

MA05

DEPENDIENTE DE CARNICERIA Y CHARCUTERIA. CURSO DE INICIACION

Área: Manipulador de Alimentos

Modalidad: Presencial

Duración: 70 horas

Plazas: 15 alumnos

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA	4
4. PROGRAMA.	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	7
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA	8
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	8
6.1. Coordinador	8
6.2. Personal docente.....	8
7. MATERIAL NECESARIO.....	9
7.1. Manual	11
7.2. Material necesario para la teoría.....	11
7.3. Material necesario para la práctica.....	12
8. REQUISITO DE LAS AULAS	14
8.1. Aula de teoría.....	14

8.2. Aula de prácticas.	15
8.3. Campo de prácticas.	16
9. EVALUACIÓN.	16
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.	16
9.2. Evaluación.	16
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.	16
10. CUALIFICACIÓN	17
11. CONVALIDACIONES	17
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.	17



1. DESTINATARIOS

Curso destinado a trabajadores del sector agrario y alimentario, cualificado o no cualificado que tengan algún tipo de vinculación o interés con la industria cárnica y agroalimentaria.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

El número de alumnos admisibles es de 15 alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través de la línea de ayuda correspondiente al intercambio de conocimientos y actividades de información (7201), en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia, los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través de la Intervención 7201 en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se establecen El solicitante es mujer: 5 puntos.

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Otros: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. OBJETIVOS.

Conocer las distintas canales y piezas de las carnes, su acondicionamiento, las técnicas de corte y confeccionado, para su posterior comercialización, así como, los procesos de elaboración de preparados cárnicos frescos y de los productos embutidos.

Saber utilizar e identificar los tratamientos de conservación y los métodos de almacenamiento de las piezas cárnicas y de sus productos elaborados.

Aprender el manejo y mantenimiento de los equipos, la maquinaria, y los elementos de trabajo de los establecimientos cárnicos.

Dar a conocer las normas de higiene y prevención, necesarias para la práctica de la carnicería.

3. NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

Tema 1. Higiene personal y de instalaciones. (2,5 h)

1.1 Medidas de higiene personal.

1.2 Normativa reguladora

1.3 Requisitos higiénicos en instalaciones y equipos. Desinfección y limpieza, control de plagas, sistema DDD.

1.3 Higiene en el transporte.

1.5 Medidas de autocontrol. Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC

Tema 2. Riesgos Laborales (1,5 h)

2.1 Derechos y obligaciones en materia preventiva.

2.3 Evaluación de riesgos laborales.

2.4 Medidas de prevención.

2.5 E.P.I.S

Tema 3. Recepción de mercancías (1h)

3.1 Operaciones de control en la recepción y expedición.

3.2 Documentos mercantiles.

3.3 Almacén. Ubicación de mercancías.

3.4 Instalaciones de frío

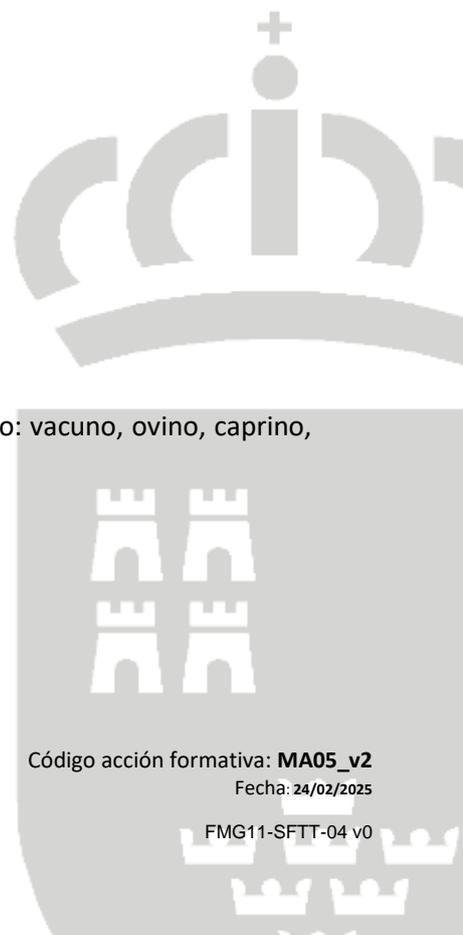
Tema 4. La carne (2,5 h)

4.1 Clasificación y características de los distintos tipos de carne de abasto: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza.

4.2 Despojos y vísceras.

4.3 Definición y características organolépticas. Clasificación comercial.

4.4 Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos



4.5 Las tripas

4.6 Carnes con denominación específica, indicación geográfica y otras denominaciones.

Tema 5. Conservación de los diferentes productos frescos. (1,5 h)

5.1 La calidad de los productos y la valoración de las piezas para la elaboración de productos frescos.

5.2 Procesos de deterioro y los factores que alteran las carnes y sus productos.

5.3 Sistemas de almacenamiento y conservación de los diferentes productos frescos.

Tema 6. Comportamientos de compra y venta. (1 h)

6.1 Introducción

6.2 El vendedor

6.3 El comprador.

Tema 7. Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos (2h)

7.1 Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.

