

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

INAI009PO

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

6. Duración:

Horas totales: 10

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 10

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 CARNICERÍA Y ELABORACIONES CÁRNICAS: 90 m²

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 audiovisuales.
- 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. 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.