



MATARIFE-CARNICEROS, EN GENERAL

77011051

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

Normativa en higiene y salud laboral.

Definición y concepto de matadero.

Condiciones higiénico sanitarias de aparatos y útiles de trabajo.

Limpieza y desinfección en instalaciones, maquinaria y utensilios.

Detergentes y productos de limpieza: usos y características.

Riesgos y prevención de enfermedades profesionales

Concepto de seguridad, salud e higiene en el trabajo: accidentes, incidentes, enfermedades Profesionales e higiene preventiva.

Técnicas de primeros auxilios.

Sanidad alimentaria en el sacrificio de los animales de abasto.

Sanidad alimentaria.

Principios básicos de prevención que deben aplicarse en la matanza de animales.

Tratamiento y eliminación de residuos.

2º PERIODO FORMATIVO

Manipulación de animales antes de la matanza.

Conocimiento de las normas de manipulación de animales.

Enfermedades infecciosas, parasitarias y de transporte. Importancia del reconocimiento de los animales en vivo.

Recepción y reposo de los animales antes de la matanza.

Sacrificio de los animales de abasto.

Conocimiento de los métodos de anestesiado y aturdimiento.

Métodos de anestesia y aturdimiento: electronarcosis, métodos mecánicos y gas. Útiles y Herramientas necesarias.

Matanza y degüello: el degüello.

Matanza y degüello: el degüello.

La sangría: región más adecuada para hacer la sangría.

Preparación y conservación de las canales.

Depilación. Escaldado. Temperatura del agua. Chamuscado y desplumado.

Procedimientos de desuello. Desuello manual y mecánico.



Evisceración y preparación de las canales.
Clasificación de las canales. Canales frescas refrigeradas y congeladas.
Oreo de las carnes y su importancia.
Conservación de la carne.

○ 3º PERIODO FORMATIVO

Recepción y expedición de mercancías

Introducción

Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición

Tipos y condiciones de contrato

Protección de las mercancías cárnicas

Transporte externo

Condiciones y medios de transporte

Graneles y envasados

Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

Resumen

Control y manejo de túneles y cámaras de frío

Introducción

Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas

Colocación de mercancías Cárnicas. Sistema de cierre y seguridad

Túneles de congelación. Ajustes de temperatura

Cámaras de maduración. Ajustes de temperatura, velocidad del aire y humedad

Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos

Control de instrumental de túneles y cámaras

Anomalías y defectos que pueden detectarse

Registro y anotaciones. Parte de incidencias

Resumen

Almacenamiento de productos cárnicos

Introducción

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos

Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica

Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos

Ubicación de mercancías

Condiciones generales de conservación de los productos

Documentación interna

Registro de entrada y salida. Ficha de recepción

Documentación de reclamación y devolución

Órdenes de salida y expedición. Albaranes

Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones



Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos
Resumen

Medidas de higiene en la industria cárnica

Introducción

Agentes causantes de las transformaciones en los productos cárnicos

Alteraciones de los alimentos

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne

Normativa

Medidas de higiene personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Niveles de limpieza

Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización

Sistemas y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

Aplicaciones informáticas al control del almacén

Introducción

Manejo de base de datos

Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes

Manejo de hoja de cálculo

Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.

Control de túneles y cámaras

Resumen

O 4º PERIODO FORMATIVO

La carne

Introducción

Definición y características organolépticas

El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.

Situación de la carne después del sacrificio

Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza

Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación

Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre

El proceso de maduración de la carne. Cámaras

Alteraciones de la maduración

Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne

Valoración de la calidad de las carnes

Resumen



Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

Introducción

Equipos y maquinarias. Descripción y utilidades

Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)

Condiciones técnico-sanitarias

Condiciones ambientales

Utensilios o instrumentos de preparación de la carne

Limpieza general

Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización

Medidas de higiene personal y de seguridad empleado, útiles y maquinaria

Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

Resumen

Preparación de las piezas para su comercialización

Introducción

Despiece de canales. Partes comerciales

Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial

Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos

Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado

Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío

Preparación de despojos comestibles para su

comercialización Presentación comercial. El puesto de venta

al público Atención al público. Técnicas de venta

Resumen

Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos

Introducción

Escandallos. Definición y utilidad

Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado

Márgenes comerciales. Previsión de venta

Control de ventas. Anotaciones y correcciones

Montar escaparates de exposición

Seleccionar los productos más adecuados

Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación

Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

Resumen

La carne

Introducción

Definición y características organolépticas

El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.



