



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL
DE EMPLEO

PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

Carnicero

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: I. CÁRNICAS

2. **Denominación del curso:** CARNICERO

3. **Código:** IAIC20

4. **Curso:** OCUPACIÓN

5. **Objetivo general:**

Realizar la recepción de canales de los animales de abasto (porcino, vacuno, lanar y aves), procediendo al despiece, fileteado y picado, haciendo uso de la maquinaria y equipos correspondientes, así como la preparación y acondicionamiento de las carnes para su posterior comercialización en carnicería, respetando las normas vigentes de higiene y seguridad en el trabajo.

6. **Requisitos del profesorado:**

6.1. Nivel académico:

Titulación universitaria, preferentemente Veterinario, o, en su defecto, capacitación profesional como Carnicero.

6.2. Experiencia profesional:

Tres años de experiencia en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:

Formación metodológica o experiencia docente.

7. **Requisitos de acceso del alumno:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- Certificado de escolaridad.

7.2. Nivel profesional o técnico:

No se requiere experiencia profesional previa.

7.3. Condiciones físicas:

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

8. **Número de alumnos:**

15 alumnos.

9. Relación secuencial de bloques 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 la carnicería.

10. Duración:

Prácticas	400
Conocimientos profesionales.....	200
Evaluaciones.....	40
Total	640 horas

11. Instalaciones:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: el aula tendrá un mínimo de 30 m², 2 m²/alumno.
- Mobiliario: estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares , mesa y silla de profesor.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Dispondrá de un local para clases prácticas (SALA DE DESPIECE-OBRAJADOR) autorizado y dotado con equipo y maquinaria apropiada.
- De superficie: 60-80 m²
- De suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y desinfectar.
- De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y 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.

11.3. Otras instalaciones:

- Dispondrá de un local-almacén para almacenamiento de condimentos, especias, aditivos etc. De superficie: 15-20 m².
- Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- Un espacio mínimo de 50 m², para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo:

- 1 Mostrador frigorífico.
- 1 Arcón-armario congelador.

- 1 Cámara de conservación.
- 1 Cámara de refrigeración.
- 2 Tajadores.
- 2 Balanzas.
- 1 Cortadora de fiambres.
- 1 Picadora.
- 1 Embutidora.
- 1 Amasadora.
- 1 Báscula suelo
- 1 Afiladora de cuchillos.
- 2 Mesas para despiece con dos tableros laterales plastificados
- 2 Lavamanos con esterilizador de cuchillos
- 1 Mesa metálica de acero inoxidable
- 8 Armarios taquillas con dos divisiones cada taquilla
- 2 Portacuchillos de pared de acero inoxidable
- 2 Exterminadores de insectos.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Cuchillos de deshuesar
- Cuchillos de despiece.
- Cuchillos filetear media luna (cuchillo filetera)
- Machetas de carne
- 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
- Hachas vizcainas
- Bateas canasto de fibra de plástico
- Portafolios de papel secante
- Botiquín de urgencia tipo taller con los componentes básicos de primeros auxilios.

12.3. Material de consumo:

- Canales de vacuno (cuarto delantero y cuarto trasero)
- Canales porcino.
- Canales de ovino, caprino y aves.
- Tripas: Madejas de cordero 20/22 mm.
- Madejas de cerdo 32/22mm.
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada molida.
- Ajo molido
- Orégano hoja.
- Ajo natural

- Perejil.
- Cebollas
- Nitrato potásico
- Acido ascórbico
- Sal fina de cocina
- Batas blancas (varios tamaños)
- Gorros casquete tergal blanco
- Pantalones blancos de tergal
- Chaquetas blancas de tergal.

12.4. Material didáctico:

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

12.5. 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.

13. Inclusión de nuevas tecnologías:

- Liofilización de la carne.
- Aplicación del ozono en la conservación de carnes.
- Maduración, características organolépticas y mermas de la carne fresca envasada al vacío.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

15. Objetivo 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 de protección de medio ambiente y aplicando las medidas de prevención y de protección adecuadas.

16. Duración del módulo:

48 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) 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.

B) 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.
- Incidencia ambiental de la Industria Alimentaria:
 - Factores de impacto
 - 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.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- 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.

14. Denominación del módulo:

MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES.

15. Objetivo 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.

16. Duración del módulo:

68 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) 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.

B) Contenidos teóricos

- Recepción de materias primas y productos auxiliares:
 - La Carne: concepto.
 - Composición química del tejido muscular.
 - Características de las distintas carnes:
 - La carne de cerdo (los verracos, las cerdas).
 - La carne de vacuno (animales grasos y de pasto).
 - Animales de carnicería (añojos, terneros, novillos, vacas jóvenes).
 - Animales viejos (vacas y toros viejos).
 - Carne de ganado lanar y ganado caprino.
 - Carne de aves y caza.
- Características organolépticas de la carne.
 - Refrigeración de carne.
 - Congelación de la carne.
 - Las Grasas: clasificación de los lípidos de la carne. Factores de alteración de las grasas de la carne.
 - Clases de grasas (la panceta, la grasa de jamón, el tocino dorsal, grasa de pecho)
 - Las Tripas: clases de tripas (naturales y artificiales).
 - Condimentos, especias y aditivos:
 - Condimentos
 - Especias.
 - Aditivos.
- Almacenado:
 - Sistemas de almacenaje.
 - 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.
 - Otros sistemas de control.

C) 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.

14. Denominación del módulo:

DESPIECE DE CANALES.

15. Objetivo del módulo:

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

16. Duración del módulo:

208 horas.

