

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Industrias alimentarias

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

UD1. Preparación de la carne para su uso industrial. 1.1. Tipos de músculo presentes en el animal. 1.2. Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria. 1.3. Despiece de animales mayores. 1.4. Despiece de animales menores. 1.5. Deshuesado y despiece de aves. 1.6. Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria. 1.7. Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica. 1.8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso. 1.9. Relación entre el pH y el estado sanitario de las carnes. 1.10. Valoración de la carne. 1.11. Utilización de vísceras y despojos animales para su uso industrial. 1.12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos. 1.13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial. UD2. Conservación y mantenimiento de la carne en la industria. 2.1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos. 2.2. Aplicación de frío industrial. Refrigeración y congelación. 2.3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes. 2.4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado. 2.5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento. 2.6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura humedad equilibrio de gases. 2.7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles. 2.8. Mantenimiento de equipos e instrumental. 2.9. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas. UD3. Toma de muestras en la industria cárnica. 3.1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control. 3.2. Instrumental de toma de muestras. 3.3. Sistemas de identificación registro y traslado de muestras. 3.4. Marcaje y conservación de las muestras. 3.5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.