7.2 Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoros.

7.3 Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.

7.4 Composición, montaje y desmontaje de elementos.

7.5 Funcionamiento, dispositivos de control.

7.6 Operaciones de mantenimiento.

7.7 Control de cámaras de refrigeración.

7.8 Control de cámaras de congelación.

7.9 Manejo, medidas de seguridad.

7.10 Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.

7.11 Ástiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad.

7.12 Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad.

7.13 Elementos de transporte.

Tema 8. Condimentos, especias y aditivos. (1h).

8.1 Aditivos.

8.2 Especias.

8.3 Condimentos

Tema 9. Elaboración de preparados cárnicos frescos (2h).

9.1 Características y reglamentación.

9.2 El picado y amasado.

9.3 La embutición.

9.4 Atado o grapado.

9.5 Maceración de productos cárnicos frescos.

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

Tema 10. Envasado de la carne (1 h)

10.1 El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.

10.2 Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.

10.3 Elementos de cerrado.

10.4 Su conservación y almacenamiento.

10.5 Etiquetas y otros auxiliares.

10.6 Normativa sobre etiquetado: información a incluir.

10.7 Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.

10.8 Exposición a la venta.

4.2. Práctica

Tema 11. (2 h): Identificación de los requerimientos y realización de las operaciones de limpieza, desinfección, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.

Tema 12. (2 h): Aplicación de las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles. Calidad e higiene requeridas de los mismos.

Tema 13. (2 h): Identificación y uso de maquinaria y herramientas, (cuchillos, hachas, sierras de corte, etc.)

Tema 14. (2 h): Análisis de los procesos de transformación del músculo y otros tejidos animales en la carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido. Identificación y valoración de la carne según sus características.

Tema 15. (2 h): Procedimientos de aplicación de frío industrial, aplicación de tratamientos de refrigeración, congelación y otros sistemas de conservación de productos cárnicos.

Tema 16. (2 h): Conocer las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.

Tema 17. (42 h): Elaboración de productos cárnicos.

17.1: Realización de los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y de los equipos de producción. Ejecución de las operaciones previas de preparación de las materias primas que intervienen en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.

17.2: Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

17.3: Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos

17.4: Aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, condiciones de calidad e higiene.

17.5: Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.

17.6: Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica.

17.7: Caracterizar los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	70
Horas teóricas	16
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	12
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	42
Horas evaluación	0
Horas presenciales	70
Horas no presenciales	0

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

RP.2 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Grado en Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Técnico Superior en Industria Alimentaria o con experiencia certificada o acreditada de mínimo 3 años en carnicería.

7. MATERIAL NECESARIO.

A- Material cárnico

240 pollos

70 Canal de cerdo

60 Chuletas de cerdo

75 Jamones

40 Paletillas

90 Contras

25 panceta fresca

60 Bolas de ternera

20 conejos

15 cordero canal

4 Mazos de tripas de cordero.

4 Mazos de tripas de cerdo

40 Bufetas

-Especias, aditivos y otros condimentos.

Sal fina de mesas. 1 Kg

Sal gorda hornear. 2 Kg

Pimienta negra molida. 1Kg

Pimentón picante. 1Kg

Canela molida. 1Kg

Clavo molido. 0,5 Kg

Orégano botes de 200gr

Anís grano 1

Preparado de salchichas de pollo. 5 kg

Huevo líquido. 1 litros

Vino blanco 1 litro

Anís líquido seco. 1 botella

Coñac. 1 botella

Ajos secos. 2 kg

Limonos. 2 kg

B- Materiales, herramientas, utensilios.

-Sala 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.

- Embutidora.

- Ahumador y secadero.

- Balanza y dosificador.

- Equipo de embolsado a vacío.

- Equipo de envoltura, embandejado y empaquetado,

- Clipadora.

- Deposito de salmuera.

- Cuba de salado y desalado.

- Equipos de limpieza de suelos e instalaciones y equipos.

- Cámara frigorífica

- Arcón congelador.

- Báscula.

- Mostradores fijos.

- Estanterías.

- Colgadores.



- Carretillas manuales (mesas transportables).
 - Armario de herramientas.
 - Armario de útiles de corte y despiece
 - Armario de aditivos y condimentos.
 - Bandejas de diferentes tamaños.
 - Bolsas de vacío de diferentes tamaños.
 - Papel de envolver, grande y pequeño.
 - Plásticos para cubrir la carne
 - 50 Ovillo hilo blanco
- D- Uniformes carnicería y charcutería.

