

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
DESPIECE DE PORCINO
INAI002PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
DESPIECE DE PORCINO

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. Denominación: DESPIECE DE PORCINO

3. Código: **INAI002PO**

4. Objetivo General: Realizar el despiece de piezas de porcino, manipulando, seleccionando y deshuesando la carne.

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

6. Duración:

Horas totales: 40

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 40

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.

Cámara frigorífica.

Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas.

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:

- Picadora.
- Amasadora.
- Embutidora.
- Grapadora.
- Envasadora al vacío.
- Etiquetadora.
- Mostrador frigorífico.
- Afiladora cuchillos.
- Mesa mostrador
- Pila lavadero.
- Carro cuba.
- Tajo.
- Mesa despiece.
- Barreño con ruedas.
- Carro con ruedas para canales y medias canales.
- Carro despiece.
- Carretilla transporte.
- Palet.
- Retractiladora.
- Lavamanos.
- Esterilizador de cuchillos.
- Contenedor colgadores piezas.
- Bandeja metálica.
- Taquilla.
- Dosificador de jabón.
- Secamanos.
- Papelera.
- Material para el embandejado.
- Material para el envasado.
- Equipos de medida: Balanza de precisión. Báscula. Termómetro sonda. pHmetro.
- Herramientas y utillaje: Cuchillos despiece. Portacuchillos. Sierra eléctrica disco. Sierra de cinta.
- Equipos de protección: Casco. Delantal plástico. Delantal acero. Botas. Guantes látex. Guantes acero.
- Raíles aéreos.
- Carro con ruedas para canales y medias canales.
- Carro despiece.
- Contenedor colgadores piezas.
- Bateas.
- Materias primas.

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. CONDICIONES Y NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA DE SALAS DE DESPIECE.
2. NORMATIVA VIGENTE DE MANIPULADO DE ALIMENTOS Y DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL PORCINO.
4. MÉTODO OPERATORIO DESCRIPTIVO.
5. TÉCNICAS DE CORTE Y DESHUESADO.
6. TRATAMIENTO DE CARNES Y PIEZAS CÁRNICAS
7. VALORACIÓN DEL ESCANDALLO STANDARD.

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS
INAI004PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. Denominación: ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS

3. Código: **INAI004PO**

4. Objetivo General: Realizar, de acuerdo a las especificaciones y fórmulas establecidas, las fases del proceso de preparación piezas cárnicas, manipulando y seleccionando carnes, deshuesando y modelando piezas para la elaboración de distintos productos cárnicos, comprobando el desarrollo del proceso y controlando su evolución

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

6. Duración:

Horas totales: 40

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 40

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 u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas.

Almacén de productos cárnicos.

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:

Cámara de refrigeración/ congelación-conservación.

Materias primas.

Herramientas y utillaje:

- Mesa de trabajo
- Tablas de cortar
- Sierra
- Cuchillos
- Utensilios de limpieza y desinfección
- Material de Protección (guantes de malla, delantal, calzado de seguridad).

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. LA CARNE

- 1.1. Clasificación.
- 1.2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos.
- 1.3. Métodos de conservación.
- 1.4. Destino de la carne.

2. PAQUETES MUSCULARES CON O SIN HUESO

- 2.1. Canales y cuartos.

3. DESPIECE

- 3.1. Vacuno.
- 3.2. Ovino.
- 3.3. Caprino.
- 3.4. Porcino.

4. TRANSPORTES DE CARNE: CONGELADOS, REFRIGERADOS FRESCOS

- 4.1. Medios de transporte: Normativa.

5. SALAS O LOCALES DE CONSERVACIÓN DE LAS CARNES

- 5.1. Túnel de congelación.
- 5.2. Cámara de conservación, descongelación, refrigeración, de oreo.

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

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

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: 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 U OBRADOR DE CARNICERÍA Y ELABORACIONES CÁRNICAS

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:

- Materias primas.

- 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.
- Depósito 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. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

- 2.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras).
- 2.2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.
- 2.3. Composición, montaje y desmontaje de elementos.
- 2.4. Funcionamiento, dispositivos de control.
- 2.5. Operaciones de mantenimiento.
- 2.6. Control de cámaras de refrigeración.
- 2.7. Control de cámaras de congelación.

3. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

- 3.1. La carne según destino y valoración.
- 3.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.
- 3.3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
- 3.4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
- 3.5. Características y acción de las grasas en los productos de chacinería-charcutería.
- 3.6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
- 3.7. Las tripas: Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

4. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

- 4.1. Aditivos.
- 4.2. Especies.
- 4.3. Condimentos.

5. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

5.1. Características y reglamentación.

5.2. El picado y amasado.

5.3. La embutición.

5.4. Atado o grapado.

5.5. Dosificación de masas para hamburguesas.

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

5.7. Maceración de productos cárnicos frescos.

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

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

INAI009PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

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.
- Depósito 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.