



## Corte y Porcionado de Carnes

Existe en nuestro medio una gran variedad de carnes para incluir como alimentación habitual y que permite disfrutar de diferentes sabores y texturas, encontrándose entre ellas el cordero, cerdo, conejo y pollo. La composición de la carne de los diferentes animales, muestra una considerable variación nutricional, sin embargo, todas estas variedades, contienen una importante proporción de proteínas de muy buena calidad, conteniendo aminoácidos esenciales para la formación, crecimiento, reparación y mantenimiento de músculo, tendones, órganos y glándulas. Cada variedad contiene algunas diferencias.

La industria de la carne es un eslabón muy importante para la economía del país, ya que muchas personas y empresas están dedicadas a la comercialización de este producto. En la mayoría de los casos en este sector se desconoce la parte técnica. Con esta acción de formación corte y porcionado de carnes se pretende formar aprendices en el conocimiento sobre los valores nutricionales de la carne, los cortes y el porcionado de los diferentes tipos de carne como res, cerdo, pollo, conejo y cordero. También se tratarán temas muy importantes relacionados con la higiene, la contaminación de la carne que puede desmejorar la calidad de esta y además el control de los diferentes puntos críticos que se generan durante el proceso de producción.

### Contenido

- Fundamentos de anatomía de animales de abasto
- Técnicas de desposte
- Interpretación de manuales de procedimiento
- Manejo y afilado de cuchillos
- Principios de conservación de cadena de frío
- Interpretación de legislación vigente sobre manejo de alimentos.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Técnicas de limpieza y desinfección
- Manejo de balanzas
- Unidades y conversiones de peso
- Manejo de subproductos cárnicos
- Fundamentos de manejo de residuos sólidos y líquidos
- Fundamentos de seguridad industrial



## Habilidades que Desarrolla

- Verificar si las postas obtenidas están acordes con la ficha técnica y solicitud del cliente.
- Verificar que las condiciones de desposte este acordes con el procedimiento establecidos.
- Indicar si las instalaciones y equipos son higienizados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Determinar si el tiempo de desposte corresponde al procedimiento definido.
- Verificar si los cuchillos son afilados y mantenidos de acuerdo con la técnica establecida.
- Reportar si las postas son pesadas según su procedimiento.
- Indicar si los subproductos y residuos generados están dispuestos según el procedimiento definido y el programa de residuos.
- Indicar si las novedades generadas son reportadas según el procedimiento.
- Verificar si los productos y residuos generados en procedimiento están dispuestos según programa de residuos.
- Indicar si las normas de seguridad e higiene son aplicadas de acuerdo a los programas establecidos y la legislación.

## Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

*Inscríbese aquí!* 