

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Acondicionamiento de la carne para su uso industrial

Código: 4782

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Ejecutar y establecer las operaciones industriales propias del despiece, almacenaje y control de la carne, alcanzando los fines de producción y calidad establecidos en ambientes progresivamente más tecnológicos, y respetando en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria.

➤ **Contenidos:**

### 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.

### 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 productos 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.

### 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.