



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### **Operaciones de despiece, empaquetado y envasado en la industria cárnica porcina**

Junio 2021

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	OPERACIONES DE DESPIECE, EMPAQUETADO Y ENVASADO EN LA INDUSTRIA CÁRNICA PORCINA
<b>Familia Profesional:</b>	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
<b>Área Profesional:</b>	CÁRNICAS
<b>Código:</b>	INAI01
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	1

### Objetivo general

Realizar el proceso de despiece y empaquetado del cerdo, aplicando de forma eficiente y autónoma los parámetros que marque la normativa de PRL, Procedimientos de Calidad, Seguridad Alimentaria y Protección Medioambiental para obtener un producto de calidad.

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	La empresa cárnica porcina, sectores, clientes y mercados	12 horas
<b>Módulo 2</b>	Higiene y Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)	24 horas
<b>Módulo 3</b>	El producto porcino: especificaciones y vida útil	48 horas
<b>Módulo 4</b>	Despiece, empaquetado y envasado de productos porcinos.	144 horas

### Modalidades de impartición

**Presencial**

### Duración de la formación

**Duración total** 228 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

### Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	No se requiere.
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	Mínimo 5 años de experiencia profesional acreditable en industria cárnica porcina
<b>Competencia docente</b>	Será necesario tener experiencia metodológica o experiencia docente

## Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m <sup>2</sup> para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m <sup>2</sup>	2,4 m <sup>2</sup> / participante
Sala de Despiece y Empaquetado de productos	800 m <sup>2</sup>	53 m <sup>2</sup> / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.</li> <li>- PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos.</li> <li>- Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planning</li> <li>- Excel (Control de rendimientos y órdenes de producción)</li> <li>- Power Point.</li> </ul> </li> </ul>
Sala de Despiece y Empaquetado de productos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinaria localizada en la sala de despiece:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desveladoras</li> <li>- Descortezadoras</li> <li>- Discos de corte</li> <li>- Cadenas aéreas de transporte</li> <li>- Cintas transportadoras</li> <li>- Detectores de metales</li> </ul> </li> <li>- Maquinaria localizada en la sala de empaquetado:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasadoras vacío (multivac)</li> <li>- Envolvedora (Ulma)</li> <li>- Etiquetadoras + basculas</li> <li>- Cerradoras</li> <li>- Formadoras</li> <li>- Flejadoras automáticas y semiautomáticas</li> <li>- Detectores de metales y Rayos X</li> </ul> </li> </ul>

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m<sup>2</sup>/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

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

### **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados**

- 77011033 Elaboradores de productos cárnicos
- 77011051 Matarifes-carniceros, en general
- 77011060 Preparador de jamones

### **Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación**

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

## DESARROLLO MODULAR

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LA EMPRESA CARNICA PORCINA, SECTORES, CLIENTES Y MERCADOS

#### OBJETIVO

Identificar la historia de la empresa, la misión, visión y valores de ésta, así como las principales divisiones, mercados y clientes actuales existentes con el fin de adaptarse más rápidamente a la organización y funcionamiento de la misma.

**DURACIÓN:** 12 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Caracterización de la empresa cárnica
  - Historia
  - Organigrama de la empresa
  - Política de calidad
- Identificación de los elementos de la organización empresarial
  - Organización de la planta de producción
  - Volúmenes y mercados
  - Clientes existentes y potenciales
  - Productos y elaboraciones

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de la adaptación al cambio y a los nuevos entornos.
- Comprensión de los elementos que caracterizan a la empresa y su relación con la producción, los clientes y la calidad del producto final.

### MÓDULO DE FORMACIÓN 2: HIGIENE Y ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (APPCC).

#### OBJETIVO

Aplicar las normas básicas de calidad y seguridad alimentaria, así como el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y el control de detectores de metales según la normativa vigente.

