

MF0767_3 CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

SKU: EVOL-6050-iNO-B | Categorías: [Carnicería y Charcutería](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

En el ámbito de las industrias cárnicas, es necesario conocer los diferentes campos de las industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el control analítico y sensorial de la carne y de los productos cárnicos

Contenidos

1. MÓDULO 1. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS PARA LA CARNE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS.

1. Toma de muestras: Preparación e inicio del proceso. Disposiciones oficiales. Técnicas de muestreo. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
2. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica: Toma de muestras en mataderos: orina, carne, hígado, tiroides, encéfalo, tronco encefálico, ojos, superficie de canales (torunda, esponja abrasiva)
3. Conservación y traslado de muestras

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE CALIDAD DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Definiciones y principios básicos.
2. Factores de calidad internos y externos para la carne y sus derivados.
3. Métodos de medida.
4. Control de envases:



5. . Hermeticidad.
6. . Porosidad.
7. . Capa de barniz.
8. . Grado de repleción en plásticos.
9. Metodica de los principales análisis para la carne y los productos y preparados cárnicos:
10. ? Cloruros.
11. ? Nitratos y nitritos.
12. ? Actividad de agua, humedad relativa y capacidad de retención de agua.
13. ? pH.
14. ? Conductividad electrolítica.
15. ? Proteínas.
16. ? Hidroxiprolina.
17. ? Fósforo.
18. ? Cenizas.
19. ? Grasa.
20. ? Determinación particular: Análisis de ácidos grasos para determinación de las calidades alimenticias en productos ibéricos (oleico, linoleico, palmítico, esteárico).
21. ? Hidratos de carbono solubles. Almidón.
22. ? Conservadores.
23. ? Amoniaco.
24. ? Nitrógeno básico volátil.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS.

1. Bacterias: Características, crecimiento, taxonomía, actuación.
2. Levaduras: Características, vida, aplicaciones de los diversos tipos.
3. Mohos: Características, desarrollo, relaciones con los productos y preparados cárnicos.
4. Otros microorganismos presentes en los productos y preparados cárnicos.
5. Análisis microbiológico de la carne y los productos cárnicos
6. Tinciones y microscopía.
7. Recuentos:
8. . Recuento total de microorganismos aerobios.
9. . Recuento total de microorganismos esporulados aerobios.
10. . Recuento total de microorganismos anaerobios.
11. . Recuento de Enterobacteriaceas totales.
12. Investigación de Coliformes.
13. Investigación de Salmonella.
14. Investigación de Lysteria.
15. Recuento total de mohos y levaduras.
16. Toma de muestras microbiológicas según Reglamento CE 2073/2005 (superficie de canales y/o carne fresca para búsqueda de enterobacterias, aerobios y salmonella).
17. Control microbiológico del agua.
18. Determinaciones específicas: aerobios o psicrófilos en cámaras frigoríficas, salmonella en manos de manipulador, enterobacterias o salmonella en superficies en contacto con alimentos.



19. Análisis parasitológico de la carne y los productos cárnicos:
20. . Trichinella spiralis.
21. . Dicrocoelium.
22. . Fasciola.
23. . Cysticercus.
24. . Tyrophagus putrescentiae.
25. . Dípteros y coleópteros.
26. Aplicación de buenas practicas en el laboratorio
27. Buenas prácticas medioambientales
28. Normas de higiene y seguridad en el laboratorio

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS SENSORIAL

1. Análisis sensorial: métodos del análisis sensorial
2. Características de los productos y preparados cárnicos a través del análisis sensorial.
3. Pruebas sensoriales: color, jugosidad, textura, aspecto, infiltración grasa, ternura, resistencia a la compresión, sabor (cata), aroma.
4. Pruebas sensoriales:
5. ? Pruebas afectivas
6. ? Pruebas discriminativas
7. ? Pruebas descriptivas
8. Clasificación y calidad de la carne y preparados cárnicos en función de los caracteres organolépticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO DE DOCUMENTACIÓN E INFORMES DE LA CARNE Y SUS PRODUCTOS

1. Parámetros más importantes en los análisis físico-químicos, microbiológicos y parasitarios.
2. Límites de tolerancia permitidos
3. Medidas correctoras

