



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

OPERACIONES BÁSICAS EN LA PREPARACIÓN PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

Septiembre 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	OPERACIONES BÁSICAS EN LA PREPARACIÓN PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	CÁRNICAS
Código:	INAI03
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Realizar las operaciones básicas de despiece, elaboración charcutera y almacenaje de productos cárnicos, así como la limpieza y mantenimiento de los equipos utilizados y el acondicionamiento de los productos para su venta cumpliendo en todo momento con la normativa técnico-sanitaria vigente.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Despiece básico de productos cárnicos.	120 horas
Módulo 2	Preparación de productos de carnicería para venta.	70 horas
Módulo 3	Preparación de productos de charcutería para venta.	90 horas
Módulo 4	Prevención de riesgos laborales.	30 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 310 horas

Requisitos de acceso del alumnado

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

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <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 Superior y Técnico de la familia profesional de Industrias Alimentarias.- Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias
Experiencia profesional mínima requerida	Se requiere al menos 1 año de experiencia laboral en el sector.

Competencia docente	Deberán contar con formación metodológica o experiencia docente contrastada superior a 600 horas.
----------------------------	---

Justificación de las prescripciones de formadores y tutores

Requisito académico:

- Titulación académica

Requisito de experiencia laboral:

- Vida laboral y certificados de funciones

Requisito de capacitación metodológica:

- Titulación correspondiente que acredita la formación en metodología docente.
- Experiencia 600 horas. Contratos y/o certificados de empresa en donde haya estado contratado como docente.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante
Sala de despiece, elaboración y preparación de fiambres	70 m ²	1,5 m ² / participante
Cámara frigorífica	15 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.
Sala de despiece, elaboración y preparación de fiambres	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa despiece - Picadora - Embutidora - Cortadora de fiambre - Sierra manual y eléctrica de despiece y de cinta - Brazos de carga - Ganchos, cuchillos y hacha - Tajos y bancos. - Cubetas y soportes - Carrilería aérea - Marmitas cocción - Esterilizadores - Pila lavadero - Barreño - Carro con ruedas - Carro cuba - Lavamanos - Bandejas - Máquina selladora - Papelera - Material para el embandejado. - Nevera - Arcón congelador - Estanterías - Equipos de protección: Delantales, y guantes látex

Cámara frigorífica	<ul style="list-style-type: none"> - Ganchos - Estanterías - Papelera - Equipos de protección: Delantales y guantes látex
--------------------	---

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

- 81601295 Operadores de máquinas para elaborar productos cárnicos, en general
--

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

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

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: DESPIECE BÁSICO DE PRODUCTOS CARNICOS

OBJETIVO

Realizar el despiece básico de cualquier tipología de carne, cumpliendo con la normativa de conservación y calidad y de prevención de riesgos laborales vigente, así como efectuar la limpieza y el mantenimiento de los espacios, equipamientos y herramientas utilizados en el mismo.

DURACIÓN: 120 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Clasificación de la carne
 - Origen de la carne y de su consumo.
 - El sector cárnico en Europa y en España.
 - Definición y características de la carne como alimento.
 - Tipos de carne según el animal e indicación geográfica u otra denominación.
 - Clasificación del Vacuno, Porcino, Ovino, Aves, Caza, Casquería.
 - Anatomía de la carnización del vacuno y sus tipos de piezas.
 - Anatomía de la carnización del ovino
 - Anatomía de la carnización del porcino
 - Anatomía de la carnización de aves
 - Conservación del Vacuno, Porcino, Ovino, Aves, Caza, Casquería.
 - Maduración de la carne
- Manipulación higiénica de los alimentos cárnicos.
 - Aspectos técnico-sanitarios específicos del sector cárnico.
 - Contaminación de la carne
 - Importancia de la calidad: trazabilidad
 - Prácticas higiénicas y requisitos básicos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
 - Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
 - Higiene del manipulador.
 - Control de plagas.
 - Prevención de riesgos en la manipulación y transporte.
- Realización del despiece básico de animales
 - Preparación del espacio y de las herramientas
 - Operaciones auxiliares durante el despiece
 - Técnicas de despiece de animales menores
 - Evisceración
 - Almacenamiento en cámaras
 - Sistemas de etiquetado para control del stock
 - Control del excedente

- Mantenimiento y limpieza del equipamiento y de los espacios
 - Sierra manual y eléctrica de despiece y de cinta
 - Brazos de carga
 - Marmitas cocción
 - Ganchos, cuchillos y hacha
 - Tajos y bancos.
 - Cubetas y soportes
 - Carrilería aérea
 - Maquinaria en salas de despiece
 - Esterilizadores
 - Limpieza de espacios.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración destreza en la tarea despiece básico.
- Aplicación de los protocolos de higiene en la manipulación de las carnes.
- Responsabilidad en la aplicación de medidas de seguridad en la manipulación
- Asimilación de la importancia de realizar la limpieza y el mantenimiento adecuado de los espacios, herramientas y maquinaria.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE CARNICERÍA PARA VENTA

OBJETIVO

Elaborar productos básicos de carnicería así como preparar y acondicionar los productos y el espacio de venta considerando la normativa sobre manipulación y procesamiento de alimentos.

