

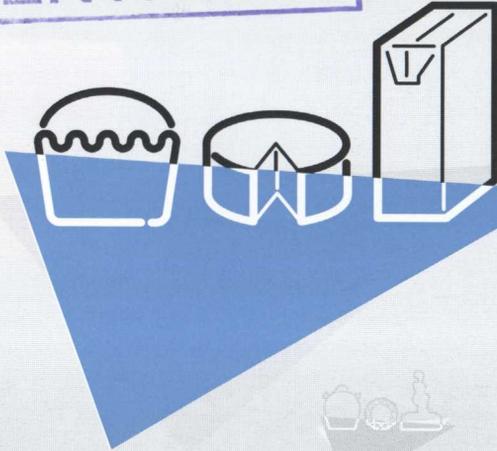
Industrias Alimentarias

337(46) NAV

H/2460

Técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería

DONATIVO
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
BIBLIOTECA
26 JUN. 1997
ENTRADA



Grado Medio

Descripción

Este técnico está capacitado para realizar las operaciones de sacrificio, despiece y valoración de la carne y preparar y elaborar productos en carnicería-charcutería, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria; manejando la maquinaria y equipos correspondientes y efectuando su mantenimiento.

Aptitudes

- Agudeza visual.
- Destreza manual.
- Agudeza auditiva.
- Reflejos y equilibrio.
- Agudeza gustativa y olfativa.
- Precisión.
- Orden y método.

Actitudes

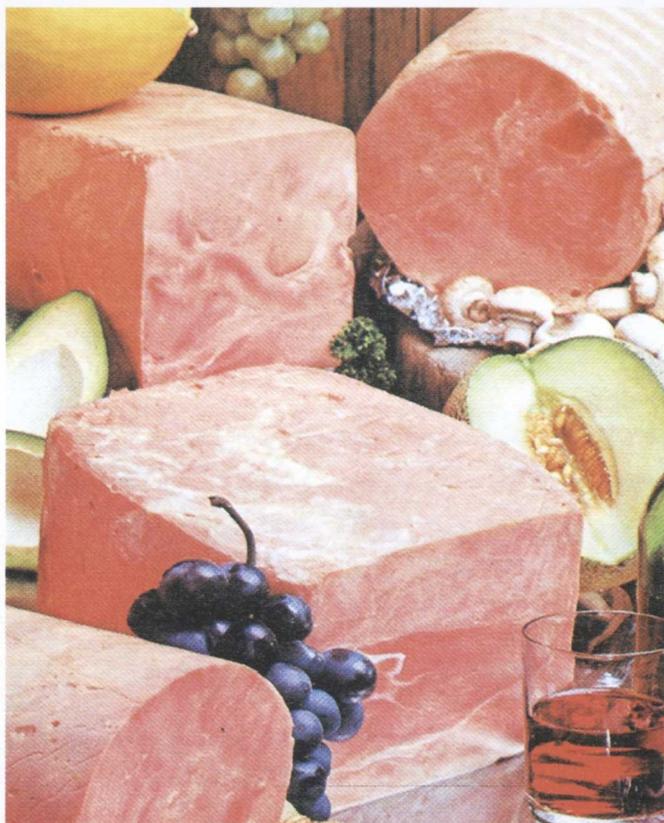
- Disciplina.
- Amabilidad.
- Atención.
- Iniciativa.
- Colaboración.
- Concentración.
- Pulcritud.

H/ 2460



Competencias requeridas

- Conducir/supervisar los equipos y manejar las herramientas o útiles propios del sacrificio, despiece, conservación y acondicionamiento de la carne.
- Ejecutar las operaciones de sacrificio y despiece de animales y de preparación en carnicería-charcutería.
- Aplicar los criterios y técnicos sanitarios y económicos para clasificar y valorar los rendimientos y la calidad de los animales, canales y piezas.
- Almacenar canales, piezas y otros productos cárnicos.
- Tomar y preparar muestras, detección de síntomas y anomalías sanitarias en los animales y canales.
- Aplicar y mantener las condiciones de conservación de canales, piezas y productos cárnicos.



A. 113.960

Puestos de trabajo que desempeña

- Operador de línea de matadero.
- Clasificador de canales y piezas.
- Despiecero, deshuesador.
- Preparador de despojos.
- Auxiliar de inspección veterinaria.
- Almacenero.
- Operador de obrador.
- Carnicero.
- Charcutero.

Actividades que realiza

- Preparar y manejar los equipos y medios auxiliares de despiece y obrador.
- Despiezar canales y obtener y arreglar las piezas en calidad e higiene.
- Elaborar en obrador productos de salchichería y charcutería garantizando la calidad e higiene.
- Aplicar los tratamientos de frío para conservar las piezas y productos cárnicos.
- Recepcionar materias primas, materiales y productos, almacenando y conservando adecuadamente.
- Preparar pedidos externos y la expedición de productos almacenados, controlando las existencias y realizando inventarios.
- Aplicar las normas de higiene personal garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios.
- Conducir/realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos.

¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Equipos de sensibilización y aturdimiento. Cuchillos, trocar y otros elementos de sangrado. Equipos de escaldado-depilado. Hornos chamuscadores. Equipos de desplumado. Equipos de desollados. Descornadores. Sierras. Cuchillos. Básculas. Cámaras frigoríficas. Túneles y cámaras de congelación. Sala de despiece. Picadoras. Embutidoras. Moldeadoras. Cocedoras. Secaderos. Dosificadoras. Almacenes. Pequeños vehículos autopropulsados. Instrumental de toma de muestras. Equipaje personal higiénico. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación.

Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Ejercerá su actividad en los subsectores de sacrificio del ganado y obtención de la carne, y en salsas de despiece. También desarrollará su trabajo en carnicerías, charcuterías en grandes y medianos mataderos. Desarrolla el trabajo principalmente de pie en ambiente interior con iluminación natural y artificial, con atmósfera cargada de olores y ruidos. Puede verse sometido a riesgos profesionales como trastornos respiratorios, caídas, cortes, quemaduras, golpes, estrés y trastornos musculares.

Plan de formación

Título: Técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería.

Nivel académico: Grado Medio.

Duración: 1.400 Horas.

**Programa formativo
(Módulos profesionales):**

Sacrificio y faenado de animales y asistencia en la inspección. Despiece y Carnicería. Charcutería. Operaciones y control de almacén. Higiene y seguridad en la industria alimentaria. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. Tecnología de la carne. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

Condiciones de acceso:

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

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



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

es. Gaiate (Madrid)