

Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

La Industria cárnica es un tipo de industria alimentaria encargada de producir, procesar y distribuir la carne de animales a los centros de consumo. Y como cualquier otra industria, no se encuentra aislada de los cambios, sino que dicho sector ha evolucionado en tecnología, en gustos y en el modo de fabricar. Se ha ido adaptando a los nuevos tiempos, aunque hay factores como la seguridad y bioprotección que siempre deben estar presentes. Con el presente curso el alumno aprenderá los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de acondicionamiento de la carne para su comercialización.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

Definición y características organolépticas

El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.

Situación de la carne después del sacrificio.

Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza.

Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.

Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.

El proceso de maduración de la carne. Cámaras.

Alteraciones de la maduración.

Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.

Valoración de la calidad de las carnes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.

Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).

Condiciones técnico-sanitarias.

Condiciones ambientales.

Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.

Limpieza general.

Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.
Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN.

Despiece de canales. Partes comerciales.
Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.
Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
Preparación de despojos comestibles para su comercialización.
Presentación comercial. El puesto de venta al público.
Atención al público. Técnicas de venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

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