



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**CARNICERÍA Y DESPIECE**  
**INAI001PO**

**PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: CARNICERÍA Y DESPIECE

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Área Profesional:** CÁRNICAS

2. **Denominación:** CARNICERÍA Y DESPIECE

3. **Código:** **INAI001PO**

4. **Objetivo General:** Adquirir los conocimientos de los procesos, productos cárnicos, utensilios y maquinaria para realizar las labores de despiece y obtención de piezas cárnicas, cumpliendo con la legislación y normativa higiénico-sanitaria vigente y la ley de protección de riesgos laborales.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m<sup>2</sup> por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:

SALA DE DESPIECE

7.2 Equipamientos:

1. Equipamiento propio de un aula.
  - Mobiliario para el formador y los alumnos (mesas y sillas).
  - Material de aula.

- Pizarras / rotafolios y rotuladores.
- Manuales y software específico para el desarrollo de la formación.
- Equipos audiovisuales.
- Cañón de proyección, pantalla.
- PCs en red, equipados con sistema operativo compatible y capacidad suficiente en disco duro. Acceso a internet.

## 2. Equipamiento espacio formativo específico:

- Equipos de descongelación.
- Salas de despiece y preparación con mesas de trabajo.
- Elementos de recogida y clasificación de productos.
- Carros.
- Contenedores.
- Perchas.
- Mesas auxiliares.
- Herramientas de corte y raspado, cuchillos, sierra automática, cuchillo mecánico, útiles de afilado.
- Picadora, amasadora, cutter, fileteadora.
- Embutidora manual y de vacío, atadora.
- Inyector de salmuera.
- Moldeadora.
- Cocedor y escaldador.
- Ahumador y secadero.
- Básculas y dosificador. Molino coloidal.
- Aparatos de medición de luz, humedad, Ph y consistencia.
- Equipo de embolsado a vacío.
- Equipo de envoltura, embandejado y empaquetado, clipadora.
- Deposito de salmuera.
- Cuba de salado y desalado.
- Autoclave de esterilización (o pequeña cuba de esterilización) con indicador de control.
- Lavadero, lavabos de limpieza personal.
- Equipos de limpieza de suelos e instalaciones y equipos.
- Equipo de emergencia.
- Ordenador para transmisión y registro de datos.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## 8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

## 9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

## 10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

### 1. INTRODUCCIÓN A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS

1.1. Conocimientos generales del proceso de elaboración de productos cárnicos: clases y tipos de dichos productos.

1.2. Proceso y formas de selección de carnes y grasas según producto cárnico a elaborar.

### 2. MAQUINARIAS Y UTENSILIOS LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. Troceadora

2.2. Picadoras: sus clases, accesorios y funciones. Picado grueso o fino.

2.3. Cutters: sus características y funciones especiales.

2.4. Amasadora: normales o con vacío incorporado.

2.4. Instrumentos de corte

### 3. TIPOLOGIA DE PIEZAS Y PRODUCTOS CARNICOS FRESCOS

3.1. Ovino.

3.2. Vacuno.

3.3. Porcino.

3.4. Aves.

### 4. DESPIECE. Técnicas e instrumentos de corte

- 4.1. Técnicas de deshuesado y de modelación.
- 4.2. Tratamiento de carnes, grasas y piezas cárnicas (frescas, refrigeradas, congeladas), antes y después de su selección y modelado.
5. BASES DE CONSERVACIÓN Y REPRIGERACIÓN
- 5.1. Principios de refrigeración y congelación de alimentos
- 5.2. Refrigeración de alimentos
- 5.3. Congelación de alimentos
6. MANIPULADO E HIGIENE EN PIEZAS CÁRNICAS
- 6.1. Normativas sobre higiene y seguridad laboral en la industria cárnica.
- 6.2. Normativa sobre seguridad: Factores de riesgo: medidas de protección y prevención.
- 6.3. Niveles de limpieza y desinfección: esterilización, Desinsectación y desratización.
- 6.4. Productos y Técnicas de limpieza: Clasificación y tratamiento.
- 6.5. Residuos generados