

## **CARNICERO PARA LA VENTA EN COMERCIO CÓDIGO 77011015**

### **1º PERIODO FORMATIVO**

#### **ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

- 1 Recepción y expedición de mercancías
  - 1.1 Operaciones y comprobaciones generales
  - 1.2 El pedido
  - 1.3 El albarán
  - 1.4 La factura
  - 1.5 Control de proveedores
  - 1.6 Colocación de las mercancías cárnicas
  - 1.7 Envasados y graneles
  - 1.8 Requerimientos y exigencias sobre los envases
  
- 2 Control y manejo de túneles
  - 2.1 Sistemas de producción de frío
  - 2.2 Congelación
  - 2.3 Colocación y almacenamiento
  - 2.4 Tipos de ciclos de refrigeración
  - 2.5 Fluidos refrigerantes
  - 2.6 Efectos medioambientales
  - 2.7 Túneles de congelación
  
- 3 Almacenamiento de derivados cárnicos
  - 3.1 Codificación de mercancías
  - 3.2 Procedimientos
  - 3.3 Transporte
  - 3.4 Envasado y etiquetado
  - 3.5 Marcado sanitario
  
- 4 Medidas de higiene
  - 4.1 Agentes
  - 4.2 Métodos de conservación
  - 4.3 Enfermedades
  - 4.4 Sistema de autocontrol
  - 4.5 Medidas de higiene personal
  - 4.6 Proyecto y construcción
  - 4.7 Niveles de limpieza
  - 4.8 Proceso y productos de limpieza
  
- 5 Aplicaciones informáticas
  - 5.1 Manejo de base de datos
  - 5.2 Manejo de hoja de cálculo

## **ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE**

### **Acondicionamiento de la carne para su comercialización**

#### 1 la carne

- 1.1 Introducción
- 1.2 Composición bromatológica
- 1.3 Sabores y olores
- 1.4 Características
- 1.5 Valoración de la calidad de las carnes

#### 2 Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias

- 2.1 Equipos y maquinaria
- 2.2 máquinas de matadero
- 2.3 procedimientos
- 2.4 Productos
- 2.5 Condiciones ambientales
- 2.6 Condiciones técnico-sanitarias

#### 3 Preparación de las piezas cárnicas

- 3.1 Elementos de trabajo
- 3.2 Máquinas
- 3.3 Calderas de cocción
- 3.4 Golpeadoras y malaxadoras
- 3.5 Presentación comercial

#### 4 Determinación del precio y comercialización

- 4.1 Definición
- 4.2 Calculo del precio de venta
- 4.3 El escaparate en carnicerías
- 4.4 Etiquetado
- 4.5 Información sobre los productos
- 4.6 Identificación de lotes
- 4.7 Envasados

### **Acondicionamiento de la carne para su uso industrial**

#### 1 Preparación de la carne para su uso industrial

- 1.1 Definiciones
- 1.2 El músculo
- 1.3 Conceptos y percepción
- 1.4 Despique o escandallo de la carne de vacuno
- 1.5 Técnicas de refrigeración

#### 2 Conservación y mantenimiento

- 2.1 Cámaras de congelación y refrigeración

#### 3 Toma de muestras en la industria cárnica

- 3.1 Condiciones higiénicas y sanitarias

### **ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS**

#### 1 Mantenimiento de la maquinaria

- 1.1 Niveles de limpieza
- 1.2 Programa de control del agua de abastecimiento
- 1.3 Operaciones de primer nivel
- 1.4 Productos de limpieza y tratamientos
- 1.5 Control de cámaras

## 2 Materias primas y auxiliares

- 2.1 La carne según su destino
- 2.2 Las grasas
- 2.3 Despojos comestibles
- 2.4 Clasificar y diferenciar
- 2.5 Otros materiales auxiliares

## 3 Condimentos, especias y aditivos

- 3.1 Condimentos y especias
- 3.2 Aditivos
- 3.3 Cuadro legislativo
- 3.4 Normas comunitarias
- 3.5 Efectuar el atado manual y mecánico

## 4 Elaboración y preparados cárnicos

- 4.1 Características y reglamentación
- 4.2 Microbiología

## 5 Manejo de equipos

- 5.1 Maquinaria y equipos
- 5.2 Llenado, porcinado, atado manual o mecánico, grapado
- 5.3 Mantenimiento de equipos e instalaciones
- 5.4 Control de las temperaturas de las cámaras
- 5.5 Golpeadoras y malaxadoras

