

## Acondicionamiento de la carne para su uso industrial

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

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.

➤ **Contenidos:**

**Preparación de la carne para su uso industrial**

Introducción

Tipos de músculos 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

Resumen

**Conservación y mantenimiento de la carne en la industria**

Introducción

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

Resumen

**Toma de muestras en la industria cárnica**

Introducción

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**  
**Resumen**