

**ONZ210925 UF0353 : Acondicionamiento de la carne para su uso industrial. INAI0108  
- Carnicería y elaboración de productos cárnicos - (50 horas)**

**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.

**Índice:**

Preparación de la carne para su uso industrial

Introducción

Tipos de músculos presentes en el animal

Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria

Despiece de animales mayores

Despiece de animales menores

Deshuesado y despiece de aves

Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria

Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica

Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración.

Control del proceso

Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne

Valoración de la carne

Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial

Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria.

Coordinación y tiempos

Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

Resumen

Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Introducción

Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos

Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación

Cámaras de frío. Control y mantenimiento.

Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes

Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras.

Carga y cerrado

Refrigerados y congelados cárnicos.

Tipos y niveles de tratamiento

Anomalías y medidas correctoras.

Temperatura, humedad, equilibrio de gases

Higiene y seguridad en cámaras y túneles

Mantenimiento de equipos e instrumental

Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

Resumen

**ONZ210925 UF0353 : Acondicionamiento de la carne para su uso industrial. INAI0108  
- Carnicería y elaboración de productos cárnicos - (50 horas)**

Toma de muestras en la industria cárnica

Introducción

Técnicas de muestreo. Protocolo y control

Instrumental de toma de muestras

Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras

Marcaje y conservación de muestras

Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

Resumen