



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.