

MF0032_2 DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE(ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0032_2 Despiece y tecnología de la carne, regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	160 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN

Formación acreditada

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

Precio

Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD FORMATIVA 1. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8. Alteraciones de la maduración
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
10. Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
3. Condiciones técnico-sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6. Limpieza general
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

1. Despiece de canales. Partes comerciales
2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8. Presentación comercial. El puesto de venta al público
9. Atención al público. Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Escandallos. Definición y utilidad.
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5. Montar escaparates de exposición
6. Seleccionar los productos más adecuados.
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

UNIDAD FORMATIVA 2. TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE.

1. Especies de abasto, aves y caza.
2. Fundamentos de anatomía y fisiología.
3. Tipos y razas de animales.
4. Rendimiento de los animales.
5. Valoración en vivo.
6. Características del tejido muscular.
7. Otros tejidos comestibles.
8. Proceso del rigor mortis.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.

1. Caracteres organolépticos de la carne. Factores que influyen en su desarrollo.
2. El pH de la carne.
3. Estado sanitario y frescura de la carne.
4. Características de los despojos comestibles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LA CARNE.

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable al frío en la industria cárnica.
2. Métodos de conservación de la carne.
3. Concepto de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire.
4. Consecuencias de la temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire en el almacenamiento frigorífico.
5. Refrigeración y congelación de canales.
6. Introducción y disposición de canales y piezas.
7. Gestión de cámaras.
8. Gráficas de control de temperatura.
9. Elaboración de registros y mantenimiento de la trazabilidad.
10. Técnicas de descongelación de canales y piezas.
11. Equipos de medida: conocimiento y funcionamiento.
12. Calibración y verificación de los equipos de medida.
13. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
14. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
15. Limpieza y mantenimiento a nivel de usuario de instalaciones y cámaras.
16. Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y equipos de frío.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRIMERAS TRANSFORMACIONES DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Primeras transformaciones de la carne.
2. Primeras transformaciones de los despojos comestibles.
3. Buenas prácticas de manipulación.
4. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de primera transformación y envasado.
5. Limpieza y desinfección de equipos y útiles.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CLASIFICACIÓN DE CANALES Y PIEZAS.

1. Clasificación comercial de las canales según especies.

2. Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas.
3. Criterios de trazabilidad en el despiece, deshuese y despojos comestibles
4. Almacenamiento y eliminación de residuos generados.
5. Sistemas de identificación de piezas y productos obtenidos.
6. Conservación de piezas y productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVOLTURA, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Normativa aplicable al envasado de alimentos.
2. Limpieza y desinfección de equipos y útiles
3. Envoltura, envasado, embandejado: concepto, técnica, equipo y consecuencias.
4. Equipos y utensilios: concepto, composición, funcionamiento y utilidades.
5. Ley de etiquetado y normativa aplicable.
6. Trazabilidad.
7. Buenas prácticas de manipulación.
8. Seguridad en el empleo de los equipos.
9. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
10. Segregación y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES, DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN MATADEROS.

1. Métodos de limpieza y desinfección.
2. Eliminación de vertidos y residuos.
3. Legislación aplicable.
4. Medidas de prevención en el manejo de maquinaria e instalaciones.