MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

FONDO SOCIAL EUROPEO
"El FSE invierte en tu futuro"

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

CARNICERÍA Y DESPIECE

INAI001PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

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: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 30 Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

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.
• 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

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:
SALA DE DESPIECE

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.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audivisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- 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 REFRIGERACIÓN

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.