



## PLAN DE FORMACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS DOMÍNGUEZ

Bañías (Vimianzo), 2 de junio de 2017

# CURSO DE DESPIECE DE CANALES DE GANADO PORCINO

**FAMILIA PROFESIONAL:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

**ÁREA PROFESIONAL:** INDUSTRIA CÁRNICA.

**DENOMINACIÓN DEL CURSO:** CARNICERO, CHARCURTERO, COMERCIAL.

**OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:** Realizar la recepción de canales de los animales de abasto (porcino, vacuno, lanar y aves), proceder al despiece, fileteado y picado, haciendo uso de la maquinaria y equipos correspondientes, así como preparar y acondicionar las carnes para su posterior comercialización en carnicería, respetando las normas vigentes de higiene y seguridad en el trabajo.

### REQUISITOS DEL PROFESORADO

#### Nivel Académico

Capacitación profesional como Carnicero y cocinero.

#### Experiencia Profesional

Dos años de experiencia en la ocupación.

#### Nivel pedagógico

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

### REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNADO

#### Nivel académico o de conocimientos generales

EGB, ESO o experiencia profesional relacionada con el sector de al menos tres meses.

#### Nivel profesional o técnico

No se requiere experiencia profesional.

#### Condiciones físicas

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

### NÚMERO DE ALUMNOS

De 12 a 15 alumnos por curso.

### RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS

- Seguridad e higiene en la Industria alimentaria.
- Materias primas y productos auxiliares.
- Despiece de canales.
- Acondicionamiento de carne para su comercialización.
- Gestión comercial de productos Domínguez.



## PLAN DE FORMACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS DOMÍNGUEZ

### INSTALACIONES

#### Aula de clases teóricas

- Superficie: El aula tendrá un mínimo de 30 m<sup>2</sup> ( 2 m<sup>2</sup> por alumno)
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas, además de los elementos auxiliares, mesa y silla de profesor.

#### Instalaciones para prácticas

- Dispondrá de un local para clases prácticas (sala de despiece-obraador) autorizado y dotado con equipo y maquinaria apropiada.
- De superficie. 80/100 m<sup>2</sup>
- De suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y desinfectar.
- De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y de tono claro hasta una altura de por lo menos dos metros.
- De suficiente ventilación y, en su caso, de una buena evacuación de vapores.
- De una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estará preparado de forma que permita la realización de prácticas.
- Otras instalaciones:
  - Dispondrá de un local para almacenamiento de condimentos, especias, aditivos... con una superficie de 15-20m<sup>2</sup>
  - Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de aseos y servicios higiénico-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.

### EQUIPO Y MATERIAL

#### Equipos

- Cámaras de congelación.
- Cámaras de conservación.
- Cámaras de refrigeración.
- Mesas de corte.
- Balanzas.
- Corta fiambres.
- Picadoras industriales y manuales.
- Embutidoras.
- Amasadoras.
- Básculas de suelo.
- Afiladores.
- Mesas para despiece con dos tableros laterales plastificados.
- Lavamanos con esterilizador de cuchillos.
- Mesas metálicas de acero inoxidable.
- Armarios taquillas con dos divisiones cada taquilla.

#### Herramientas y utillaje

- Cuchillos de deshuesar.
- Cuchillos de despiece.
- Cuchillos filetear.
- Guantes de malla.
- Machetas de carne.



## PLAN DE FORMACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS DOMÍNGUEZ

- Ganchos de acero inoxidable de diferentes tamaños.
- Escarpas de acero inoxidable.
- Eslabones o chairas de carnicero.
- Sierra metálica de arco para huesos.
- Sierra eléctrica de disco.
- Ganchos de carnicero.
- Bandejas de plástico.
- Machetes.
- Bateas canasto de fibra de plástico.
- Portafolios de papel secante.
- Botiquín de urgencia tipo taller con los componentes básicos de primeros auxilios.

### **Material de consumo**

- Canales de ganado vacuno.
- Canales ganado porcino.
- Canales de ganado ovino y caprino.
- Aves y caza.
- Batas blancas (varios tamaños).
- Gorros casquete tergal blanco.
- Pantalones blancos de tergal.
- Chaquetas blancas de tergal.
- Se utilizarán los necesarios y en cantidad suficiente para que los alumnos puedan realizar las prácticas de manera simultánea.

### **Material didáctico**

A los alumnos se les proporcionarán los medios y el material didáctico imprescindible para el desarrollo del curso.

### **Elementos de protección**

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto.

## **CONTENIDOS DEL CURSO**

### **MÓDULO UNO**

#### **SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

##### **OBJETIVO GENERAL DEL MÓDULO**

Acondicionar el área de trabajo, limpiar y desinfectar la maquinaria y equipos correspondientes, utilizando los productos de limpieza y desinfección adecuados, cumpliendo las normas internas de seguridad laboral, controlando las condiciones desprotección de medio ambiente y aplicando las medidas de prevención y de protección adecuadas.



