

Acondicionamiento de la carne para su comercialización

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.

Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso.

Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.

Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.

➤ **Contenidos:**

La carne

Introducción

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, 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 de la carne

Valoración de la calidad de las carnes

Resumen

Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

Introducción

Equipos y maquinarias. 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 empleado, útiles y maquinaria

Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

Resumen

Preparación de las piezas para su comercialización

Introducción

Despiece de canales. Partes comerciales

Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial

Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial

Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento 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
Resumen

Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos
Introducción
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
Resumen