

ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

SKU: EVOL-6098-VNO-A | Categorías: [Carnicería y Charcutería](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [75](#)

Acreditado por Universidad [SI](#)

Créditos ECTS [3](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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.

Contenidos

UD1. La carne.

- 1.1. Definición y características organolépticas.
- 1.2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH color sabor etc.
- 1.3. Situación de la carne después del sacrificio.
- 1.4. Características de las distintas carnes: vacuno ovino. Caprino porcino aves conejo y caza.
- 1.5. Tipos piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
- 1.6. Otros tejidos comestibles: Grasas vísceras despojos tripas y sangre.
- 1.7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras.
- 1.8. Alteraciones de la maduración.
- 1.9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
- 1.10. Valoración de la calidad de las carnes.

UD2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos.



- 2.1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
- 2.2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor frío agua aire energía eléctrica).
- 2.3. Condiciones técnico-sanitarias.
- 2.4. Condiciones ambientales.
- 2.5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.
- 2.6. Limpieza general.
- 2.7. Productos de limpieza desinfección desinsectación y desratización.
- 2.8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado útiles y maquinaria.
- 2.9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

UD3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.

- 3.1. Despiece de canales. Partes comerciales.
- 3.2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
- 3.3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
- 3.4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
- 3.5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.
- 3.6. Conservación de las piezas. Cámaras de oro y de frío.
- 3.7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización.
- 3.8. Presentación comercial. El puesto de venta al público.
- 3.9. Atención al público. Técnicas de venta.

UD4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.

- 4.1. Escandallos. Definición y utilidad.
- 4.2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado.
- 4.3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
- 4.4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones.
- 4.5. Montar escaparates de exposición.
- 4.6. Seleccionar los productos más adecuados.
- 4.7. Etiquetado: tipos de etiquetas colocación.
- 4.8. Envasado-envoltura: normativa materiales y tipos de envoltura y envase.

