tratamientos de frío industrial con cada tipo de canal o pieza, para facilitar la maduración, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción.
- Realizar la envoltura, envasado y etiquetado de piezas o unidades cárnicas, así como de los despojos comestibles y sus unidades.

Contenidos:

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE.

Especies de abasto, aves y caza.  
Fundamentos de anatomía y fisiología.  
Tipos y razas de animales.  
Rendimiento de los animales.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Valoración en vivo.  
Características del tejido muscular.  
Otros tejidos comestibles.  
Proceso del rigor mortis.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.

Caracteres organolépticos de la carne. Factores que influyen en su desarrollo.  
El pH de la carne.  
Estado sanitario y frescura de la carne.  
Características de los despojos comestibles.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LA CARNE.

Reglamentación técnico sanitaria aplicable al frío en la industria cárnica.  
Métodos de conservación de la carne.  
Concepto de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire.  
Consecuencias de la temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire en el almacenamiento frigorífico.  
Refrigeración y congelación de canales.  
Introducción y disposición de canales y piezas.  
Gestión de cámaras.  
Gráficas de control de temperatura.  
Elaboración de registros y mantenimiento de la trazabilidad.  
Técnicas de descongelación de canales y piezas.  
Equipos de medida: conocimiento y funcionamiento.  
Calibración y verificación de los equipos de medida.  
Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.  
Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.  
Limpieza y mantenimiento a nivel de usuario de instalaciones y cámaras.  
Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y equipos de frío.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRIMERAS TRANSFORMACIONES DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

Primeras transformaciones de la carne.  
Primeras transformaciones de los despojos comestibles.  
Buenas prácticas de manipulación.  
Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de primera transformación y envasado.  
Limpieza y desinfección de equipos y útiles.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CLASIFICACIÓN DE CANALES Y PIEZAS.

Clasificación comercial de las canales según especies.  
Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas.  
Criterios de trazabilidad en el despiece, deshuese y despojos comestibles  
Almacenamiento y eliminación de residuos generados.  
Sistemas de identificación de piezas y productos obtenidos.  
Conservación de piezas y productos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVOLTURA, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

Normativa aplicable al envasado de alimentos.  
Limpieza y desinfección de equipos y útiles  
Envoltura, envasado, embandejado: concepto, técnica, equipo y consecuencias.  
Equipos y utensilios: concepto, composición, funcionamiento y utilidades.  
Ley de etiquetado y normativa aplicable.  
Trazabilidad.  
Buenas prácticas de manipulación.  
Seguridad en el empleo de los equipos.  
Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.  
Segregación y eliminación de residuos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES, DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN MATADEROS.

Métodos de limpieza y desinfección.  
Eliminación de vertidos y residuos.  
Legislación aplicable.  
Medidas de prevención en el manejo de maquinaria e instalaciones.

