

## Acondicionamiento la carne para su uso industrial



**Área:** INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 50 h

**Precio:** 25.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### CONTENIDOS

#### 1. 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 la carne.

####

1.10. Valoración de la carne.

####

1.11. Utilización de vísceras y despojos animales para 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.

####

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

####

2.1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos.

####

2.2. Aplicación del 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.

####

## **3. 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 muestras.

####

3.5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.