



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS
INAI005PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. **Denominación:** ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

3. **Código:** **INAI005PO**

4. **Objetivo General:** Elaborar preparados cárnicos frescos susceptibles de ser refrigerados o congelados.

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 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 U OBRADOR DE CARNICERÍA Y ELABORACIONES CÁRNICAS

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. Internet.
-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. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS
2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS
 - 2.1.La carne según destino y valoración.
 - 2.2.Despojos comestibles utilizados en charcutería.
 - 2.3.Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
 - 2.4.Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
 - 2.5.Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.
 - 2.6.Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
 - 2.7.Las tripas:Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites
3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS
 - 3.1.Aditivos.
 - 3.2.Especias.
 - 3.3.Condimentos.
4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS
 - 4.1.Características y reglamentación.
 - 4.2.El picado y amasado.
 - 4.3.La embutición.
 - 4.4.Atado o grapado.
 - 4.5.Dosificación de masas para hamburguesas.

4.6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.

4.7. Maceración de productos cárnicos frescos.

4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

5.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras).

5.2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.

5.3. Composición, montaje y desmontaje de elementos.

5.4. Funcionamiento, dispositivos de control.

5.5. Operaciones de mantenimiento.

5.6. Control de cámaras de refrigeración.

5.7. Control de cámaras de congelación.