



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
DESPIECE DE PORCINO
INAI002PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: DESPIECE DE PORCINO

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. **Denominación:** DESPIECE DE PORCINO

3. **Código:** **INAI002PO**

4. **Objetivo General:** Realizar el despiece de piezas de porcino, manipulando, seleccionando y deshuesando la carne.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 40

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 40

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 2m² por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m² 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

Cámara frigorífica

7.2 Equipamientos:

- Picadora.
- Amasadora.
- Embutidora.
- Grapadora.

- Envasadora al vacío.
- Etiquetadora.
- Mostrador frigorífico.
- Afiladora cuchillos.
- Mesa mostrador
- Pila lavadero.
- Carro cuba.
- Tajo.
- Mesa despiece.
- Barreño con ruedas.
- Carro con ruedas para canales y medias canales.
- Carro despiece.
- Carretilla transporte.
- Palet.
- Retractiladora.
- Lavamanos.
- Esterilizador de cuchillos.
- Contenedor colgadores piezas.
- Bandeja metálica.
- Taquilla.
- Dosificador de jabón.
- Secamanos.
- Papelera.
- Material para el embandejado.
- Material para el envasado.
- Equipos de medida: Balanza de precisión. Báscula. Termómetro sonda. pHmetro.
- Herramientas y utillaje: Cuchillos despiece. Portacuchillos. Sierra eléctrica disco. Sierra de cinta.
- Equipos de protección: Casco. Delantal plástico. Delantal acero. Botas. Guantes látex. Guantes acero.
- Raíles aéreos.
- Carro con ruedas para canales y medias canales.
- Carro despiece.
- Contenedor colgadores piezas.
- Bateas

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. CONDICIONES Y NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA DE SALAS DE DESPIECE.
2. NORMATIVA VIGENTE DE MANIPULADO DE ALIMENTOS Y DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL PORCINO.
4. MÉTODO OPERATORIO DESCRIPTIVO.
5. TÉCNICAS DE CORTE Y DESHUESADO.
6. TRATAMIENTO DE CARNES Y PIEZAS CÁRNICAS
7. VALORACIÓN DEL ESCANDALLO STANDARD.