## PLAN DE FORMACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS DOMÍNGUEZ

### **DURACIÓN DEL MÓDULO**

4 horas.

### **CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO**

#### **Prácticas**

- Realizar el aseo personal y utilizar la ropa de trabajo adecuada.
- Elegir y utilizar los productos de limpieza y desinfección adecuados.
- Limpiar y desinfectar la maquinaria, equipo y utillaje.
- Limpiar y desinfectar su área de trabajo.
- Proteger y aislar la herida con una cubierta impermeable.
- Ordenar los residuos originados en carnicería por tipos y ubicarlos de forma adecuada.
- Elegir la indumentaria de protección adecuada con objeto de reducir factores de riesgo.

#### **Contenidos teóricos**

- Normas y medios sobre Higiene en la Industria Alimentaria:
  - Normativa aplicable al sector.
  - Salud e higiene personal.
  - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Limpieza de instalaciones y equipos:
  - Concepto de limpieza.
  - Condiciones Higiénico-sanitarias de los establecimientos, maquinaria y útiles de trabajo.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización.
  - Equipos y sistemas de limpieza.
  - Residuos generados.
  - Normativa sobre protección ambiental
  - Residuos sólidos y envases
  - Emisiones a la atmósfera.
  - Vertidos líquidos. Técnicas de prevención o protección.
- Seguridad en la industria alimentaria:
  - Factores y situaciones de riesgo y normativa aplicable.
  - Medidas de prevención y protección.
  - Situaciones de emergencia.
  - Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.

#### **Contenidos relacionados con la profesión**

- Actitud hacia la limpieza y orden.
- Ser metódico y sistemático en la limpieza y desinfección del equipo, maquinaria y utillaje.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Actitud hacia la utilización de elementos de protección.
- Disposición para realizar primeros auxilios.



## PLAN DE FORMACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS DOMÍNGUEZ

### MÓDULO DOS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES

#### OBJETIVO GENERAL DEL MÓDULO

Organizar y controlar la recepción y almacenamiento de materias primas y productos auxiliares, controlando y registrando pesos y cantidades para su posterior distribución interna.

#### DURACIÓN DEL MÓDULO

6 horas.

#### CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO

##### Prácticas

- Realizar el pesado de materias primas y productos auxiliares.
- Cumplimentar registros de pesos y cantidades.
- Distribuir diferentes productos de acuerdo a sus características.
- Controlar existencias, entradas y salidas de productos y realizar inventarios periódicos.

##### Contenidos teóricos

- Recepción de materias primas y productos auxiliares:
  - Características organolépticas de la carne de cerdo.
- Almacenado:
  - Clasificación de mercancías.
  - Condiciones generales de conservación.
  - Control de pesos.
- Control de almacén:
  - Documentación.
  - Registros de entradas y salidas.
  - Control de existencias.
  - Inventarios, albaranes.
  - Pedido de productos según necesidades.

##### Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia el orden en la recepción de las carnes procedentes del matadero.
- Ser metódico y sistemático en la recepción de las materias primas y productos auxiliares.
- Precisión en el control de pesos.
- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad según el grado de responsabilidad

### MÓDULO TRES DESPIECE DE CANALES DE GANADO PORCINO

#### OBJETIVO GENERAL DEL MÓDULO

Identificar y ejecutar correctamente las operaciones de despiece y conservación del ganado porcino, aplicando los criterios de valoración comercial para su posterior comercialización.



## PLAN DE FORMACIÓN INDUSTRIAS CÁRNICAS DOMÍNGUEZ

### **DURACIÓN DEL MÓDULO**

20 horas.

### **CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO**

#### **Prácticas**

- Clasificar las distintas piezas cárnicas del ganado porcino.
- Dividir la canal porcina.
- Despiezar y deshuesar la media canal porcina.
- Manejar correctamente los cuchillos de despiece y de deshuesado.
- Controlar la temperatura y humedad de las cámaras de refrigeración y congelación.

#### **Contenidos teóricos**

- Clasificación comercial de canales:
  - Clasificación y categorización actual de canales de porcino en España.
- Despiece y deshuesado de la canal de porcino.
- Despiece y deshuesado de la canal de porcino:
- Instrumentos de trabajo:
  - Cuchillos. Clases de cuchillos.
  - Cuchillas y hachas.
  - Sierras (sierras de mano, sierras eléctricas).
- Cuidados de conservación de los instrumentos de trabajo.
- Procedimientos de conservación de carne:
  - Refrigeración y congelación. Cámaras frigoríficas.

#### **Contenidos relacionados con la profesión**

- Ser metódico y sistemático en la utilización de herramientas y utensilios.
- Seguir el orden establecido en los procedimientos de división de la canal y evacuación de espejos.
- Actitud hacia una postura de control del desarrollo de los diferentes procesos en el despiece y deshuesado de las canal.