

Carnicero

Código de Ocupación 7801.002.8

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

Seguridad e higiene en la industria alimentaria.

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. Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos, maquinaria y útiles de trabajo. Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización. Equipos y sistemas de limpieza. Residuos generados. Normativa sobre protección ambiental. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. 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.

Materias primas y productos auxiliares.

Recepción de materias primas y productos auxiliares. La carne: concepto. Composición química del tejido muscular. Características de las distintas carnes: la carne de cerdo. La carne de vacuno. Animales de carnicería. Animales viejos. Carne de ganado lanar y ganado caprino. Carne de aves y caza. Refrigeración de carne. Congelación de la carne. Clases de grasas. Las Tripas. Condimentos, especias y aditivos. Almacenado. Sistemas de almacenaje. Clasificación de mercancías. Condiciones generales de conservación. Control de pesos. Control de almacén. Registros de entradas y salidas. Control de existencias. Inventarios, albaranes.

Despiece de canales.

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. Cuchillos. Clases de cuchillos. Cuchillas y hachas. Sierras. Cuidados de conservación de los instrumentos de trabajo.

2º PERIODO FORMATIVO

Acondicionamiento de carne para su comercialización.

Características y elección de carne. Conocimiento general sobre fileteado, chuleteado y troceado. Elaboración de 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. Formas de atado: con y sin cuerda. Maquinaria y útiles de trabajo. Maquinaria y equipos (picadora, mezcladora, embutidora y envasadora). Cualidades del escaparate: visibilidad, agrupación de productos, simplicidad, originalidad.

Gestión comercial de la carnicería.

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. Proceso de fileteado y troceado de carnes. Márgenes comerciales y precio de venta. Legislación mercantil. Tipos de empresa: comerciante individual, sociedad anónima, limitada. Características de las PYMES. Legislación laboral. Régimen fiscal de los empresarios individuales. Clasificación y tipos de impuestos. La contabilidad de las empresas pequeñas.

Consumo y manipulación de alimentos.

La compra: aprovisionamiento racional. Alimentos propios de cada temporada. Características que reúne la carne en buen estado, en cuanto a color, olor, textura, cantidad de grasa, etc. Condiciones que reúne el pescado fresco, en cuanto a olor, color, elasticidad, aspecto de las escamas, etc. Verduras y frutas frescas. Congelación industrial. Normas para la correcta descongelación de los alimentos. Conservas enlatadas. Precocinados. Otros modos de conservación de alimentos: vinagre, alcohol, sal, azúcar, ahumados. Reglas higiénicas: condiciones generales que afectan a los locales de almacenamiento, a los transportes, al envasado, al manipulado de alimentos y la personal encargado de efectuarlo. Condiciones higiénicas específicas de cada tipo de alimento. Limpieza de utensilios, cuidados al servir los alimentos, cuidados respecto a insectos. Alteraciones de los alimentos durante su preparación en la cocina.

**3º PERIODO FORMATIVO****Informática 1.**

Introducción al Windows 95. El Interfaz gráfico de Windows. Menús en Windows 95 y operaciones con carpetas de acceso directo. Explorador de Windows 95. Los menús del explorador de Windows 95. Mi PC y la papelera de reciclaje. El Panel de Control (I). El Bloc de notas, WordPad y la Calculadora. Herramientas del sistema. Ayuda del sistema operativo Windows 95. Introducción a Microsoft Word. Posibilidades básicas de edición. Posibilidades avanzadas de edición. Espaciado y tabulaciones. Trabajo con bloques de texto y con documentos completos. Formato a nivel de carácter. Formato a nivel de página I. Fuentes, ortografía y sinónimos. Bordes y otros efectos. Viñetas y esquemas. Fusión de documentos. Tablas. Gráficos e Imágenes.

Informática 2

Introducción a Excel. Comandos básicos de edición. Formatos de la hoja. Formatos de la hoja II. Funciones estadísticas y matemáticas. Funciones financieras y de fecha y hora. Funciones de cadena. Funciones de información, lógicas, de búsqueda y de referencia. Operaciones con archivos. Bases de datos. Criterios de selección y tablas. Impresión de Hojas de Cálculo. Gráficos. Access, conceptos Básicos. Creación de una Base de Datos. Relación entre Tablas. Crear un Formulario. El Diseño de un Formulario. Los Subformularios. Expresiones en Formularios. Consultas Informes. Macros. Gráficos.

**4º PERIODO FORMATIVO****Organización del Trabajo**

Introducción a las relaciones humanas. El sistema emocional. El grupo y su dinámica. Satisfacción laboral. Imagen de empresa. La motivación. La organización se comunica. Comunicación interna. Destrezas comunicativas. Planificación de recursos humanos. Análisis y diseños de los puestos de trabajo. El reclutamiento de personal. Selección de personal. La formación continua. Valoración de los puestos de trabajo. El estrés laboral.

Control de Calidad y Medioambiental

Organización. Sistema de la Calidad. Revisión del pedido / Contrato. Control del diseño. Control de la documentación. Compras : Contratación de personas, material y equipos. Productos suministrados por el cliente. (N. A.) Identificación y trazabilidad. Control de los procesos. Inspección y ensayos (evaluaciones). Control y validación de los medios de trabajo. Conocimiento del puesto de trabajo. Control y estudio de deficiencias en el trabajo. Acciones correctoras y preventivas. Manipulación, almacenamiento, embalaje, conservación y entrega. (N.A.) Registros de calidad. Auditorias internas de la calidad. Servicio post-venta. (N. A.) Legislación y normativa medioambiental. Directivas europeas. Reglamento EMAS. Normativa internacional; la serie de normas UNE-EN-ISO 14000. Requisitos del sistema de gestión medioambiental

Normativa Laboral y profesionales.

El marco de las relaciones laborales. Tipología de contratos. La seguridad social. Concepto de los boletines de cotización. Agencia estatal de la administración tributaria. Administración pública estatal: Otros organismos. Trámites y requisitos para el desarrollo de una actividad profesional por cuenta propia.