

Formación Profesional

Industrias Alimentarias

397(46) N.º

H/2460

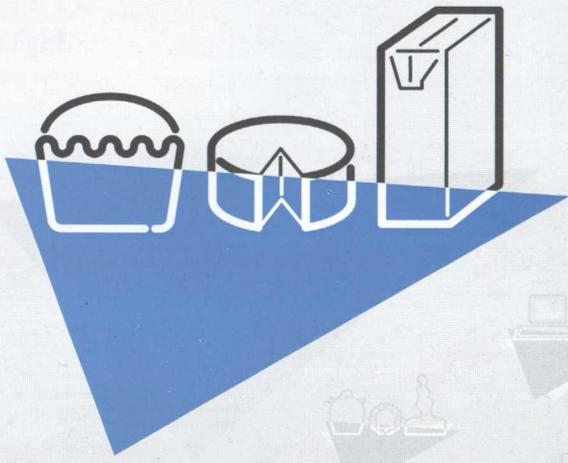
Operario de Matadero y Primeras Transformaciones Cárnicas

DONATIVO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
BIBLIOTECA

26 JUN. 1997

ENTRADA

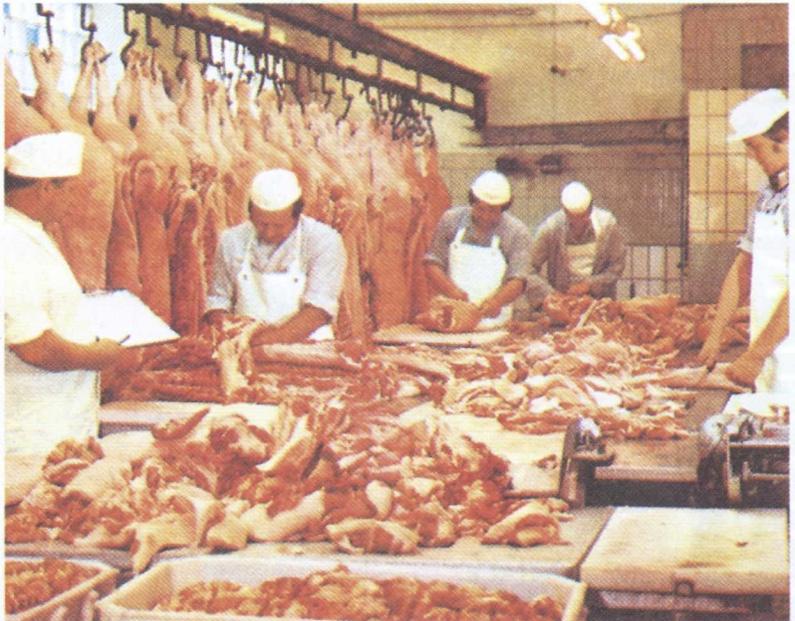


Programas de Garantía Social

Descripción

Este profesional realiza su actividad en mataderos, sacrificando y despiezando diferentes tipos de animales, y en empresas dedicadas a las transformaciones cárnicas; bajo la supervisión de técnicos de mayor grado de cualificación. Entre sus cometidos figura asimismo la preparación de la carne o productos derivados para su conserva, salándola, secándola o ahumándola. En todos los casos ha de ceñirse a las normas de seguridad e higiene y de manipulación de alimentos fijadas en la actual normativa.

H/ 2460

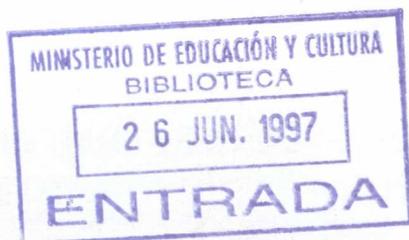


Aptitudes

- Fuerza física.
- Resistencia.
- Pulcritud.
- Habilidad manual.
- Atención.

Actitudes

- Colaboración.
- Responsabilidad
- Buena disposición para aceptar las órdenes de sus superiores.



R. 113.966

Actividades más significativas

- Realizar el sacrificio de animales por los métodos más apropiados en cada caso.
- Realizar las operaciones posteriores al sacrificio (eviscerar, desplumar, pelar, etc).
- Despiezar los animales siguiendo las normas establecidas.
- Colaborar en la realización de elaboraciones cárnicas.
- Preparar la carne para su conserva.

Puestos de trabajo que desempeña

Este operario realizará su actividad profesional como:

- Matarife.
- Despojero.
- Ayudante de chacinero-charcutero.
- Preparador de carnes y jamones.

¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los utilizados para el sacrificio de animales por distintos métodos (electrocución, golpe, degüello), así como los necesarios para la elaboración de productos cárnicos.

Plan de formación

Título: Operario de Matadero y Primeras Transformaciones Cárnicas.

Nivel académico: Garantía Social.

Duración: De seis meses a dos años.

Condiciones de acceso:

Podrán acceder a este programa las personas cuya edad esté comprendida entre los 16 y los 21 años, y no hayan superado los objetivos de la educación secundaria obligatoria, carezcan de titulación superior a la de graduado escolar, y no posean titulación alguna de formación profesional.

Área de formación profesional específica:

Módulo 1. Sacrificio de animales en matadero.

Módulo 2. Despique.

Módulo 3. Transformaciones cárnicas básicas.

Área de formación básica:

Consta de contenidos extraídos de la educación primaria y de la educación secundaria obligatoria, estructurados en los componentes instrumentales de lengua y matemáticas y en el componente socionatural.

Área de formación y orientación laboral:

Sus contenidos están relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, las relaciones laborales, la autoorientación y la inserción profesional.

Actividades complementarias:

Están relacionadas con el deporte y la cultura y favorecen la adquisición de hábitos positivos relacionados con el disfrute del ocio y del tiempo libre.

Plan de formación

Acción tutorial:

Acciones encaminadas con el deporte y la cultura y favorecen la adquisición de hábitos positivos relacionados con el disfrute del ocio y del tiempo libre.

Certificación

Todos los alumnos que hayan participado en el programa recibirán una certificación que acredite la competencia adquirida, donde constará el número total de horas cursadas, las desarrolladas en el puesto productivo, así como las calificaciones obtenidas en cada módulo o área.

Regulación:

O.M. de 12 de enero de 1993 (BOE 19-1-1993).

Salidas hacia otros estudios:

Cada uno de los módulos profesionales superados posibilita la inserción laboral en actividades profesionales análogas. Una vez superado el programa se podrá acceder mediante la correspondiente prueba de acceso a cualquier ciclo formativo de grado medio.

Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

- Tecnología.
- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud



Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional

Separata de la Monografía Profesional. Industrias Alimentarias
Edita: Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional
Dirección General de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa
N.I.P.O.: 176-96-15
Serate (Madrid)