****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**PAUTA RESPUESTAS GUÍA N°II ETAPA  
TEMA: “**Control de calidad en Carne de Vacuno”

**Modulo: TALLER DE CONTROL DE CALIDAD**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 4°D Fecha: \_\_\_\_/ Mayo /2020**

**Objetivos:**

**1.-** Verificar las etapas del procesamiento de carne de VACUNO de acuerdo a parámetros de calidad establecidos en el RSA.

**PREGUNTAS.**

1.- ¿Cuáles son las etapas del proceso de faenamiento de carne de vacuno?

2.-¿Cuáles son los cortes del vacuno más blandos?

3.-Indicar las diferencias entre las letras **V** y **U** en la Ley de tipificación de la carne

4.- ¿Por qué la carne debe tener un proceso de maduración?

5.¿Qué entiendes por Sacrificio del vacuno?

RESPUESTAS:

1.-ETAPAS FAENAMIENTO

1 Transporte: se realiza en camiones, los animales vienen asustados apretados y con golpes

2 Recolección y reposo: se cuenta el ganado y se reposa de 2 a 3 días y se pesa

3 Aturdimiento: la insensibilización de los animales se realiza sin sufrimiento ni dolor

4 Sangrado: insensibilizada la res debe ser elevada y transportada a la zona de sangría

5 Corte de patas y cabeza: sigue la faena en suspensión.

6 Descuerado: se utiliza para el vacuno, con posterioridad al sangrado, retiro de piel

7 Eviscerado: comprende la extracción de las vísceras del animal,

8 Preparación de las canales: terminada la evisceración se separan los materiales extraños lavando

9 Inspección, clasificación y tipificación. La clasificación es aquella que se realiza una vez sacrificado

2.- CORTES BLANDO CERCANO AL LOMO DEL ANIMAL, ADEMAS SON LOS MAS CAROS

**LOMO.**

**FILETE.**

**GANSO.**

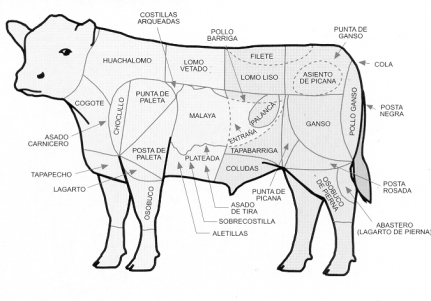
**PUNTA DE GANSO.**

**POLLO GANSO.**

**POSTA NEGRA.**

**POSTA ROSADA.**

**ASIENTO DE PICANA.**



3--  **V** . ANIMAL JOVEN DE CARNE BLANDA Y TIERNA, NOVILLOS

**U** . ANIMAL VIEJO DE CARNE DURA Y SECA, TOROS VIEJOS Y BUEYES

4.- Las canales deben experimentar el proceso de maduración bajo refrigeración por lo que se mantendrán a 5°C como máximo en un lapso de 24 a 48 horas para poder salir de esas cámaras a la zona de desposte. NO SE CONTAMINAN POR BACTERIAS ADEMAS DE MEJORA LA CALIDAD DE LA CARNE.

5.- SACRIFICIO: Etapa de Aturdimiento que consiste en la insensibilización de los animales se realiza sin sufrimiento ni dolor para posterior extracción de CARNE.