



**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.