## 6 Condiciones técnico-sanitarias

- 6.1 La charcutería
- 6.2 Requisitos de las instalaciones
- 6.3 Medidas de higiene
- 6.4 Hábitos del manipulador
- 6.5 Servicios higiénicos
- 6.6 Métodos de limpieza y desinfección

## 7 Envasado de la carne

- 7.1 Envasados
- 7.2 Identificación de lotes
- 7.3 Etiquetado de carne
- 7.4 Bases del sistema de etiquetado
- 7.5 Adicional o facultativo

## **2º PERIODO FORMATIVO**

### **ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES**

#### **Elaboración de curados y salazones cárnicos**

##### **1 Procedimientos de limpieza**

- 1.1 Concepto de limpieza
- 1.2 Control de limpieza

##### **2 Preparación de piezas cárnicas**

- 2.1 Operaciones principales
- 2.2 Equipos mecánicos
- 2.3 Factores que afectan a la estabilidad de la emulsión

- 2.4 Los componentes de la pasta fina
- 2.5 Elaboraciones cárnicas
- 2.6 Carne picada y preparados

### 3 Salazones y adobados cárnicos

- 3.1 Definición
- 3.2 Salazones cárnicas
- 3.3 Adobos, composición

### 4 Productos cárnicos curados

- 4.1 Definiciones
- 4.2 Características del jamón de España

### 5 El ahumado

- 5.1 Características y reglamentación

### 6 Fermentación o maduración

- 6.1 Maduración y fermentación
- 6.2 Secado de productos cárnicos

### 7 Tratamientos de conservación

- 7.1 Cámaras de secado
- 7.2 Almacenes a temperatura ambiente
- 7.3 Concepto de refrigeración
- 7.4 Cámaras de almacenamiento
- 7.5 Conservación

### 8 Toma de muestras

- 8.1 Protocolo para realizar una toma de muestras

## **Elaboración de conservas y cocinados cárnicos**

### 1 Tratamientos térmicos

- 1.1 Tratamientos
- 1.2 Contaminación de la carne
- 1.3 El almacenamiento
- 1.4 acondicionamiento
- 1.5 Fundamentos de la esterilización
- 1.6 Baremos de tratamiento

### 2 Productos cárnicos

- 2.1 Definición
- 2.2 Aditivos autorizados
- 2.3 Características y reglamentación
- 2.4 Fabricación de emulsiones
- 2.5 El tratamiento térmico

### 3 Tratamientos de conservación por frío

- 3.1 Parámetros fundamentales
- 3.2 Procedimientos de refrigeración y congelación
- 3.3 Control de cámaras y túneles de frío
- 3.4 Instrucciones cumplimentación ficha control de temperaturas

### 4 Platos cocinados

- 4.1 Distintas definiciones

- 4.2 Preparación y acondicionamiento
- 4.3 Equipos de cocina industrial
- 4.4 Platos preparados
- 4.5 Gelatinas y sucedaneos

## 5 Incidencia ambiental

- 5.1 Introducción
- 5.2 Tipos de residuos
- 5.3 Los residuos ganaderos
- 5.4 Potencial contaminante
- 5.5 Estrategias compatibles
- 5.6 Ahorro y alternativas
- 5.7 Eliminación de aguas residuales
- 5.8 Condiciones de protección

## 6 Calidad y seguridad

- 6.1 Definiciones
- 6.2 Trazabilidad
- 6.3 Marco legislativo - seguridad alimentaria
- 6.4 Técnicas de muestreo

## 7 Seguridad personal

- 7.1 Factores y situaciones de riesgo
- 7.2 Caída de personas
- 7.3 Golpes contra objetos
- 7.4 Contactos eléctricos
- 7.5 Incendios
- 7.6 Riesgos específicos

## **3º PERIODO FORMATIVO**

### **Prevención de riesgos laborales.**

#### **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 ligados 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

### **4º PERIODO FORMATIVO**

**Calidad en el trabajo.**

**Conceptos de calidad y enfoques de gestión.**

#### **1 Conceptos fundamentales de calidad**

- Introducción conceptual
- Conceptos de “producto” y “proceso”
- Calidad objetiva y calidad subjetiva
- Calidad absoluta y calidad relativa
- Calidad interna y calidad externa
- Calidad como excelencia
- Calidad como conformidad
- Calidad como uniformidad
- Calidad como aptitud para el uso

