

# PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL



**SKU:** CT1315

**Horas:** 25

## CONTENIDO

1. Tipos de músculo presentes en el animal.
2. Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.
3. Despiece de animales mayores.
4. Despiece de animales menores.
5. Deshuesado y despiece de aves.
6. Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.
7. Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.
8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.
9. Relación entre el pH y el estado sanitario de las carnes.
10. Valoración de la carne.
11. Utilización de vísceras y despojos animales para su uso industrial.
12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.
13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.