



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
DESPIECE DE PORCINO
INAI002PO**

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
DESPIECE DE PORCINO**

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. Denominación: DESPIECE DE PORCINO

3. Código: **INAI002PO**

4. Objetivo General: Realizar el despiece de piezas de porcino, manipulando, seleccionando y deshuesando la carne.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 40

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 40

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Sala de Despiece.

Cámara frigorífica.

Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas.

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- Picadora.
- Amasadora.
- Embutidora.
- Grapadora.
- Envasadora al vacío.
- Etiquetadora.
- Mostrador frigorífico.
- Afiladora cuchillos.
- Mesa mostrador
- Pila lavadero.
- Carro cuba.
- Tajo.
- Mesa despiece.
- Barreño con ruedas.
- Carro con ruedas para canales y medias canales.
- Carro despiece.
- Carretilla transporte.
- Palet.
- Retractiladora.
- Lavamanos.
- Esterilizador de cuchillos.
- Contenedor colgadores piezas.
- Bandeja metálica.
- Taquilla.
- Dosificador de jabón.
- Secamanos.
- Papelera.
- Material para el embandejado.
- Material para el envasado.
- Equipos de medida: Balanza de precisión. Báscula. Termómetro sonda. pHmetro.
- Herramientas y utillaje: Cuchillos despiece. Portacuchillos. Sierra eléctrica disco. Sierra de cinta.
- Equipos de protección: Casco. Delantal plástico. Delantal acero. Botas. Guantes látex. Guantes acero.
- Raíles aéreos.
- Carro con ruedas para canales y medias canales.
- Carro despiece.
- Contenedor colgadores piezas.
- Bateas.
- Materias primas.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. CONDICIONES Y NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA DE SALAS DE DESPIECE.
2. NORMATIVA VIGENTE DE MANIPULADO DE ALIMENTOS Y DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL PORCINO.
4. MÉTODO OPERATORIO DESCRIPTIVO.
5. TÉCNICAS DE CORTE Y DESHUESADO.
6. TRATAMIENTO DE CARNES Y PIEZAS CÁRNICAS
7. VALORACIÓN DEL ESCANDALLO STANDARD.