

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Industrias alimentarias

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.

CONTENIDOS

UD1. La carne. 1.1. Definición y características organolépticas. 1.2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH color sabor etc. 1.3. Situación de la carne después del sacrificio. 1.4. Características de las distintas carnes: vacuno ovino. Caprino porcino aves conejo y caza. 1.5. Tipos piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación. 1.6. Otros tejidos comestibles: Grasas vísceras despojos tripas y sangre. 1.7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras. 1.8. Alteraciones de la maduración. 1.9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne. 1.10. Valoración de la calidad de las carnes. UD2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos. 2.1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades. 2.2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor frío agua aire energía eléctrica). 2.3. Condiciones técnico-sanitarias. 2.4. Condiciones ambientales. 2.5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne. 2.6. Limpieza general. 2.7. Productos de limpieza desinfección desinsectación y desratización. 2.8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado útiles y maquinaria. 2.9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores. UD3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización. 3.1. Despiece de canales. Partes comerciales. 3.2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial. 3.3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial. 3.4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos. 3.5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado. 3.6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío. 3.7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización. 3.8. Presentación comercial. El puesto de venta al público. 3.9. Atención al público. Técnicas de venta. UD4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos. 4.1. Escandallos. Definición y utilidad. 4.2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado. 4.3. Márgenes comerciales. Previsión de venta. 4.4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones. 4.5. Montar escaparates de exposición. 4.6. Seleccionar los productos más adecuados. 4.7. Etiquetado: tipos de etiquetas colocación. 4.8. Envasado-envoltura: normativa materiales y tipos de envoltura y envase.