Gorro

Delantal

Guantes de malla de acero

Botas de seguridad

7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PEPAC, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PEPAC, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

- Materiales, herramientas, utensilios.
- Elementos de recogida y clasificación de productos.
- Herramientas de corte y raspado, cuchillos, sierra automática, cuchillo mecánico, útiles de afilado.
- Picadora.
- Amasadora, cutter.
- Embutidora.
- Ahumador y secadero.
- Balanza y dosificador.
- Equipo de embolsado a vacío.
- Equipo de envoltura, embandejado y empaquetado,
- Cámara frigorífica
- Arcón congelador.
- Báscula.
- Colgadores.
- Carretillas manuales (mesas transportables).

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

- **Material que se le entrega al alumno**

Uniforme de carnicería y charcutería.

Gorro

Delantal

Guantes de un solo uso

- Material necesario para la realización de las prácticas.

Guantes de malla de acero

240 Cajas de pollos

60 Canal de cerdo

60 Chuletas de cerdo

75 Jamones

40 Paletillas



90 Contras
25 panceta fresca
50 Bola de ternera
20 conejos
15 corderos canal
4 Mazos de tripas de cordero.
4 Mazos de tripas de cerdo
40 Bufetas
-Especias, aditivos y otros condimentos.
Sal fina de mesas. 1 Kg
Sal gorda hornear. 2 Kg
Pimienta negra molida. 1Kg
Pimentón picante. 1Kg
Canela molida. 1Kg
Clavo molido. 0,5 Kg
Orégano 200gr
Anís grano 1
Preparado de salchichas de pollo. 5 kg
Huevo líquido. 6 litros
Vino blanco 1 litro
Anís líquido seco. 1 botella
Coñac. 1 botella
Ajos secos. 2 kg
Limonas. 2 kg

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

- Picadora.
- Amasadora, cutter.
- Embutidora.
- Ahumador y secadero.
- Balanza y dosificador.



- Equipo de embolsado a vacío.
- Equipo de envoltura, embandejado y empaquetado.
- 50 Ovillo hilo blanco
- Cámara frigorífica
- Arcón congelador.
- Báscula.
- Sierra automática, cuchillo mecánico.

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos.

RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

En el caso de impartir las acciones formativas en un aula de videoconferencia, ésta deberá permitir, en todo momento, una conectividad sincronizada entre el formador y los alumnos y disponer, al menos, de las siguientes características:

- Software en el que:
 - Se registre la fecha y hora de conexión y desconexión de los alumnos
 - Permitir la conexión del alumnado a través de vídeo y micrófono.
 - También deberá tener aplicación de chat para la comunicación entre el alumnado así como con el personal docente.
 - Aplicativo que permita el intercambio de archivos.
 - Aplicativo que permita compartir la pantalla, tanto por parte del alumnado como del personal docente.
- Poner a disposición del personal docente:
 - Equipo informático
 - Conexión a internet

- Cámara de vídeo.
- Micrófono.
- Altavoz.
- Además, se deberá facilitar la conexión a la Administración para realizar las visitas o supervisiones que se consideren.

8.2. Aula de prácticas.

Sala de despique, que dispondrá de los siguientes materiales:

- Mesas de trabajo.
- Tablas de corte.
- Cuchillo deshuesador.
- Cuchillos fileteros.
- Hacha de corte.
- Chaira.
- Sierra automática.
- Picadora.
- Amasadora, cutter.
- Embutidora.
- Clipadora.
- Equipos de limpieza de suelos e instalaciones y equipos.
- Cámara frigorífica
- Arcón congelador.
- Báscula.
- Tajo
- Mostradores fijos.



- Colgadores.
- Ganchos.
- Secadero.
- Balanza y dosificador.
- Equipo de embolsado al vacío.
- Equipo de envoltura, embandejado y empaquetado.
- Carretillas manuales (mesas transportables).
- Armario de herramientas.
- Armario de útiles de corte y despiece
- Armario de aditivos y condimentos.
- Elementos de recogida y clasificación de productos.
- Herramientas de corte.
- Inyector.

8.3. Campo de prácticas.

No procede

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

Para considerar superada la acción formativa, se requiere la superación de todas actividades obligatorias propuestas por el profesorado.

9.2. Evaluación.

No procede

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

No procede

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

No procede

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.

El alumno identificará y realizará las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.

- Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas

El alumno obtendrá la habilidad y la destreza, de utilizar la maquinaria y herramientas que en carnicería se necesitan, como: Cuchillos, hachas, sierras de corte.

- Análisis del proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.

- Análisis de los procedimientos de aplicación de frío industrial. Se lleva a cabo la refrigeración, la congelación y otras técnicas de mantenimiento de los productos.

- Verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos, mediante toma de muestras.

- Para la elaboración de productos cárnicos, se efectuarán las siguientes prácticas:

1: Se llevan a cabo los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecución de las operaciones previas en la preparación de las materias primas que intervienen en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.

- 2: Se efectúa, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida, en condiciones de higiene y seguridad.

- 3: Se caracterizan las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.

- 4: Aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

- 5: Ejecución de las operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.

- 6: Análisis de los factores, de las situaciones de riesgo y de las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica.
- 7: Caracterización de los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje en función de sus características y propiedades para la conservación de los diversos productos cárnicos.