Situación de la carne después del sacrificio
Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza
Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación
Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
El proceso de maduración de la carne. Cámaras
Alteraciones de la maduración
Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne
Valoración de la calidad de las carnes
Resumen

Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despique y obradores cárnicos

Introducción
Equipos y maquinarias. Descripción y utilidades
Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
Condiciones técnico-sanitarias
Condiciones ambientales
Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
Limpieza general
Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
Medidas de higiene personal y de seguridad empleado, útiles y maquinaria
Mantenimiento de la maquinaria en salas de despique y obradores
Resumen

Preparación de las piezas para su comercialización

Introducción
Despique de canales. Partes comerciales
Deshuesado y despique de animales mayores. Clasificación comercial
Deshuesado y despique de animales menores. Clasificación comercial
Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos
Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
Preparación de despojos comestibles para su comercialización
Presentación comercial. El puesto de venta al público
Atención al público. Técnicas de venta
Resumen

Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos

Introducción
Escandallos. Definición y utilidad
Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
Márgenes comerciales. Previsión de venta
Control de ventas. Anotaciones y correcciones
Montar escaparates de exposición
Seleccionar los productos más



adecuados Etiquetado: tipos de etiquetas,
colocación

Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

Resumen

Preparación de la carne para su uso industrial

Introducción

Tipos de músculos presentes en el animal

Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria

Despiece de animales mayores

Despiece de animales menores

Deshuesado y despiece de aves

Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria

Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica

Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración.

Control del proceso

Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne

Valoración de la carne

Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial

Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria.

Coordinación y tiempos

Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

Resumen

Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Introducción

Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos

Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación

Cámaras de frío. Control y mantenimiento.

Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes

Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras.

Carga y cerrado

Refrigerados y congelados cárnicos.

Tipos y niveles de tratamiento

Anomalías y medidas correctoras.

Temperatura, humedad, equilibrio de gases

Higiene y seguridad en cámaras y túneles

Mantenimiento de equipos e instrumental

Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

Resumen

Toma de muestras en la industria cárnica

Introducción

Técnicas de muestreo. Protocolo y control

Instrumental de toma de muestras



Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
Marcaje y conservación de muestras
Mantenimiento del instrumental de toma de muestras
Resumen

O 5º PERIODO FORMATIVO

Preparación de la carne para su uso industrial

Introducción

Tipos de músculos presentes en el animal

Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria

Despiece de animales mayores

Despiece de animales menores

Deshuesado y despiece de aves

Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria

Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica

Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración.

Control del proceso

Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne

Valoración de la carne

Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial

Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria.

Coordinación y tiempos

Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

Resumen

Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Introducción

Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos

Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación

Cámaras de frío. Control y mantenimiento.

Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes

Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras.

Carga y cerrado

Refrigerados y congelados cárnicos.

Tipos y niveles de tratamiento

Anomalías y medidas correctoras.

Temperatura, humedad, equilibrio de gases

Higiene y seguridad en cámaras y túneles

Mantenimiento de equipos e instrumental

Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas



Resumen

Toma de muestras en la industria cárnica

Introducción

Técnicas de muestreo. Protocolo y control

Instrumental de toma de muestras

Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras

Marcaje y conservación de muestras

Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

Resumen

Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos

Introducción

Conceptos y niveles de limpieza

Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica

Operaciones de limpieza. Utilización de equipos

Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización

Control de limpieza en instalaciones

Resumen

Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas

Introducción

Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características

Operaciones principales previas, descongelación, masajado, troceado y picado

Operaciones de embutición y moldeo

Secuencia de operaciones de embutición y moldeo

Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo

Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo

Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos

Resumen

Salazones y adobados cárnicos

Introducción

Definiciones, características y tipos

Reglamentación

Categorías comerciales y factores de calidad

La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua

La salazón seca

Preparación y proceso de elaboración

Duración, desalado, temperaturas y humedad

La salmuerización

Formulación de salmueras, concentración, reposo y

manejo Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y

densidad Alteraciones y defectos de las salazones

Adobos: composición, ingredientes y utilidad



Incorporación y condiciones
Resumen

Productos cárnicos curados

Introducción
Definición, características y tipos
Reglamentaciones y denominaciones de calidad
Categorías comerciales y factores de calidad
Proceso y operaciones de curado
Fases de maduración y de secado
Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo
Alteraciones y defectos durante el proceso
Resumen

