



Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia



TALLER DE PROCESAMIENTO DE CARNES

CUMPLIMIENTO A LA NORMA OFICIAL EN EL TALLER DE PROCESAMIENTO DE CARNES

Elaboró:

Francisco Núñez González, Ph.D.

LA UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE CARNES

Basa su manejo en las buenas prácticas de manufactura y cumplimiento con los reglamentos sanitarios estatales y locales en vigor para este tipo de establecimientos, mediante el uso prácticas de limpieza y desinfección que garanticen el control de calidad de la carne y productos cárnicos que aquí se procesan.

Esto lo hace mediante el nombramiento de un **Jefe de la Unidad de Procesamiento de Carnes**, el cual se encarga del manejo y operación del mismo, dirigiendo y participando en el sacrificio de animales, y procesado de la carne que es utilizada para investigación, prácticas de los estudiantes y venta por la unidad de procesamiento de carnes.

El jefe de esta unidad determina la programación del sacrificio de animales y las actividades de procesado de los distintos productos cárnicos, además:

- a. Dirige el sacrificio de bovinos, ovinos, cerdos y aves y debe conocer los procedimientos de sacrificio humanitario de las distintas especies de animales.
- b. Realiza actividades de cortado, molido, troceado, rebanado y empaquetado de carne y productos cárnicos y debe conocer los métodos de cortado de los cortes estándar y de preparación y procesado de carnes.
- c. Dirige el curado, ahumado y refrigeración de la carne y productos cárnicos.
- d. Solicita la inspección de la carne por el médico designado para tal efecto,

- e. Vende la carne y productos cárnicos.
- f. Realiza el reporte semanal de sacrificio de animales.
- g. Lleva a cabo la limpieza del equipo e instalaciones.
- h. Lubrica y realiza reparaciones menores del equipo.
- i. Entrena, dirige y supervisa el trabajo de los estudiantes en prácticas profesionales.
- j. Lleva un control del inventario de equipo de trabajo guantes, cuchillos, batas , botas, mandiles, cascos, etc.
- k. Lleva el inventario de sales, aditivos, especias, empaques, etc., de lo necesario para las actividades del taller.
- l. Debe cumplir con las necesidades de los investigadores y prácticas de los cursos, esto determina en gran parte la capacidad de producción de la unidad de procesamiento de carnes.
- m. Supervisa que siempre existan los distintos productos que esta unidad vende.
- n. Se asegura que se realicen buenas prácticas de manufactura y se cumpla con los reglamentos sanitarios estatales y locales en vigor para este tipo de establecimientos, y debe conocer las prácticas de limpieza y desinfección utilizadas.
- o. La sala de corte de productos se debe mantenerla entre 8 y 10 grados centígrados cuando se esté cortando, los cuartos de refrigeración a 0 – 2 grados centígrados y el congelador a menos 18 grados centígrados,

- p. Debe tener en archivo y conocer las leyes y reglamentos que se aplican para el manejo, cortado, procesado, almacenado y refrigeración de la carne y productos cárnicos.
- q. Debe saber utilizar, mantener afilados cuchillos y desarmar para limpieza o cambio de bandas, cedazos, empaques, y otros accesorios de sierras, molinos, rebanadoras, etc.

El jefe de la unidad de procesamiento de carnes, se reunirá con el coordinador de las unidades de producción al menos cada semana para obtener información de las actividades de los investigadores y profesores de los cursos de tecnología de productos de origen animal, para definir las necesidades de sacrificio de animales y la elaboración de productos en las prácticas de los estudiantes. También define en conjunto con el coordinador el precio de la carne y productos procesados que se venden y la publicidad de los mismos.

PRÁCTICAS QUE SE PUEDEN LLEVAR A CABO EN LA UNIDAD: PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

OBJETIVOS GENERALES DE LAS PRÁCTICAS

El estudiante adquirirá conocimiento práctico sobre sacrificio de animales, y habilidad en el manejo y elaboración de productos cárnicos y control de variables de su proceso, a través de:

Realizar adecuadamente el sacrificio de cerdos, aves y rumiantes según disponibilidad.

Identificar los cortes mayores y despiece en la canales de cerdo, aves y rumiantes y elaborar productos.

Familiarizarse con el manejo de aditivos y su cálculo en fórmulas cárnicas.

Manejar adecuadamente el equipo de elaboración de productos curados-ahumados, inyector de salmuera, ahumador, molino, cutter, moldes-prensas, Embutidora, Cutter, tanque de escaldado, etc.

Comprender los fines de la aplicación de humo en los productos cárnicos.

Manejar otra fuente de aplicación de humo: líquido ó extracto sabor húmedo.

Conocer las técnicas de control de calidad de la carne y productos cárnicos.

Aplicación que tiene la Evaluación Sensorial en el desarrollo de nuevos productos y el control de calidad.

Redactar un reporte para el término de cada elaboración de productos.

Elaborar chorizo un embutido crudo.

Elaborar salami fresco y ahumado.

Elaborar salchicha y bologna, productos emulsificados y escaldados.

Elaborar pathé.

Elaborar jamón cocido , rebanarlo y empacarlo.

Elaborar productos curados y ahumados: Jamón de pierna de cerdo, chuleta de cerdo, tocino y aves

Realizar el muestreo microbiológico de carne fresca y productos procesados como parte del Control de Calidad.