

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.

