****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°3
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.

**INSTRUCCIONES:**

1. **LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA GRAFICAS Y TABLAS**
2. **DESARROLLA LAS PREGUNTAS AL FINAL DE LA GUIA**
3. **CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO** **elaboracioncestarosa@gmail.com**, wsap profesor.

**FAENAMIENTO DEL VACUNO**

El sacrificio de los animales de abasto debe realizarse en mataderos autorizados de tal forma que aseguren el faenamiento y preservación higiénico de las canales.

Históricamente se han diseñado diversos modelos de mataderos hasta llegar al americano o industrial que presenta las siguientes características:

* Pisos con separaciones independientes de cada especie animal
* Sistema mecanizado de sacrificio, faenamiento, descuerado y sangría en suspensión
* Faenas subdivididas con especialización
* Cámaras frigoríficas y almacenes para productos faenados
* Secciones para aprovechamiento de subproductos y desechos.

**ETAPAS DE FAENAMIENTO DEL VACUNO**

Los animales deben reposar antes del faenamiento 72 horas, si están más de 48 horas en reposo los mataderos deben contar con comedores y bebederos.

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 con los siguientes fines:
* Humanitarios: para que el animal no sufra
* Económicos: para carnes en mejores condiciones con una buena sangría
* Seguridad: para evitar accidentes

Los métodos usados para sacrificar el animal son:

* Conmoción: se realiza con elementos contundentes, se golpea la región frontal del vacuno y cerdo.
* Apuntillamiento: Con un punto o puntilla se seleccionan los cordones nerviosos medulares y del vulvo raquídeo dando un golpe en la nuca especialmente en el vacuno.
* Pisoletes o estiletes: estos disparan un proyectil o punzón que penetra en el cerebro por la zona frontal.
* Narcolepsis: es un sistema mediante electroshock con corriente utilizado especialmente en el cerdo.
1. Sangrado: insensibilizada la res debe ser elevada y transportada a la zona de sangría donde se le hará una incisión de carácter profundo a la entrada del pecho de manera de seleccionar los grandes vasos sanguíneos del cuello. En los ovinos un corte profundo en la zona de la garganta, el sangrado debe ser completo e higiénico para obtener carnes limpias en 2 minutos, si la sangre será comercializada se mezclará con anticoagulante.
2. Corte de patas y cabeza: sigue la faena en suspensión.
3. Descuerado: se utiliza para el vacuno, en los cerdos se utiliza el escalfado, con posterioridad al sangrado, que consiste en sumergir al animal en agua potable a 70°C con el objeto de dilatar los poros y favorecer la depilación, mediante la depiladota u otro método autorizado; luego se repasa con cuchillos cuando se hace el chamuscado. Este se hará con soplete estando el animal en suspensión y sin estar abierto.
4. Eviscerado: comprende la extracción de las vísceras del animal, entre el inicio del desangrado y el eviscerado no podrá transcurrir un lapso superior a los 45 minutos, para evitar la absorción de malos olores y la contaminación de la carne.
5. Preparación de las canales: terminada la evisceración se separan los materiales extraños lavando la res con agua a presión y limpiando con trapos estériles. La canal es el cuerpo del vacuno sin cabeza, sin vísceras, sin cuero, sin patas y con riñones.
6. Inspección, clasificación y tipificación. La clasificación es aquella que se realiza una vez sacrificado el vacuno y antes de separar la cabeza del cuerpo, de acuerdo a su edad, sexo en la siguiente clasificación:
* Terneros y terneras
* Torito de leche
* Novillitos
* Novillos y vacas jóvenes
* Vacas y toros
* Vacas, toros y bueyes viejos

Una vez agrupados los animales en clases se categorizar según características de calidad tales como cantidad y color de grasa.

La tipificación es el ordenamiento de las canales bovinos de acuerdo al sexo y grasas de cobertura que cubre externamente la canal y que se clasifican en 4 grados: desde escasa (grado 0), hasta excesiva que es grado 3.Esta categorización la realizan los certificadores oficiales del matadero, se han establecido 6 tipos de tipificación:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***CATEGORIA*** | ***CLASE*** | ***CRONOMETRIA*** | ***GRASA*** |
|  |  |  |  |
| **V** | Toritos | Dientes de leche | 1 y 2 |
| Vaquillas | 2 dientes |  |
| Novillos | 2 dientes |  |
|  |  |  |  |
| **A** | Novillos y vacas | 4 dientes | 1, 2 y 3 |
| Jóvenes |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| **C** | Novillos y vacas | 6 dientes | 1, 2 y 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| **U** | Vacas | 8 dientes | Sin exigencia |
| Toros |  |  |
| Buey adulto |  |  |
|  |  |  |  |
| **N** | Vacas | Nivelación de dientes | Sin exigencia |
| Toros |  |  |
| Buey viejo |  |  |
|  |  |  |  |
| **O** | Terneros | Dientes de leche | Sin exigencia |
| Terneras |  |  |

**Traslado de canales a cámaras de frío**

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.

Las canales no deben tocar el piso, ni paredes, además debe haber una buena circulación de aire a su alrededor, y de acuerdo con su necesidad se podrá congelar las canales.

1. Desposte:

Después de realizar todas las etapas del faenamiento viene el desposte (son etapas donde se obtiene variedad de cortes).

**Normas para el desposte**

* + Las carnes deben provenir de canales que se hayan mantenido a una temperatura interna máximo de 5°C a lo menos durante 24 horas previas al desposte.
	+ Las carnes deben ser conducidas en supervisión a la sala de despose y durante el trayecto no podrán tomar contacto con el ambiente externo.
	+ El traslado a la sala de desposte debe efectuarse en condiciones que impida el aumento de temperatura de las carnes sobre 5°C.
	+ No se permitirá la acumulación de huesos, ni desperdicios en la sala de desposte como así mismo el depositarlo en el piso.

****

**CORTES DE BOVINOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***PALETA*** |  | ***PIERNA*** |
| **CORTES SIN HUESO** | **CORTES CON HUESO** |  | **CORTES SIN HUESO** | **CORTES CON HUESO** |
| * **MALAYA.**
* **PLATEADA.**
* **SOBRECOSTILLA.**
* **TAPAPECHO.**
* **COGOTE.**
* **HUACHALOMO.**
* **CHOCLILLO.**
* **PUNTA DE PALETA.**
* **ASADO DE CARNICERO.**
* **POSTA DE PALETA..**
* **LAGARTO DE MANO.**
* **LOMO VETADO.**
* **ENTRAÑA.**
 | * **ASADO DE TIRA.**
* **COSTILLAS ARQUEADAS.**
* **ALETILLAS.**
* **OSOBUCO DE MANO.**
 |  | * **LOMO.**
* **FILETE.**
* **GANSO.**
* **PUNTA DE GANSO.**
* **POLLO GANSO.**
* **POSTA NEGRA.**
* **POSTA ROSADA.**
* **ASIENTO DE PICANA.**
* **TAPABARRIGA.**
* **PALANCA.**
* **PALANCA.**
* **POLLO**
* **BARRIGA**
* **ABASTERO. (LAGARTO DE PIERNA)**
 | * **COLUDA-ESTOMAGUILLO.**
* **OSOBUCO DE PIERNA.**
* **COLA.**
 |

**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?