- Calidad como satisfacción de las expectativas del cliente

## **2 Calidad en la prestación del servicio al cliente.**

- Introducción
- Conceptos y características de la calidad de servicio

## **3 Círculos de calidad**

- Fundamentos
- Historia de los círculos de calidad
- ¿Qué es un círculo de calidad?
- Implantación de círculos de calidad

## **Gestión de la calidad.**

### **1 La calidad en el trabajo**

- Introducción
- Qué es la calidad de un producto o servicio. Calidad en una organización
- La importancia de la calidad y no de la cantidad
- Las ventajas de apostar por la calidad en el trabajo
- Qué supone la No-Calidad en el trabajo

### **2 Calidad total**

- Las dimensiones de la calidad del producto
- Concepto de Calidad Total

### **3 Gestión de la calidad. Conceptos fundamentales**

- Concepto de Gestión de la Calidad
- Enfoques de Gestión de la Calidad: clasificación y características básicas
- Planificación con proveedores

## **Herramientas para medir parámetros de calidad.**

### **1 Muestreo**

- Tipo de muestreo. Índice de desviaciones
- Tipos de muestreo
- Histórico. Informes

### **2 Estadística aplicada**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

### **3 Verificación y registro. Trazabilidad**

- Utilización de equipos de pruebas y medida.
- Cumplimentación de los protocolos de comprobación y medidas
- Trazabilidad

## **Indicadores de gestión.**

### **1 La planificación y el control de gestión: marco conceptual y definiciones básicas**

- Introducción
- Marco conceptual y definiciones básicas

### **2 Los indicadores de gestión**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control

- Creación de una gráfica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

### **3 Diseño y construcción de indicadores**

- Génesis de los indicadores de gestión en la organización
- Condiciones básicas que deben reunir los indicadores
- Metodología para la construcción de los indicadores
- Etapas para desarrollo y establecimiento de indicadores de gestión
- Lecciones aprendidas sobre la base de experiencias previas en el uso de indicadores
- Potenciales dificultades en la elaboración de indicadores
- Presentación de los indicadores

### **4 Indicadores básicos**

- Alcance del sistema de indicadores
- Indicadores con base en el esquema de valor de mercado
- Indicadores de efectividad
- Indicadores de eficiencia
- Indicadores de calidad
- Indicadores de productividad
- Indicadores de apalancamiento
- Indicadores de rentabilidad
- Indicadores de riesgo
- Indicadores de competitividad
- Indicadores de liquidez
- Diseño de otros indicadores importantes
- Indicadores de seguridad industrial
- Conclusiones fundamentales

## **Calidad total**

### **1 Diferentes enfoques del proceso de control de calidad**

- El enfoque como inspección
- El enfoque como control estadístico de la calidad
- El enfoque como aseguramiento de la calidad o control de calidad total
- El enfoque japonés o CWQC

### **2 Gestión de la calidad total**

- El enfoque integrador como Gestión de la Calidad Total
- Principios y prácticas para la GCT
- La GCT como proceso: Grado de adopción

## **Costes de la no calidad**

### **1 Coste de calidad. Clase de coste de la calidad**

- La calidad y los costes
- El impacto de los costes en la calidad
- Manual de control de calidad
- Riesgos de la no calidad. Costes de la no calidad
- Consecuencias de la NO calidad
- Propuestas de mejora
- Coste / inversión de la calidad



## **5º PERIODO FORMATIVO**

### **Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo**

#### **1. Marco teórico del modelo de orientación profesional en Andalucía**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **1.1 Contexto Europeo y Nacional 3**

- La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)
- El Plan Nacional de Empleo (P.N.D.E.)

##### **1.2 Modelo teórico**

##### **1.3 Competencias profesionales del orientador profesional**

- Competencias profesionales en el desarrollo de la acción del orientador profesional
- Competencias del desarrollo e implementación de la acción de la orientación

##### **1.4 Colectivo de la orientación profesional**

- Colectivos especiales

##### **1.5 Mercado de trabajo Andaluz**

- Características
- Agentes que intervienen en el mercado de trabajo

#### **ANEXO 1**

- Orientadores laborales: ayudando a encauzar la vida profesional de las personas
- Fuentes

#### **ANEXO 2**

- Entrevista a Víctor Álvarez Rojo

#### **ACTIVIDAD 1 - La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)**

#### **ACTIVIDAD 2 - Políticas de empleo**

#### **2. El sistema de orientación profesional: el programa Andalucía orienta y la red de unidades de orientación**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **2.1 Normativa reguladora**

- Normativa Nacional
- Normativa Andaluza

##### **2.2 principios inspiradores**

- Igualdad de Oportunidades
- Centrada en la persona
- Nuevas Tecnologías
- Calidad

##### **2.3 Tipología de centros**

- Centros De Referencia
- Unidades de Orientación

##### **2.4 Servicio telemático de orientación**

- Servicio telemático de orientación

#### **ANEXO 3**

- ¿Qué es Andalucía orienta?

