



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS**  
**INAI004PO**

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

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Área Profesional:** CÁRNICAS

2. **Denominación:** ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS

3. **Código:** **INAI004PO**

4. **Objetivo General:** Realizar, de acuerdo a las especificaciones y fórmulas establecidas, las fases del proceso de preparación piezas cárnicas, manipulando y seleccionando carnes, deshuesando y modelando piezas para la elaboración de distintos productos cárnicos, comprobando el desarrollo del proceso y controlando su evolución

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 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 u obrador de elaboraciones cárnicas

Almacén de productos cárnicos

7.2 Equipamientos:

7.2. Equipamientos:

- Pizarras para escribir con rotulador
- Rotafolios
- Material de aula
- Mesa y silla para formador
- Mesas y sillas para alumnos
- PC para el formador
- 1 Proyector.
- Material utilizado en el aula.
- Materias primas
- Herramientas y utillaje
- Otras instalaciones: Cámara de refrigeración/ congelación-conservación.
- Para los recursos metodológicos se contará con medios audiovisuales complementarios a la formación así como con el apoyo de las nuevas.

Herramientas y utillaje:

- Mesa de trabajo
- Tablas de cortar
- Sierra
- Cuchillos
- Utensilios de limpieza y desinfección
- Material de Protección (guantes de malla, delantal, calzado de seguridad).

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.

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. LA CARNE
  - 1.1. Clasificación
  - 1.2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos.
  - 1.3. Métodos de conservación
  - 1.4. Destino de la carne
2. PAQUETES MUSCULARES CON O SIN HUESO
  - 2.1. Canales y cuartos.
3. DESPIECE
  - 3.1. Vacuno
  - 3.2. Ovino
  - 3.3. Caprino
  - 3.4. Porcino
4. TRANSPORTES DE CARNE: CONGELADOS, REFRIGERADOS FRESCOS.
  - 4.1. Medios de transporte: Normativa.
5. SALAS O LOCALES DE CONSERVACIÓN DE LAS CARNES
  - 5.1. Túnel de congelación,
  - 5.2. Cámara de conservación, descongelación, refrigeración, de oreo.