

PROGRAMA FORMATIVO

Despiece de canales de porcino ibérico

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: Cárnicas

2. Denominación: Despiece de canales de porcino ibérico

3. Código: INAI01EXP

4. Nivel de cualificación: 1

5. Objetivo general:

Manipular y realizar el despiece de canales de cerdo ibérico aplicando las técnicas específicas para este tipo de canales.

6. Prescripción de los formadores:

6.1. Titulación requerida:

Técnico Superior de la familia profesional de Industrias alimentarias.

6.2. Experiencia profesional requerida:

1 año de experiencia acreditada en industrias cárnicas de cerdo ibérico.

6.3. Competencia docente

Será necesario tener experiencia metodológica o experiencia docente.

7. Criterios de acceso del alumnado:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

No se requiere titulación académica

8. Número de participantes:

Máximo 25 participantes para cursos presenciales.

9. Relación secuencial de módulos formativos:

- Módulo 1: Despiece de canales de porcino ibérico.

10. Duración:

Horas totales: 120 horas

Distribución horas:

- Presencial: 120 horas

11. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento

11.1. Espacio formativo:

- Aula polivalente: 30 m² para 15 alumnos y 50 m² para 25 alumnos
- Sala de despiece: 80 m² para 15 alumnos y 160 m² para 25 alumnos
- Cámara frigorífica: 20 m² para 15 alumnos y 40 m² para 25 alumnos
- Almacén: 20 m² para 15 alumnos y para 25 alumnos

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.

11.2. Equipamiento:

- Aula polivalente:
 - Mesa y silla para el formador
 - Mesas y sillas para el alumnado
 - Material de aula
 - Pizarra
 - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañon con proyección e internet para el formador
- Sala de despiece
 - Polipasto.
 - Railes para el transporte de canales.
 - Mesas de trabajo.
 - Báscula.
 - Fregadero,
 - Pilas de lavado.
 - Carros.
 - Perchas.
 - Cuchillos.
 - Sierras.
 - Afiladores.
 - Bateas y barreños.
 - Guantes anticortes.
 - Agujas y cuerdas para bridar.
 - EPI (guantes, gafas, gorros, botas y batas)
- Cámara frigorífica
 - Railes para transporte de canales.
 - Estanterias.
- Almacén
 - Estanterias.

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.

12. Ocupación/es de la clasificación de ocupaciones

77011051 Matarife- carniceros en general

77011060 Preparador de jamones.

77011024 Chacinero-charcutero.

MÓDULOS FORMATIVOS

Módulo nº 1

Denominación: Despiece de canales de porcino ibérico.

Objetivo: Manipular y realizar el despiece de canales de cerdo ibérico aplicando las técnicas específicas para este tipo de canales.

Duración: 120 horas.

Contenidos teórico- prácticos:

- Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos
 - o Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
 - o Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
 - o Condiciones técnico-sanitarias.
 - o Condiciones ambientales.
 - o Utensilios o instrumentos de corte y preparación de la carne.
 - o Limpieza general.
 - o Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
 - o Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.
 - o Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.
 - o Normativa aplicable.
- Acondicionamiento de la carne para su comercialización
 - o El cerdo ibérico, características morfológicas y anatómicas.
 - o Definición y características organolépticas
 - o El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
 - o Situación de la carne después del sacrificio.
 - o Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.
 - o El proceso de maduración de la carne. Cámaras
 - o Alteraciones de la maduración
 - o Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
 - o Valoración de la calidad de las carnes.
 - o Normativa aplicable.
- Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización
 - o Despiece de canales. Partes comerciales.
 - o Deshuesado y despiece.
 - o Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
 - o Materiales y técnicas de envasado y etiquetado.
 - o Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
 - o Preparación de despojos comestibles para su comercialización.
 - o Normativa aplicable.