



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA
VENTA EN CARNICERÍA**

INAI009PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA VENTA EN CARNICERÍA

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. **Denominación:** PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA VENTA EN CARNICERÍA

3. **Código:** **INAI009PO**

4. **Objetivo General:** Identificar los distintos parámetros de conservación que permitan alargar la vida útil del producto.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 10

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 10

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 CARNICERÍA Y ELABORACIONES CÁRNICAS: 90 m²

7.2 Equipamientos:

- 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. CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD DE LA CARNE.

1.1. Calidad de las carnes.

1.1.1. Factores que influyen en la calidad de la carne (edad, raza, alimentación, etc.)

1.2. Tipos comerciales.

1.2.1. Maduración.

1.2.2. Programas de calidad.

1.2.3. Cadena de carnización.

2. CONOCIMIENTO ESPECÍFICO SOBRE FILETEADO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

2.1. Fileteado.

2.1.1. Clases de cuchillos.

2.1.2. Medidas de prevención de riesgos laborales.

2.1.3. Elección de piezas para practicar el fileteado.

2.1.4. Rentabilización de la pieza.

2.2 Preparación de derivados cárnicos.

2.2.1. Importancia de los derivados cárnicos.

2.2.2. Materia prima, aditivos y especias utilizadas.

2.2.3. Elaborados típicos (hamburguesas, redondos, mechados, rellenos, etc.).

2.2.4. Recetas.

3. CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.

3.1. Conservación.

3.1.1. Ambientes.

3.1.2. Temperaturas.

3.1.3. Protecciones.

3.1.4. Humedades.

3.1.5. Colocación en cámara o estiba.

3.2 Envasado.