#### **ACTIVIDAD 1 - Normativas nacionales sobre empleo**

#### **ACTIVIDAD 2 - “Andalucía orienta”**

### **3. ACCIONES BÁSICAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL**

- Presentación
- Objetivo del módulo
- 3.1 Entrevista en profundidad**
  - Entrevista en profundidad
- 3.2 Orientación vocacional**
- 3.3 Información sobre el mercado de trabajo**
- 3.4 Asesoramiento sobre técnicas de búsqueda de empleo**
  - Elaboración del currículum vitae
  - Analizar las ofertas de empleo
  - Ofrecerse a una empresa
  - Simulación de entrevistas
  - Conocerse y posicionarse en el mercado de trabajo
  - Itinerarios personalizados para la inserción
  - Acompañamiento en la búsqueda de empleo
  - Asesoramiento al autoempleo

#### **ANEXO 4**

- Definir tu proyecto profesional

#### **ACTIVIDAD 1 - Acciones básicas de orientación**

#### **ACTIVIDAD 2 - “El currículum y la carta de autocandidatura”**

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Primeros auxilios en la empresa**

#### **1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud**

- El trabajo y la salud
- Los riesgos profesionales
- Factores de riesgo laboral
- Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
- Daños derivados del trabajo
- Accidentes de trabajo
- Enfermedades profesionales
- Diferencia entre accidentes de trabajo y enfermedad profesional
- Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
- Deberes y obligaciones básicas en esta materia
- Política de prevención de riesgos laborales
- Fomento de la toma de conciencia
- Participación, información, consulta y propuestas
- El empresario
- El trabajador

#### **2. Medicina en el trabajo**

- Medicina del trabajo
- El derecho a la salud
- Daños derivados del trabajo
- Patología de origen laboral

- Efectos de los agentes químicos en la salud
- Efectos de los agentes biológicos en la salud
- Efectos del ruido en la salud
- Efectos de las vibraciones sobre la salud
- Técnicas utilizadas en la vigilancia de la salud
- La vigilancia de la salud de los trabajadores
- Protocolos médicos
- Programas de vigilancia de la salud
- Promoción de la salud en la empresa
- Epidemiología laboral
- Planificación e información sanitaria

### **3. Riesgos generales y su prevención**

- Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
- Proyección de fragmentos o partículas
- Golpes o cortes por objetos y herramientas
- Atrapamiento por vuelco de máquina
- Golpes atrapamientos por derrumbamiento
- Contacto eléctrico
- Sobreesfuerzo
- Exposición al polvo o a ruidos
- Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
- Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
- Contaminantes químicos
- Toxicología laboral
- Medición de la exposición a contaminantes
- Corrección ambiental
- Contaminantes físicos
- Energía mecánica
- Energía térmica
- Energía electromagnética
- Contaminantes biológicos
- La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- Sistemas elementales de control de riesgos
- Protección colectiva
- Equipos de protección individual
- Protección del cráneo
- Protectores del aparato auditivo
- Protectores de la cara y del aparato visual
- Protectores de las vías respiratorias
- Protección de las extremidades y piel
- Protectores del tronco y el abdomen
- Protección total del cuerpo

### **4. Primeros auxilios**

- Procedimientos generales
- Eslabones de la cadena de socorro
- Evaluación primaria de un accidentado
- Normas generales ante una situación de urgencia

- Reanimación cardiopulmonar
- Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- Fracturas
- Traumatismos craneoencefálicos
- Lesiones en columna
- Quemaduras
- Lesiones oculares
- Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

## **5. Planes de emergencia**

- Planes de emergencia
- Concepto y objetivos
- Actuaciones del empresario
- Situaciones ante un plan de emergencia
- Situaciones de emergencia
- Tipos de planes de emergencia
- Organización del plan de emergencia
- Actuaciones en un plan de emergencia
- Implantación del plan de emergencia
- Simulacros de emergencia