

COMERCIALIZACION, DESPIECE, DESHUESADO Y FILETEADO DE POLLO Y CERDO

Área: Manipulador de Alimentos

Modalidad: Presencial

Duración: 20 horas

Plazas: 15 alumnos

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA	4
4. PROGRAMA.	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA	5
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	6
7.1. Manual	7
7.2. Material necesario para la teoría.....	7
7.3. Material necesario para la práctica.....	7

8. REQUISITO DE LAS AULAS	8
8.1. Aula de teoría	8
8.2. Aula de prácticas.	9
8.3. Campo de prácticas.	10
9. EVALUACIÓN.	10
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.	10
9.2. Evaluación.	10
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	10
10. CUALIFICACIÓN	10
11. CONVALIDACIONES	10
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.	11



1. DESTINATARIOS

Curso destinado a trabajadores del sector agrario y alimentario, cualificado o no cualificado que tengan algún tipo de vinculación o interés con la industria cárnica y agroalimentaria.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

El número de alumnos admisibles es de 15 alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través de la línea de ayuda correspondiente al intercambio de conocimientos y actividades de información (7201), en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia, los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través de la Intervención 7201 en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Otros: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. OBJETIVOS.

1. Dominar las técnicas de corte, deshuese y porcionado de distintas variedades de carne.
2. Adquirir conocimientos sobre las características y propiedades de cada tipo de carne, así como su uso en la gastronomía.
3. Aprender las medidas adecuadas de seguridad e higiene alimentaria para garantizar la calidad y salubridad de los productos cárnicos.
4. Desarrollar habilidades prácticas para el manejo eficiente de herramientas y equipos de corte.
5. Prepararse para enfrentar los desafíos y exigencias del mercado laboral en el sector de la gastronomía y la restauración.

3. NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

Tema 1. HIGIENE PERSONAL Y DE INSTALACIONES. (1 h)

1.1 Medidas de higiene personal.

1.2 Normativa reguladora

1.3 Requisitos higiénicos en instalaciones y equipos. Desinfección y limpieza, control de plagas, sistema DDD.

1.4 Medidas de autocontrol. Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC

Tema 2. RIESGOS LABORALES (1h)

2.1 Derechos y obligaciones en materia preventiva.

2.3 Evaluación de riesgos laborales.

2.4 Medidas de prevención.

2.5 E.P.I.S

Tema 3. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCIAS (1 h)

3.1 Operaciones de control en la recepción y expedición.

3.2 Documentos mercantiles.

3.3 Almacén. Ubicación de mercancías.

Tema 4. LA CARNE (2 h)

4.1 Clasificación y características de los distintos tipos de carne de abasto: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza.

4.2 Despojos y vísceras.

4.3 Definición y características organolépticas. Clasificación comercial de ovino, caprino y bobino

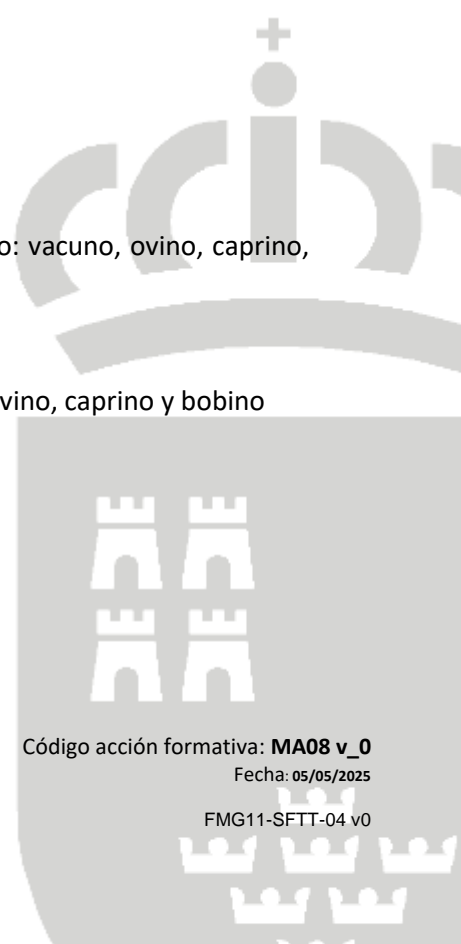
4.2. Práctica

5.1 Despique de pollo/ (3 horas)

5.2 Deshuese de pollo (2 horas)

5.3 Fileteado de pollo (1 horas)

5.4 Despique de cerdo/ (3 horas)



5.5 Deshuese de cerdo (4 horas)

5.6 Fileteado del cerdo (2 horas)

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	20
Horas teóricas	5
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	5
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	10
Horas evaluación	
Horas presenciales	20
Horas no presenciales	

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

RP.2 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Grado en Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Técnico Superior en Industria Alimentaria o con experiencia certificada o acreditada de mínimo 3 años en carnicería.

