

## FICHA TÉCNICA

---

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

**Horas: 70**

#### **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.

#### **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 aplicar los criterios de valoración comercial y de calidad de los animales, canales, piezas y productos cárnicos. También para identificar y ejecutar las operaciones de despiece, manejando los equipos y utensilios necesarios, y conservar la carne, alcanzando los niveles de calidad exigidos comercialmente.

## FICHA TÉCNICA

### Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de carnicería/charcutería.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de la comercialización de la carne.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, las operaciones de despiece, manejo y mantenimiento de maquinaria, equipos y útiles necesarios para elaborar las piezas cárnicas o productos cárnicos. Analiza las consecuencias derivadas de la falta de higiene en las instalaciones, equipos o empleados durante la manipulación de los productos alimentarios y las consecuencias derivadas de la falta de seguridad personal, colectiva y ambiental de las operaciones de manipulación y obtención de la carne y permite conocer la normativa que regula la actividad industrial cárnica.

El manual incluirá en todas sus unidades didácticas ejercicios de evaluación tipo test y casos prácticos para afianzar los conocimientos adquiridos.

### Contenido Formativo:

#### **1. La carne**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición y características organolépticas
- 1.3. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
- 1.4. Situación de la carne después del sacrificio
- 1.5. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza
- 1.6. Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación
- 1.7. Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
- 1.8. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
- 1.9. Alteraciones de la maduración
- 1.10. Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne
- 1.11. Valoración de la calidad de las carnes
- 1.12. Resumen

#### **2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Equipos y maquinarias. Descripción y utilidades
- 2.3. Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
- 2.4. Condiciones técnico-sanitarias
- 2.5. Condiciones ambientales
- 2.6. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
- 2.7. Limpieza general
- 2.8. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización

## FICHA TÉCNICA

- 2.9. Medidas de higiene personal y de seguridad empleado, útiles y maquinaria
- 2.10. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores
- 2.11. Resumen

### **3. Preparación de las piezas para su comercialización**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Despiece de canales. Partes comerciales
- 3.3. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
- 3.4. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
- 3.5. Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos
- 3.6. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
- 3.7. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
- 3.8. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
- 3.9. Presentación comercial. El puesto de venta al público
- 3.10. Atención al público. Técnicas de venta
- 3.11. Resumen

### **4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Escandallos. Definición y utilidad
- 4.3. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
- 4.4. Márgenes comerciales. Previsión de venta
- 4.5. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
- 4.6. Montar escaparates de exposición
- 4.7. Seleccionar los productos más adecuados
- 4.8. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
- 4.9. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase
- 4.10. Resumen