



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

PREPARACIÓN Y MANIPULADO DE PALETAS Y JAMONES CURADOS

Noviembre 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PREPARACIÓN Y MANIPULADO DE PALETAS Y JAMONES CURADOS
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	CÁRNICAS
Código:	INAI0002
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Realizar las operaciones de curado, deshuesado, loncheado y envasado de jamones y paletas valorando la calidad y el rendimiento, cumpliendo la normativa técnico sanitaria y de riesgos laborales vigente en todos los procesos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Calidad, seguridad e higiene en la industria alimentaria	10 horas
Módulo 2	Jamones y paletas. Tipos y calidades	10 horas
Módulo 3	Recepción, acondicionamiento y almacenamiento de piezas cárnicas.	20 horas
Módulo 4	Salado, lavado y colocación en secadero. Aplicación de manteca y calado	20 horas
Módulo 5	Deshuese, loncheado, envasado, empaquetado y expedición de jamones y paletas	100 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 160 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de la comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	<p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Industrias alimentarias. • Certificados de profesionalidad de niveles 1, 2 y 3 de la familia profesional de Industrias alimentarias. • En caso de no cumplir los requisitos de titulación, mínimo 1 año de experiencia como profesional en Industrias alimentarias.
Experiencia profesional mínima requerida	Experiencia Profesional de al menos 12 meses en la ocupación relacionada con la especialidad a impartir.
Competencia docente	<p>Será necesario tener experiencia metodológica o experiencia docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 horas de experiencia acreditable como formador o - Curso de Adaptación Pedagógica, Certificado de profesionalidad de Docencia de la formación profesional para el empleo o titulación superior pedagogía, magisterio, psicología o equivalente.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m ²	2.0 m ² / participante
Cámara frigorífica	20 m ²	-
Secadero	50 m ²	-
Sala de deshuese y empaquetado	100 m ²	-
Cámara de salazón	50 m ²	-

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - 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, cañón con proyección e Internet para el formador.

Cámara frigorífica	Contenedores, perchas, ganchos.
Secadero	<ul style="list-style-type: none"> - Carros - Contenedores - Perchas - Mesas auxiliares.
Sala de deshuese y empaquetado	<p>Maquinaria para sala de deshuese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos de recogida y clasificación de productos (carros, contenedores, perchas, jumbos) - Herramientas de corte y EPIs: cuchillos, gubias, guantes metálicos y mandiles metálicos. - Calas - Cinta de corte - Mesa extractora de hueso de cadera - Gubia automática. Gubia manual - Mesa extractora de fémur-tibia - Maquina de perfilado - Descortezadora automática - Mesa de deshuese de jamones - Cintas de transporte - Básculas - Aplicador manual de manteca - Transpaletas - Equipos de loncheado. <p>Maquinaria para empaquetado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envasadoras vacío (multivac) - Envolvedora - Etiquetadoras + basculas -Cerradoras-Formadoras-Flejadoras automáticas y semiautomáticas - Detectores de metales y Rayos X <p>Botiquín.</p>
Cámara de salazón	<ul style="list-style-type: none"> - Depósito de salmuera - Cuba de salado y desalado - Inyector de salmuera - Baldes - Mesas.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad 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.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

77011060 PREPARADORES DE JAMONES

77011033 ELABORADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

77011024 CHACINEROS-CHARCUTEROS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

OBJETIVO

Identificar los procesos de control de calidad en la industria cárnica detectando los factores de riesgo y aplicando las medidas de prevención y protección pertinentes.

DURACIÓN TOTAL:

10 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Definición de los procesos de control de calidad en la industria alimentaria.
 - APPCC (puntos críticos)
 - Autocontrol
 - Trazabilidad
 - Sistemas de Gestión de la Calidad
 - Manual de Calidad
 - Técnicas de muestreo
 - Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
 - Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
- Detección de los factores de riesgo en la industria alimentaria.
 - Factores y situaciones de riesgo laboral y normativa.
- Aplicación de las medidas de prevención y protección más pertinentes.
 - Medidas de prevención y protección
 - Medidas de higiene
 - Situaciones de emergencia.
- Sensibilización hacia las medidas de Seguridad y Prevención de riesgos.
 - Riesgos y accidentes habituales
 - Medidas preventivas hacia los riesgos de accidentes
 - Normas básicas de actuación en casos de emergencia e incendios.
- Aplicación de la Normativa higiénico alimentaria y manipulación de alimentos.
 - Medidas de higiene personal en la manipulación
 - Medidas de higiene personal durante el procesado
 - Medidas de higiene personal en el proceso de la conservación y el transporte.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de la aplicación de los procesos de control de calidad y medidas de prevención, protección e higiene en la elaboración de productos cárnicos
- Rapidez en la detección de situaciones de riesgo en la elaboración de productos cárnicos
- Agilidad de aplicación de medidas en caso de situaciones de emergencia
- Valoración de la importancia de cumplir la normativa en materia de seguridad

de un almacén e higiene alimentaria.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Jamones y paletas. Tipos y calidades

OBJETIVO

Identificar los conceptos básicos del ganado porcino en función de la genética y de la alimentación, relacionándolo con el tiempo de curación de jamones y paletas sin alteraciones y defectos.