17. Contenidos formativos del módulo

A) Prácticas

- Clasificar las distintas piezas cárnicas.
- Dividir la canal porcina. (Esquinado tradicional o chuletero).
- Despiezar y deshuesar el cuarto delantero y cuarto trasero de vacuno.
- Despiezar y deshuesar la media canal porcina.
- Despiezar y deshuesar la canal ovina, caprina y de aves.
- Manejar correctamente los cuchillos de despiece y de deshuesado.
- Controlar la temperatura y humedad de las cámaras de refrigeración y congelación.

B) Contenidos teóricos

- Clasificación comercial de canales:
 - Clasificación y categorización actual de canales de vacuno, porcino, ovino, caprino y aves en España.
- Despiece y deshuesado de la canal de vacuno.
 - Anatomía del animal. Huesos y articulaciones. Conocimientos generales sobre la formación de la canal del vacuno: cuarto delantero, cuarto trasero, cuarto pistola. Piezas cárnicas de las diferentes regiones anatómicas.
- Despiece y deshuesado de la canal de porcino:
 - Anatomía del animal. Huesos y articulaciones. Tejido muscular. Despiece tradicional o chuletero. Piezas cárnicas de las diferentes regiones anatómicas.
- Despiece y deshuesado de la canal de ovino, caprino y aves:
 - Anatomía del animal. huesos y articulaciones. Tejido muscular. Conocimientos generales sobre la formación de la canal. Despiece de la canal. Piezas cárnicas de las diferentes regiones anatómicas.
- 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.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- 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.

14. Denominación del módulo:

ACONDICIONAMIENTO DE CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN.

15. Objetivo del módulo:

Realizar correctamente las operaciones de acondicionamiento de la carne en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado) y elaboración de productos frescos propios de establecimiento para su posterior comercialización en carnicería.

16. Duración del módulo:

258 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Filetear maza de paleta, solomillo, jamón, cinta de lomo y panceta y papada de porcino.
- Filetear llana, pez, espaldilla, redondo, falda, cadera... del vacuno.
- Chuletear pierna, lomo, aguja y espalda de ovino y caprino.
- Filetear y trocear las aves.
- Seleccionar carne y grasa para el picado.
- Picar y amasar la carne y grasas.
- Montar una embutidora y llenar tripas con masa cárnica.
- Atar los embutidos.
- Dosificar masas de hamburguesas.
- Seleccionar piezas para adobar.
- Adobar las piezas.
- Desmontar las máquinas y realizar su limpieza.
- Montar un escaparate de exposición de los diferentes productos.
- Seleccionar productos más solicitados.

B) Contenidos teóricos

- Características y elección de carne.
- Conocimiento general sobre fileteado, chuleteado y troceado.
- Elaboración de productos de carnicería:
 - (Salchichas frescas, longanizas y choricetes).
 - Conocimiento sobre aditivos, especias y condimentos a usar.
- Hamburguesas y albóndigas:
 - tratamiento de masas de carne para elaborar hamburguesas y albóndigas.
 - Conocimiento sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
- El picado, amasado y reposo.
- Embutido de pasta.
- Defectos de picado y embutido de pastas cárnicas.
- Conocimiento general sobre las tripas materiales y en especial sobre intestinos de lanar y porcino.
- Conocimientos generales sobre tripas artificiales.
- Formas de atado: con y sin cuerda.
- Maquinaria y útiles de trabajo:

- Maquinaria y equipos (picadora, mezcladora, embutidora y envasadora). Conocimientos técnicos sobre placas y cuchillas.
- Útiles de trabajo (cuchillos, machetas, fileteras...). Cuidados y conservación de los mismos.
- Búsqueda de efectos de impacto y atención en el cliente.
- Cualidades del escaparate: visibilidad, agrupación de productos, simplicidad, originalidad, etc.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Disposición hacia la correcta higiene en la manipulación de las carnes.
- Ser metódico y sistemático en la utilización de diferente maquinaria.
- Precisión la la hora de acondicionar los productos elaborados.
- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad según el grado de responsabilidad.

14. Denominación del módulo:

GESTIÓN COMERCIAL DE LA CARNICERÍA.

15. Objetivo del módulo:

Preparar y presentar la exposición de productos cárnicos, informando de variedades y precios. Atender a los clientes con diligencia y cortesía. Gestionar y administrar una carnicería.

16. Duración del módulo:

58 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Montar un escaparate.
- Seleccionar los productos más solicitados.
- Seleccionar los productos más sugestivos para su presentación.
- Calcular el rendimiento económico de las distintas piezas cárnicas.
- Cumplimentar los libros de IVA.

B) Contenidos teóricos

- Conocimientos generales de carnicería.
- Formas de presentación y venta al detall de canales de vacuno, porcino, ovino y aves.
- Formas de presentación y venta al detall de los productos cárnicos frescos de carnicería.
- Procesos de modelado de piezas.
- Clasificación de recortes.
- Proceso de fileteado y troceado de carnes.
- Limpieza y desinfección de maquinaria y útiles de trabajo.
- Normativa sobre manipulación de los alimentos.
- Escandallos: concepto de escandallo. Realización de un escandallo. Márgenes comerciales y precio de venta.
- Legislación mercantil. Tipos de empresa: comerciante individual, sociedad anónima, limitada. Características de las PYMES.
- Legislación laboral: nociones de normativa laboral y tipos de contratos laborales. Régimen fiscal de los empresarios individuales.
- Clasificación y tipos de impuestos: impuestos indirectos, situaciones, impuestos directos, IVA, impuestos locales, infracciones y sanciones tributarias. La contabilidad de las empresas pequeñas: libros contables, libros de IVA, amortizaciones, cuentas de resultados, balance.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Ser ordenados a la hora de acondicionar el escaparate.
- Creatividad en la presentación y disposición del escaparate.
- Habilidad de venta.
- Habilidad para relacionarse.
- Actitud hacia una postura de continuo control de la gestión empresarial.