DURACIÓN: 70 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Elaboración y preparación de productos de carnicería
 - Elaboraciones básicas de adobos y preparados
 - Recepción de la carne del obrador a la venta
 - Envasado y preparación de bandejas
 - Preparación del etiquetado del producto
 - Buenas prácticas en la elaboración y preparación de los productos
 - Condiciones de conservación
 - Normativa de aplicación.
- Preparación del espacio para venta de productos de carnicería
 - Higiene y limpieza en la carnicería
 - Normativa COVID.
 - Iluminación y distribución del espacio
 - Colocación y decoración vitrinas.
 - Reposición vitrinas
 - Normativa de aplicación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Responsabilidad en el protocolo de higiene y seguridad.

- Responsabilidad en preparación de bandejas y colocación de vitrinas para su venta
- Habilidad en la disposición del escaparate optimizando el espacio.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA PARA VENTA

OBJETIVO

Elaborar productos básicos de charcutería, así como preparar y acondicionar los productos y el espacio de venta considerando la normativa sobre manipulación y procesamiento de alimentos.

DURACIÓN: 90 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Caracterización y conservación de productos de charcutería
 - Tipos de embutidos, calidades según tiempo curación y conservación en sala.
 - Tipos de jamón, según tiempo curación, tipo de cerdo y tipo alimentación
 - Conservación, temperatura y humedad
 - Seguridad e higiene
 - Elaboración de curados y salazones cárnicos
 - Elaboración de conservas y cocinados cárnicos
 - Contaminación y alteración de los alimentos.
- Preparación de productos de charcutería.
 - Técnicas de corte de embutido a cuchillo o máquina
 - Presentación de embutidos, tipos y elementos de presentación
 - Factores que influyen en el corte de los diferentes productos
 - Normativa de aplicación.
- Mantenimiento y limpieza del equipamiento y herramientas
 - Máquina cortadora de fiambre
 - Tabla de corte de jamón
 - Cuchillo jamonero y puntilla
 - Retractiladora film
 - Envolvedora de bandeja
 - Máquina sellado automático al vacío
 - Otros sistemas de envasado de fiambre.
- Preparación de espacios para venta de productos de charcutería
 - Cualidades del escaparate, visibilidad y agrupación de productos
 - Limpieza, mantenimiento y preparación del espacio
 - Iluminación y distribución del espacio
 - Condiciones de conservación
 - Normativa de aplicación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Responsabilidad en la manipulación de la charcutería para evitar contaminaciones y alteraciones.

- Disposición hacia la correcta higiene en la manipulación de los productos de charcutería.
- Responsabilidad en el cuidado y mantenimiento de las herramientas y maquinaria.
- Precisión a la hora de realizar la preparación de embutido a cuchillo.
- Habilidad en la disposición del escaparate optimizando el espacio.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

OBJETIVO

Identificar los factores de riesgo existentes en la industria cárnica para aplicar las correspondientes medidas de prevención en el puesto de trabajo con el fin de evitar accidentes y siniestros.

DURACIÓN: 30 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Introducción a la seguridad y salud en el trabajo
 - Concepto de seguridad y salud en el trabajo.
 - Marco normativo.
 - Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- Identificación de riesgos laborales y medidas de prevención
 - Tipología de riesgos en sector cárnico y grandes riesgos y su prevención
 - Riesgos físicos y su prevención
 - Riesgos ergonómicos, psicosociales y su prevención
 - Riesgos higiénicos y su prevención
 - Riesgos eléctricos y frío y prevención
 - Riesgos de cortes y movilización de cargas y su prevención
 - La carga de trabajo, la fatiga, la insatisfacción laboral y su prevención
 - Sistemas elementales de control de riesgos, protección colectiva e individual
 - Planes de emergencia y evacuación
 - El control de la salud de los trabajadores.
- Aplicación de primeros auxilios
 - Objetivo en la aplicación de los primeros auxilios
 - Normas generales antes de aplicar los primeros auxilios
 - Protocolo de actuación y aviso
 - Examen de la persona y precauciones
 - Procedimiento de intervención según lesión o dolencia.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de evitar riesgos individuales y colectivos innecesarios.
- Detección temprana de los posibles riesgos en el puesto de trabajo

- Asimilación de la importancia en la seguridad y planificación de la respuesta a las posibles situaciones de riesgo
- Aplicación correcta del protocolo ante un accidente laboral
- Disposición para intervenir ante cualquier situación de emergencia o en la aplicación de los primeros auxilios.

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.