



## Preparación de la carne para su uso industrial

**Sku:** CT1315

**Horas:** 26

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

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.