**DURACIÓN:** 24 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimientos de principios básicos higiénicos de Seguridad Alimentaria
  - Introducción a la higiene alimentaria

- Definiciones. Terminología del sector
- Personal: higiene, hábitos y salud
- Caracterización de la manipulación de alimentos
  - Condiciones higiénicas de manipulación, almacenamiento y conservación
  - Envasado y Etiquetado
  - Desinfección y Limpieza
- Aplicación de detectores de metales
  - Características
  - Funcionamiento
  - Formas y clases de detección
- Desarrollo del sistema de análisis de peligros APPCC para productos cárnicos porcinos
  - Requisitos para un plan
  - Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los productos
  - Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
- Especificaciones del incumplimiento de normas de Seguridad Alimentaria
  - Consecuencias para las personas
  - Consecuencias para la empresa
  - Consecuencias para el medio ambiente

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de iniciativa y responsabilidad en la resolución de problemas que surgen en el desarrollo de la actividad laboral
- Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa referente a la seguridad alimentaria y la calidad del producto final
- Aplicación responsable de los controles de detectores de metales según normativa

### MÓDULO DE FORMACIÓN 3: EI PRODUCTO PORCINO: ESPECIFICACIONES Y VIDA ÚTIL

#### OBJETIVO

Identificar los diferentes productos, secciones productivas y especificaciones de cliente para manejar los útiles y maquinaria de trabajo de cada sección, considerando la vida útil de los productos.

**DURACIÓN:** 48 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificar las diferentes secciones y líneas de productos
  - Sala de Despique
  - Picking Sala
  - Empaquetado y Envasado
- Especificaciones técnicas de los productos
  - Paleta de 1d a 6d sin hueso, sin corteza piel rebajada de grasa
  - Paleta de 2d sin corteza
  - Paleta de 3d con piel rebajada
  - Paleta de 4d a 6d con grados de rebaja en grasa

- Jamón
- Lomo con cordón
- Lomo sin cordón
- Producto para Japón
- Uso de la maquinaria y útiles de trabajo de cada sección
  - Desveladoras
  - Descortezadoras
  - Discos de corte
  - Cadenas aéreas de transporte
  - Cintas transportadoras
- Determinación de la vida útil de los productos
  - Periodo cronológico desde la producción
  - Estado de conservación
  - Rotura de cadena de vida útil del producto
- Evaluación de las consecuencias ante incumplimientos o errores producidos
  - Re-trabajos
  - Organización de la producción
  - Pérdida de reputación de la empresa

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de iniciativa y flexibilidad en el desempeño de las tareas en las diferentes secciones y líneas de productos.
- Efectividad en la resolución de problemas frente a los errores o defectos producidos en la elaboración del producto.
- Concienciación de la importancia de adaptarse a las circunstancias, actuando con eficacia y profesionalidad para la obtener la calidad del producto deseada.

## MÓDULO DE FORMACIÓN 4: DESPIECE, EMPAQUETADO Y ENVASADO DE PRODUCTOS PORCINOS

### OBJETIVO

Despiezar y empaquetar productos porcinos cumpliendo con la normativa de calidad y seguridad alimentaria, así como medir los rendimientos de las piezas y los errores o defectos producidos en el proceso.

**DURACIÓN:** 144 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

#### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Caracterización del corte primario
  - Concepto de corte primario
  - Posicionamiento de la pieza para ejecutarlo
  - Puntos por donde se debe realizar
  - Ejecución del corte
  - Detección de errores

- Especificaciones de producto y subproducto
  - Tipos de especificaciones
  - Especificaciones según localizaciones geográficas de venta
  - Especificaciones especiales para jamones
  - Especificaciones especiales para paleta
  - Especificaciones especiales para cabezada
  - Especificaciones especiales para panceta
  - Especificaciones especiales para lomo
- Evaluación de rendimientos cárnicos
  - Resultado del despiece
  - Análisis del despiece
  - Busca de la optimización adecuada
  - Detección de errores cometidos
  - Acciones para evitar errores
  - Consecuencia de los errores
  - Impactos de los errores
  - Subsanación de las consecuencias
- Operaciones de envasado y empaquetado
  - Tipos de envasados y empaquetados
  - Productos según clientes diferentes
  - Conocimientos sobre mercados geográficos
  - Manejo de flejadora
  - Manejo de envasadora
  - Manejo de etiquetadora
  - Manejo de básculas diversas
  - Detección de errores no previstos
  - Solución de errores

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Coordinación con el resto del equipo de trabajo en el desempeño del trabajo y la aplicación de medidas preventivas y correctoras en el proceso de producción del producto porcino.
- Demostración de una actitud positiva y flexible frente a las diferentes tareas a realizar y su integración en la cadena de producción de productos porcinos.
- Efectividad en la resolución de problemas frente a los errores o defectos producidos en la elaboración del producto.

### **EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA**

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.