

FORMACIÓN MANIPULADORES

CARNICERIA



MF 1902



SERVICIO INTEGRAL DE CONTROL ALIMENTARIO, S.L.
publicaciones y monografías

INTRODUCCIÓN

CARNICERÍA



SERVICIO INTEGRAL DE CONTROL ALIMENTARIO, S.L.
publicaciones y monografías

DEFINICIONES

CARNE

Partes comestibles, incluida la sangre, de los siguientes animales:

- **Ungulados domésticos:** Ganado bovino, porcino, ovino, caprino y solípedos.
- **Aves de corral:** Aves de cría.
- **Lagomorfos:** Conejos, liebres y roedores.
- **Caza silvestre:** Mamíferos y aves silvestres que se cazan para el consumo humano.
- **Caza de cría:** Ratites de cría (*avestruces*) y mamíferos terrestres de cría distintos de los mencionados.

CARNE FRESCA

No ha sufrido otros procesos que la refrigeración, congelación, envasado al vacío o en atmósfera controlada.

OTRAS DEFINICIONES

- **Canal:** Cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.
- **Despojos:** Carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras y la sangre.
- **Vísceras:** Órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica, así como la tráquea y el esófago y, en el caso de las aves, el buche.
- **Carne picada:** Carne deshuesada sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1% de sal.
- **Carne separada mecánicamente (CSM):** Producto obtenido extrayendo la carne de los huesos carnosos o canales de las aves por medios mecánicos (*ocasionando alteración fibra muscular*).

DERIVADOS CÁRNICOS

Son productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

- **Preparados de carne:** Carne fresca a la que se añaden productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca (*salchicha fresca, v.g.*).
- **Productos cárnicos:** Resultantes de la transformación de la carne o de otros productos ya transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca (*jamón cocido, v.g.*).

TRATADOS POR CALOR

Han sido sometidos a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas.

- **Esterilizados:** Sometidos a tratamiento térmico o equivalente, no requieren refrigeración para su conservación (*jamón cocido, salchichas o magro de cerdo en lata...*).
- **Pasteurizados:** Sometidos a tratamiento térmico de pasteurización, requieren refrigeración para su conservación (*jamón, paleta y salchichas cocidas, mortadelas, galantinas, chóped, chicharrones, callos...*).
- **Con tratamiento térmico incompleto:** Sometidos a tratamiento térmico suficiente sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo para su consumo (*panceta, bacon, morcillas...*).

NO TRATADOS POR CALOR

- **Curados madurados:** Sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado (*jamón y paleta curadas, cecina, panceta salada, lomo embuchado, chorizos, salchichones, sobrasada, blanquet, farinato...*).
- **Oreados:** Sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo (*lacón, botillo, morcilla y salchichas oreadas...*).
- **Marinado-adobados:** Sometidos a un proceso de marinado-adobado, que afecta íntegramente a la materia prima, confiriéndole las características sensoriales propias. Requieren, generalmente, refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo (*lomo adobado, pinchos morunos, zarajos...*).
- **Salmuerizados:** Sometidos a un tratamiento con salmuera con el objetivo de mejorar su textura, sabor y reducir la variabilidad de sus características sensoriales, mejorando su conservación (*codillo en salmuera*).
- **No sometidos a tratamiento:** Hamburguesa, burger meat (*incluye aditivos y un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4 %*), longaniza, salchicha, butifarra y chorizo frescos, flamenquín, steak tartare...

ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN DE CARNE

granja



transporte



aturdido



sacrificio y sangrado



escaldado



desplumado,
pelado, desollado



eviscerado



enfriado y
almacenado



transporte



despiece

