

## CARNICERO PARA LA VENTA EN COMERCIO CÓDIGO 77011015

Marque con una X el período correspondiente

**1º PERIODO FORMATIVO**

**Módulos que lo componen:**

1. Seguridad e Higiene en la industria alimentaria.
2. Materias primas y productos auxiliares.
3. Despique de canales.
4. Acondicionamiento de carne para su comercialización.
5. Gestión comercial de la carnicería

**Módulo 1: Seguridad e higiene en la industria alimentaria (asociado a la unidad de competencia: preparar las condiciones de trabajo personales y de seguridad e higiene).**

Objetivo general del módulo: al concluir el presente módulo el/la alumno/a será capaz de 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.

**Contenidos teórico-prácticos:**

- 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.
- 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.

**Módulo 2: Materias primas y productos auxiliares (asociado a la unidad de competencia: recepcionar, almacenar y distribuir materias primas y productos auxiliares).**

Objetivo general del módulo: al concluir el presente módulo el/la alumno/a será capaz de organizar y controlar la recepción y almacenamiento de materias primas y productos auxiliares, controlando y registrando pesos y cantidades para su posterior distribución interna.

**Contenidos teórico-prácticos:**

- 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 cerolas). La carne de vacuno (animales grados 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.
- Realizar el pesado de materias primas y productos auxiliares.
- Complimentar registros de pesos y cantidades.
- Distribuir diferentes productos de acuerdo a sus características.
- Controlar existencias, entradas y salidas de productos y realizar inventarios periódicos.

**Módulo 3: Despiece de canales (asociado a la unidad de competencia: realizar las operaciones de despiece y deshuesado de las canales de animales de abasto).**

Objetivo general del módulo: al concluir el presente módulo el/la alumno/a será capaz de identificar y ejecutar correctamente las operaciones de despiece y conservación de la carne, aplicando los criterios de valoración comercial para su posterior comercialización.

**Contenidos teórico-prácticos:**

- Clasificación comercial de canales. Clasificación y categorización actual de canales de vacuno, porcino, ovino y caprino 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 ovino, caprino y aves. 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 y caprino. 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.

- 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.

**Módulo 4: Acondicionamiento de carne para su comercialización [asociado a la unidad de competencia: acondicionar la carne en sus diferentes modalidades (troceado, fileteado, picado) para su distribución y comercialización en la carnicería].**

Objetivo general del módulo: al concluir el presente módulo el/la alumno/a será capaz de 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.

**Contenidos teórico-prácticos:**

- Características y elección de carne.
- Conocimiento general sobre fileteado, chuleteado y troceado.
- Elaboración de productos de carnicería (salchichas frescas, longanizas y choricitos). 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 naturales 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.
- Filetear llana, pez, espaldilla, redondo, falda, cadera del vacuno.
- Chuletear pierna, lomo, aguja y espalda de ovino y caprino.
- 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.

---

**Módulo 5: Gestión comercial de la carnicería (asociado a la unidad de competencia: gestionar y administrar una carnicería).**

Objetivo general del módulo: al concluir el presente módulo el/la alumno/a será capaz de 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.

**Contenidos teórico-prácticos:**

- Conocimientos generales de carnicería.
- Formas de presentación y venta al detalle de canales de vacuno, porcino y ovino.
- Formas de presentación y venta al detalle 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.
- 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.

**2º PERIODO FORMATIVO**

**Prevención de riesgos laborales.**

**Módulos que lo componen:**

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
  - El trabajo y la salud: los riesgos profesionales
  - Factores de riesgo
  - Los daños derivados del trabajo
  - Marco Normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales
2. Riesgos librados a las condiciones de seguridad
  - Seguridad en el trabajo
3. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad, identificación, análisis y evaluación
  - Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo
  - Introducción
  - Contaminantes químicos
  - Contaminantes físicos
  - Contaminantes biológicos
4. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral

- Introducción
- La carga de trabajo
- Concepto de ergonomía
- Organización en el trabajo
- 5. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual
  - Protección colectiva
  - Caídas de altura
  - Protección individual
- 6. Planes de emergencia y evacuación
  - Objetos y definiciones
  - Plan de emergencia
  - Implantación
- 7. El control de la salud de los trabajadores
  - Introducción
  - Funciones de los servicios de salud laboral
  - Patología laboral
  - Vigilancia de la salud
  - Epidemiología laboral
  - Promoción de la salud en la empresa
- 8. Elementos básicos de la gestión de la prevención
  - Introducción
  - Organización de la prevención
  - Planificación de la prevención
  - Elementos básicos de gestión de la P.R.L.
- 9. Primeros Auxilios
  - Normativas generales ante una situación de urgencia
  - Reanimación cardiopulmonar
  - Actitud de seguir ante heridas y hemorragias
  - Fracturas
  - Traumatismos craneoencefálicos y lesiones en columna
  - Quemaduras
  - Las lesiones oculares
  - Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

### **3º PERIODO FORMATIVO**

#### **Calidad y Organización en el trabajo.**

##### **Módulos que lo componen:**

1. Introducción a la calidad. Concepto y Características Principales:
  - Calidad y Productividad. Conceptos fundamentales
2. Gestión e Implantación de Sistemas de Calidad.
  - Autodiagnóstico de la calidad
3. Comunicación y Relaciones Profesionales
  - La comunicación
  - La Comunicación escrita
4. Relaciones en el equipo y en el entorno de trabajo. Organización y gestión del tiempo.
  - Trabajar en equipo y los equipos de trabajo

**4º PERIODO FORMATIVO**

**Normativa y Orientación Laboral.**

**Módulos que lo componen:**

1. Legislación y Relaciones Laborales
  - Inicio en la relación laboral
  - Conceptos y sujetos del Contrato de Trabajo
  - La Seguridad Social
  - Incapacidad Laboral Transitoria
  - Modificación, suspensión y extinción del Contrato de Trabajo
  - El salario y el tiempo de trabajo
2. Orientación Laboral
  - La empresa
3. Formación para la inserción laboral
  - Ética y trabajo
  - El mercado laboral
  - El proyecto profesional
  - Técnicas de búsqueda y de acceso al empleo público
  - Técnicas de búsqueda y de acceso al empleo privado
  - Iniciativas para el trabajo por cuenta propia