PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

SKU: EVOL-5977-VNO-B | **Categorías:** Carnicería y Charcutería, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	25
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Describir el fundamento de los procedimientos de refrigeración, congelación y mantenimiento empleados como tratamientos de conservación en la industria, diferenciando sus características principales Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos.

Contenidos

1. Tipos de músculo presentes en el animal.

2. Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.

3. Despiece de animales mayores.

4. Despiece de animales menores.

5. Deshuesado y despiece de aves.

6. Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.

7. Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.

8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.

9. Relación entre el pH y el estado sanitario de las carnes.

10. Valoración de la carne.

11. Utilización de vísceras y despojos animales para su uso industrial.

12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.

13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.