7. MATERIAL NECESARIO.

A- Material para la práctica

225 kg de pollos

50 kg media canal de cerdo

35 kg paleta de cerdo

Cámara frigorífica

Cámara de congelación/arcón congelador

Guantes de protección 15

Cuchillo deshuesador 15

Cuchillo filetero 7

Chaira 1

Cuchilla de Corte 1

Mesa de trabajo

Tabla de corte

Sierra de corte

Balanza

Envasadora de vacío

Tajo

Equipo de envoltura

Estanterías.

Colgadores.

Carretillas manuales (mesas transportables).

Armario de herramientas.

Armario de útiles de corte y despiece

Armario de aditivos y condimentos.

Bolsas de vacío. 100

Láminas de plástico.100



Detergente 1

Lejía de uso alimentario 1

Bayetas 1

Estropajos 1

Cepillo de raíces 1

Papel secante 1

B- Material para el alumno

1 Bata

1 gorro

7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PEPAC, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PEPAC, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

Para realizar la práctica a los alumnos se les enseña el manejo de los siguientes equipos y materiales:

Cámara frigorífica

Cámara de congelación/arcón congelador

Guantes de protección

Cuchillo deshuesador

Cuchillo filetero



Chaira

Cuchilla de corte

Mesa de trabajo

Tabla de corte

Tajo

Sierra de corte

Balanza

Envasadora de vacío

Equipo de envoltura

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.no pr

A los alumnos se les proporciona una bata y un gorro.

Además, se les presta:

Guantes de protección

Cuchillo deshuesador

Cuchillo filetero

Chairas

Cuchilla de corte

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

Sierra de corte,

Envasadora de vacío

Cámara frigorífica

Cámara de congelación/arcón congelador

Equipo de envoltura

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos.



RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

En el caso de impartir las acciones formativas en un aula de videoconferencia, ésta deberá permitir, en todo momento, una conectividad sincronizada entre el formador y los alumnos y disponer, al menos, de las siguientes características:

- Software en el que:
 - Se registre la fecha y hora de conexión y desconexión de los alumnos
 - Permitir la conexión del alumnado a través de vídeo y micrófono.
 - También deberá tener aplicación de chat para la comunicación entre el alumnado así como con el personal docente.
 - Aplicativo que permita el intercambio de archivos.
 - Aplicativo que permita compartir la pantalla, tanto por parte del alumnado como del personal docente.
- Poner a disposición del personal docente:
 - Equipo informático
 - Conexión a internet
 - Cámara de vídeo.
 - Micrófono.
 - Altavoz.
- Además, se deberá facilitar la conexión a la Administración para realizar las visitas o supervisiones que se consideren.

8.2. Aula de prácticas.

Sala de despiece, que dispondrá de los siguientes materiales:

Cámara frigorífica

Cámara de congelación/arcón congelador

Guantes de protección

Cuchillo deshuesador

Cuchillo filetero



Chaira

Mesa de trabajo

Tabla de corte

Sierra de corte

Balanza

Envasadora de vacío

Tajo

Equipo de envoltura

Estanterías.

Colgadores.

Carretillas manuales (mesas transportables).

Armario de herramientas.

Armario de útiles de corte y despiece

Armario de aditivos y condimentos.

8.3. Campo de prácticas.

No procede

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

9.2. Evaluación.

No procede

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

No procede

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Las prácticas que se llevarán a cabo son las siguientes:

- Con la carne de pollo
 - Se explica la anatomía del pollo, para poder separar las partes comerciales del animal.
 - Se demuestra cómo separar la carne del hueso.
 - Se define cómo hacer filetes, con las distintas partes deshuesadas.
- Con la carne de cerdo
 - Se explica la anatomía del cerdo, para poder separar las partes anatómicas del animal.
 - Se demuestra cómo separar la carne del hueso.
 - Se define cómo hacer filetes, con las distintas partes deshuesadas.
 - Se especifica cómo utilizar la sierra y hacha de corte, para el fileteado con hueso