DURACIÓN TOTAL:

10 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Definición de los principios básicos de jamones y paletas.
 - Tipos y calidades
 - Características del Ganado porcino
 - Categorías comerciales
 - Factores de calidad
 - Tipos de jamón en función de la raza y la alimentación
 - Certificación de los productos
 - Denominaciones de origen
 - Nomenclatura de etiquetado.
- Caracterización y análisis de los procesos
 - Procesos de curado, maduración y secado
 - Alteraciones y defectos durante el proceso de curación
 - Empleo de cultivos en secadero y bodega
 - Medidas correctoras.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la categoría y nomenclatura final de jamones y paletas según la raza y la alimentación.
- Comprensión de los procesos de curación de las piezas, sus posibles alteraciones y las medidas correctoras que se pueden adoptar.

OBJETIVO

Controlar la recepción de las materias primas y auxiliares de acuerdo a la documentación recibida, acondicionando el producto dependiendo de su uso y almacenando en los espacios concebidos para tal fin, según el protocolo establecido.

DURACIÓN TOTAL:

20 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Control en la recepción y descarga de las materias primas.
 - Transporte
 - Documentación asociada
 - Inspección y descarga
 - Identificación y almacenamiento.
- Aplicación de los tratamientos de frío industrial para la conservación de las piezas y los productos cárnicos.
 - Cámaras frigoríficas
 - Túneles de congelación
 - Control de temperatura y humedad.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Iniciativa al comprobar que la documentación coincide con la orden de compra y rechazar las mercancías que no reúnan las exigencias técnicas y de calidad exigidas.
- Agilidad en la distribución de materias primas y productos en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y a los criterios establecidos, para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.
- Concienciación de la importancia de verificar la temperatura de refrigeración o congelación y si esta es adecuada a cada tipo de pieza cárnica.

OBJETIVO

Realizar la cadena de operaciones desde el salado hasta la aplicación de manteca y calado en jamones y paletas

DURACIÓN TOTAL:

20 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Aplicación de salazones y reglamentación
 - Salmuera. Formulación, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación
 - Duración, temperaturas, desalado
 - Salazón seca
 - Salazón húmeda. Aplicación por inmersión
 - Inyección, tiempos, dosis.
- Finalización del proceso de secado y curación
 - Secaderos. Colocación de piezas. Control de temperatura y humedad
 - Manteca. Tipos. Función de la manteca líquida en jamones y paletas. Zonas de aplicación
 - Calas. Tipos. Procedimiento de calado. Detección de alteraciones del producto.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Coordinación en la preparación de salazones secas y salmueras, con arreglo a su formulación, controlándose la dosificación de cada ingrediente, la temperatura, la viscosidad, la precipitación y el pH.
- Demostración de iniciativa controlando en los tratamientos prolongados que los parámetros de temperatura, humedad y penetración de sal, se mantienen dentro de los márgenes tolerados.
- Efectividad en el recubrimiento con manteca derretida de la pieza.
- Concienciación de la importancia del calado de jamones y paletas para poder detectar piezas con una mala calidad y medir los errores producidos durante el proceso de curación.

OBJETIVO

Realizar operaciones de deshuesado, loncheado y empaquetado de jamones y paletas, cumpliendo los parámetros de calidad y rendimiento, de acuerdo con el manual de procedimiento e instrucciones de trabajo.

DURACIÓN TOTAL:

100 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Especificación de deshuesado
 - Jamón curado de cerdo blanco
 - Jamón curado de cerdo duroc
 - Jamón curado de cerdo ibérico. Tipos
 - Paleta curada de cerdo blanco
 - Paleta curada de cerdo duroc
 - Paleta curada de cerdo ibérico. Tipos.

- Operación de deshuesado de jamones y paletas.
 - Carga y evacuación en línea de piezas
 - Extracción del hueso de cadera en jamón y serrado de codillo
 - Extracción de escápula en paleta y serrado de codillo
 - Ejecución con gubia automática o manual en jamón y paleta
 - Extracción de huesos de fémur, tibia y peroné en jamón
 - Extracción de hueso de húmero en paleta
 - Perfilado y descortezado de jamón y paleta
 - Repaso y clasificación de producto acabado.

- Operación de loncheado, envasado y empaquetado
 - Loncheado. Manejo y conocimiento de la maquinaria
 - Envasadoras de vacío. Tipos de maquinaria. Manejo
 - Etiquetado. Referencias y códigos. Nomenclatura
 - Paletizado, preparación de productos para su expedición.

- Evaluación de calidad y rendimiento
 - Escandallos
 - Rendimiento óptimo según el tipo de pieza
 - Análisis y corrección de posibles desviaciones y anomalías.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Coordinación con el resto del equipo de trabajo en el desempeño del trabajo y la aplicación de medidas preventivas y correctoras en el proceso de producción del producto porcino.
 - Demostración de una actitud positiva y flexible frente a las diferentes tareas a realizar y su integración en la cadena de producción de jamones y paletas.
 - Adquisición de autonomía en las tareas de loncheado y envasado.
 - Efectividad en la resolución de problemas frente a los errores o defectos

producidos en la elaboración del producto.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.