

**Responsable y Cuerpo Docente:**

Dra. M.V. Gladis I. Rébak	UNNE	Responsable del Curso
Mgter. M.V. Oscar Ricardo Arzú	UNNE	
Dr. M.V. Ludovico A. Slanac	UNNE	
Esp. M.V. Gladys R. Obregón	UNNE	

**Objetivos:**

- Conocer el flujograma de faena de las diferentes especies de interés económico.
- Destacar la importancia de la utilización de la tecnología disponible en la industria frigorífica para obtener productos cárnicos de calidad sanitaria y tecnológica.
- Identificar los puntos críticos asociados a los procesos industriales.
- Conocer los monitoreos recomendados para evitar no conformidades.
- Resaltar los cambios bioquímicos que ocurren post sacrificio que inciden en la transformación del músculo en carne para obtener carne de calidad.
- Enfatizar sobre la importancia de la fisiología muscular en relación a los factores *ante* y *post mortem* que inciden en atributos tecnológicos y nutritivos de la carne.

**Contenidos:**

Mataderos Frigoríficos: clasificación y régimen de habilitación. Infraestructura básica y secciones anexas. Transporte de hacienda. Documentación exigida para el ingreso de animales a las plantas de faena. Bienestar Animal. Playa de faena: operatividad básica, matanza eutanásica. Insensibilización. Sacrificio ritual o religioso. Inspección "*In-vivo*" o "*Ante-mortem*" y "*Post-mortem*" de las especies bovina, porcina, ovina y aves. Técnicas de inspección. Nociones sobre enfermedades más comunes y medidas de carácter higiénico sanitario que deben tomarse. Sellado y/o identificación de las reses, certificados de inspección sanitaria y documentación emitida para la comercialización de carne.

Métodos de conservación o preservación de carne. Uso eficiente del frío. Concepto de maduración de la carne: cambios físico químicos. Carnes anormales: PSE (pálidas, blandas y exudativas) y DFD (oscuras, duras y secas).

Romaneos y Tipificación de medias reses bovinas: sistema tradicional y moderno.

Productos de chacinería. Embutidos y no embutidos. Clasificación. Rotulación. Salazones. Jamones crudos y cocidos. Alteraciones. Conservas y semiconservas. Clasificación. Envases. Caracteres organolépticos y análisis físico-químicos y bacteriológicos.

**Bibliografía:**

Baldi G.; Soglia F. (2020). Petracci M. Current Status of Poultry Meat Abnormalities. Meat and Muscle Biology 4(2): 4, 1–7. <https://www.iastatedigitalpress.com/mmb/article/9503/galley/10553/view/>

Delfino, V.A. (1992). Tecnología de la Industria Frigorífica Cárnica. Tomos I y II. Ed. Publitec S.A. Buenos Aires. ISBN 950 99253-0-6.318.

Dossat, R.J. (1980). Principios de Refrigeración, 2da Edición. CECSA, México D.F.

Evans J.A. (2018). Ciencia y tecnología de los alimentos congelados. Editorial Acribia. ISBN: 9788420011639.

Gracey J.F. (2001). Mataderos industriales. Tecnología y funcionamiento. Ed. Acribia. ISBN978-84-200-0946-9. 254 p.

Grandin T. Livestock Handling at the Abattoir: Effects on Welfare and Meat Quality. (2020). *Meat and Muscle Biology* 4 (2): 6, 1–11.

Lopez Vazquez R., Casp Venaclocha A. (2004). *Tecnología de Mataderos*. Ed M. Prensa. 431 p.

Rébak, G.I., Nuñez N., Bartola B., Arocha J., Alarcón A., Fernández W., Molina K. (2011). Aplicación del sistema HACCP en un frigorífico de bovinos de Corrientes. *Rev. Arg. Prod. Anim.* Vol. 31 Sup. 2. ISSN 0326 – 0550. p 154-159.

Rébak G.I.; Patiño E.M. (2017). *Mataderos Frigoríficos Ed Moglia*. S.R.L. Corrientes, Argentina. ISBN 978-987-619-293-4.250 p.

Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Actualizado) [www.infoleg.mecon.gov.ar](http://www.infoleg.mecon.gov.ar)

Sancho I.; Valls, J.; Bota Prieto, E.; Castro M.J.J. (1996). *Autodiagnóstico de la Calidad Higiénica en las Instalaciones Agroalimentarias*. Ed. Mundi -Prensa. España. ISBN 84-7114-592-8.126 p

Warriss, P.D. (2003). *Ciencia de la Carne*. Ed. Acribia. Zaragoza. España. ISBN: 9788420010052. 320 p.