

# Acondicionamiento de la Carne para su Uso Industrial

**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 tareas correspondientes de acondicionamiento de la carne para su uso industrial.

## **Contenidos:**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL**

Tipos de músculo presentes en el animal

Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria

Despiece de animales mayores

Despiece de animales menores

Deshuesado y despiece de aves

Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria

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

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

Relación entre el ph y el estado sanitario de la carne.

Valoración de la carne.

Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial

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

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA**

Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos

Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación  
Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control.  
Ajustes  
Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado  
Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento  
Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases  
Higiene y seguridad en cámaras y túneles  
Mantenimiento de equipos e instrumental  
Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA**

Técnicas de muestreo. Protocolo y control.  
Instrumental de toma de muestras  
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras  
Marcaje y conservación de muestras  
Mantenimiento del instrumental de toma de muestras