



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, CURADOS Y  
COCIDOS  
INAI006PO**

**PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

**Noviembre 2018**

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:**  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, CURADOS Y COCIDOS

---

**DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**

**1. Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Área Profesional:** CÁRNICAS

**2. Denominación:** ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, CURADOS Y COCIDOS

**3. Código:** **INAI006PO**

**4. Objetivo General:** Realizar las operaciones de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, aplicando y respetando las normas legales vigentes de seguridad y, salud laboral, medio ambiental y calidad de los productos.

**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 2m<sup>2</sup> 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:

- 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.
- Deposito 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.**

- 1.1 Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.
- 1.2 Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.
- 1.3 Control de instalaciones auxiliares.
- 1.4 Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

### **2 MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.**

- 2.1 La carne según destino y valoración.
- 2.2 Despojos comestibles utilizados en charcutería.
- 2.3 Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
- 2.4 Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
- 2.5 Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería.
- 2.6 Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
- 2.7 Las tripas
- 2.8 Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

### **3 CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS.**

- 3.1 Aditivos
- 3.2 Especias
- 3.3 Condimentos

### **4 ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS.**

- 4.1 Características y reglamentación
- 4.2 El picado y amasado

- 4.3 La embutición
- 4.4 Atado o grapado
- 4.5 Dosificación de masas para hamburguesas.
- 4.6 Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
- 4.7 Maceración de productos cárnicos frescos.
- 4.8 Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

## 5 ENVASADO DE LA CARNE.

- 5.1 El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
- 5.2 Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
- 5.3 Elementos de cerrado.
- 5.4 Su conservación y almacenamiento.
- 5.5 Etiquetas y otros auxiliares.
- 5.6 Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
- 5.7 Tipos de etiquetas, su ubicación.
- 5.8 Otras marcas y señales, códigos.
- 5.9 Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.
- 5.10 Exposición a la venta.

## 6 PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.

- 6.1 Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado.
- 6.2 Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
- 6.3 Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
- 6.4 Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
- 6.5 Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.
- 6.6 Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
- 6.7 Operaciones de embutición y moldeo:
- 6.8 Curado.
- 6.9 Aplicaciones, parámetros y ejecución y control.
- 6.10 Secuencia de operaciones de embutición.
- 6.11 Secuencia de operaciones de moldeo.

## 7 SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS.

- 7.1 Características y reglamentación:
- 7.2 Definición, tipos.
- 7.3 Categorías comerciales y factores de calidad.
- 7.4 Proceso de elaboración.
- 7.5 La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.
- 7.6 La salazón seca.
- 7.7 Su preparación.
- 7.8 Salado, formas, duración, temperaturas, desalado.
- 7.9 Alteraciones y defectos.
- 7.10 La salmuerización
- 7.11 Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación.
- 7.12 Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis.
- 7.13 Alteraciones y defectos.
- 7.14 Adobos.
- 7.15 Composición: ingredientes, utilidad.
- 7.16 Incorporación, condiciones.

## 8 PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS.

- 8.1 Definiciones, tipos.
- 8.2 Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.
- 8.3 Proceso y operaciones de curado.
- 8.4 Fases de maduración y de secado.
- 8.5 Empleo de cultivos o iniciadores: característica
- 8.6 Alteraciones y defectos durante el proceso.

## 9 EL AHUMADO.

- 9.1 Características y reglamentación.
- 9.2 Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.
- 9.3 Tipos de productos ahumados.
- 9.4 Tratamiento.
- 9.5 Técnicas de producción.
- 9.6 Aplicación a distintos productos.
- 9.7 Alteraciones y defectos.

## 10 FERMENTACIÓN O MADURACIÓN.

- 10.1 Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.

- 10.2 Secado de productos cárnicos.
- 10.3 Encurtidos. Fermentaciones propias.
- 10.4 Difusión de la sal.
- 10.5 Defectos que se presentan y medidas correctoras.

#### 11 TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

- 11.1 Cámaras de secado. Unidades climáticas.
- 11.2 Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.
- 11.3 Atmósfera controlada. Parámetros de control.
- 11.4 Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:
- 11.5 Medidas correctoras.
- 11.6 Registros del proceso de conservación.