

---

# Acondicionamiento De La Carne Para Su Uso Industrial

Horas

50

## Acerca de este curso

**Cod: UF0353\_V2**

### **Tema 1. Preparación de la carne para su uso industrial**

- 1.1. Tipos de músculo presentes en el animal
- 1.2. Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria
- 1.3. Despiece de animales mayores
- 1.4. Despiece de animales menores
- 1.5. Deshuesado y despiece de aves
- 1.6. Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria
- 1.7. Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica
- 1.8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso
- 1.9. Relación entre el pH y el estado sanitario de las carnes
- 1.10. Valoración de la carne
- 1.11. Utilización de vísceras y despojos animales para su uso industrial
- 1.12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos
- 1.13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

### **Tema 2. Conservación y mantenimiento de la carne en la industria**

- 2.1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos
- 2.2. Aplicación de frío industrial. Refrigeración y congelación
- 2.3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes
- 2.4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado
- 2.5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento
- 2.6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura humedad equilibrio de gases
- 2.7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles
- 2.8. Mantenimiento de equipos e instrumental
- 2.9. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

### **Tema 3. Toma de muestras en la industria cárnica**

- 3.1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control
- 3.2. Instrumental de toma de muestras
- 3.3. Sistemas de identificación registro y traslado de muestras
- 3.4. Marcaje y conservación de las muestras
- 3.5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

## ¿Qué aprenderás?

- Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración la congelación y el mantenimiento de los productos.
- Identificar las técnicas de toma de muestras para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.