

ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

SKU: EVOL-6014-VNO-B | Categorías: [Carnicería y Charcutería](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Acondicionamiento de la carne para su uso industrial

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

UD1. Preparación de la carne para su uso industrial.

- 1.1. Tipos de músculo presentes en el animal.
- 1.2. Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.
- 1.3. Despiece de animales mayores.
- 1.4. Despiece de animales menores.
- 1.5. Deshuesado y despiece de aves.
- 1.6. Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.
- 1.7. Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.
- 1.8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.



- 1.9. Relación entre el pH y el estado sanitario de las carnes.
- 1.10. Valoración de la carne.
- 1.11. Utilización de vísceras y despojos animales para su uso industrial.
- 1.12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.
- 1.13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.

UD2. Conservación y mantenimiento de la carne en la industria.

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

UD3. Toma de muestras en la industria cárnica.

- 3.1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
- 3.2. Instrumental de toma de muestras.
- 3.3. Sistemas de identificación registro y traslado de muestras.
- 3.4. Marcaje y conservación de las muestras.
- 3.5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.

Tal vez te interese este curso: [Acondicionamiento de la carne para su comercialización](#)



O quizá este otro: [LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA: ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

