

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Acondicionamiento de la carne para su uso industrial. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos**

**Horas: 50**

### **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.

### **Dirigido a:**

Carnicero.  
Carnicero-charcutero  
Elaborador de productos cárnicos.  
Preparador de jamones.  
Chacinero-Charcutero.  
Preparador de precocinados y cocinados.  
Salador de productos cárnicos.  
Curador de productos cárnicos.

### **Capacita para:**

Para la comprensión de la responsabilidad industrial y una correcta práctica de manipulación al por mayor de la carne (carnes rojas, de ave de corral, de caza silvestre, de caza de cría y de conejo) y productos cárnicos durante el despiece, el almacenamiento y el control de carnes frescas y refrigeradas, congeladas y sus productos cárnicos.

### **Otros datos:**

Este curso desarrolla aquellas situaciones que son controvertidas desde el punto de vista personal y de equipos, para llevar una adecuada gestión productiva e higiénica.

El manual presenta un vocabulario técnico profesional y situaciones propias en el desarrollo de la profesión como industrial cárnico.

Se incluyen y confrontan los modelos de empresa y profesional cárnico, así como las exigencias económicas de mercado frente a los requerimientos legales higiénico-sanitarios.

## FICHA TÉCNICA

Se integra la necesidad del despiece, almacenamiento y control de la carne dentro de la producción de alimentos para proveer la demanda de la población. Del mismo modo, se analiza qué efectos indeseables puede ocasionar su mala práctica y cómo detectarlos.

Se interpreta el control y las normas más precisas que se aplican a escala nacional e internacional. Y se exponen las condiciones mínimas de sanidad y seguridad para ser considerados como alimentos de calidad en un ambiente de máxima productividad y rendimiento económico.

### **Contenido Formativo:**

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

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

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos
- 2.3. Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación
- 2.4. Cámaras de frío. Control y mantenimiento.
- 2.5. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes
- 2.6. Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras.
- 2.7. Carga y cerrado
- 2.8. Refrigerados y congelados cárnicos.
- 2.9. Tipos y niveles de tratamiento
- 2.10. Anomalías y medidas correctoras.
- 2.11. Temperatura, humedad, equilibrio de gases
- 2.12. Higiene y seguridad en cámaras y túneles
- 2.13. Mantenimiento de equipos e instrumental

## FICHA TÉCNICA

- 2.14. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas
- 2.15. Resumen

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

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