El ahumado

Introducción
Definición, características y tipos
Reglamentación
Tratamiento
Composición del humo y tipos de madera
Técnicas de producción del humo
Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados
Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad
Tipos de productos ahumados
Aplicación del humo a los distintos productos
Alteraciones y defectos del ahumado
Resumen

Fermentación o maduración

Introducción
Fermentación y maduración de salazones y embutidos
Tipos de fermentaciones de los distintos productos
Secado de productos cárnicos
Encurtidos. Fermentaciones propias
Difusión de la sal
Efectos que se presentan y medidas correctoras
Resumen

Tratamientos de conservación

Introducción
Definición y tipos de tratamientos de conservación
Cámaras de secado. Unidades climáticas
Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
Atmósfera controlada. Parámetros de control



Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados
Medidas correctoras
Registros del proceso de conservación
Resumen

Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas

Introducción
Maquinaria y equipos
Equipos para tratamientos de conservación
Unidades climáticas
Equipos de ahumado
Calderas de pasteurizado
Esterilizadores
Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada
Congeladores
Resumen

Toma de muestras para la elaboración de productos curados

Introducción
Protocolo para realizar una toma de muestras
Identificación y traslado al laboratorio
Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto
Manual de APPCC. Medidas correctoras
Resumen

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

Introducción
Eliminación de Microorganismos. Parámetros de Control
Fundamento Físico de la Esterilización
Tipos de Esterilización en Relación con el Tipo de Producto
Pasteurización. Fundamentos y Utilización
Baremos de Tratamiento
Carga y Descarga, Cerrado y Vaciado de Autoclaves
Comprobación de Parámetros de Tratamiento
Contrastar las especificaciones con el producto obtenido
Resumen

Productos cárnicos tratados por el calor

Introducción
Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros
Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
Pastas finas o Emulsiones
El tratamiento térmico
Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización. El ahumado



Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el Producto y su Conservación

Resumen

Tratamientos de conservación por frío

Introducción

Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de Permanencia, Merma, Flora Externa

Procedimientos de Refrigeración y Congelación

Control de Cámaras y Túneles de Frío

Defectos y Medidas Correctoras

Envasado. Conservación en atmósfera controlada

Resumen

Platos cocinados y conservas cárnicas

Introducción

Técnicas de cocina

Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado

Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y Composición

Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación

Platos preparados: Clasificación y Características

Conservas cárnicas: Clasificación y características

Métodos de conservación

Otros derivados cárnicos

Resumen

Incidencia ambiental de las industrias cárnicas

Introducción

Agentes y Factores de Impacto

Tipos de Residuos Generados

Otros tipos de contaminación

Medidas de protección ambiental

Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental

Resumen

Calidad y seguridad en la industria alimentaria

Introducción

Sistemas de Gestión de la Calidad

Sistema de Autocontrol: APPCC

Técnicas de muestreo

Situaciones de emergencia en la industria cárnica

Resumen



Seguridad personal en la industria cárnica

Introducción

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica

Normativa de seguridad

Medios de Protección General y Personal

Actuación en caso de emergencia

Resumen

O 6º PERIODO FORMATIVO

Ubicación profesional y orientación en el mercado de trabajo

La formación ocupacional.

Análisis de la búsqueda de empleo.

Empleo por cuenta ajena.

El contrato de trabajo.

El autoempleo: como crear tu propia empresa.

Prevención de riesgos laborales

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.

Riesgos generales y su prevención.

Elementos básicos de la gestión de la gestión de prevención de riesgos.

Primeros auxilios.