

**REAL DECRETO 2020/1996, DE 6 DE SEPTIEMBRE.  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE:**

Carnicero

# ÍNDICE

I. REFERENTE OCUPACIONAL.....	6
1. Datos de la ocupación: .....	6
1.1. Denominación: .....	6
1.2. Familia Profesional de: .....	6
2. Perfil Profesional de la Ocupación: .....	6
2.1. Competencia General:.....	6
2.2. Unidades de Competencia: .....	6
2.3. Realizaciones profesionales y criterios de ejecución. ....	7
Unidad de competencia 1: <b>PREPARAR LAS CONDICIONES DE TRABAJO PERSONALES Y DE SEGURIDAD E HIGIENE</b> .....	7
Unidad de competencia 2: <b>RECEPCIONAR, ALMACENAR Y DISTRIBUIR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES</b> .....	10
Unidad de competencia 3: <b>REALIZAR LAS OPERACIONES DE DESPIECE, DESHUESE DE LAS CANALES DE ANIMALES DE ABASTO</b> .....	12
Unidad de competencia 4: <b>ACONDICIONAR LA CARNE EN SUS DIFERENTES MODALIDADES (TROCEADO, FILETEADO, PICADO) PARA SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA CARNICERÍA</b> .....	14
Unidad de competencia 5: <b>GESTIONAR Y ADMINISTRAR UNA CARNICERÍA</b> .....	16
II. REFERENTE FORMATIVO.....	19
1. Itinerario formativo. ....	19
1.1. Duración:.....	19
1.2. Módulos que lo componen: .....	19
2. Módulos Formativos.....	20
Módulo 1. <b>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> .....	20
Contenidos teórico-prácticos .....	21
Módulo 2. <b>MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES</b> .....	23
Contenidos teórico-prácticos .....	24
Módulo 3. <b>DESPIECE DE CANALES</b> .....	26
Contenidos teórico-prácticos .....	27
Módulo 4. <b>ACONDICIONAMIENTO DE CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN</b> .....	28
Contenidos teórico-prácticos .....	29
Módulo 5. <b>GESTIÓN COMERCIAL DE LA CARNICERÍA</b> .....	31
Contenidos teórico-prácticos .....	32
3. Requisitos personales:.....	34
3.1. Requisitos del profesorado.....	34
3.2. Requisitos de acceso del alumnado .....	34
4. Requisitos materiales.....	34
4.1. Instalaciones: .....	34
4.2. Equipo y maquinaria.....	35
4.3. Herramientas y utillaje.....	35
4.4. Material de consumo. ....	36

# REAL DECRETO 2020/1996, DE 6 DE SEPTIEMBRE

REAL DECRETO 2020/1996, de 6 de septiembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de **Carnicero**.

El Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, por el que se establecen directrices sobre los certificados de profesionalidad y los correspondientes contenidos mínimos de formación profesional ocupacional, ha instituido y delimitado el marco al que deben ajustarse los certificados de profesionalidad por referencia a sus características formales y materiales, a la par que ha definido reglamentariamente su naturaleza esencial, su significado, su alcance y validez territorial, y, entre otras previsiones, las vías de acceso para su obtención.

El establecimiento de ciertas reglas uniformadoras encuentra su razón de ser en la necesidad de garantizar, respecto a todas las ocupaciones susceptibles de certificación, los objetivos que se reclaman de los certificados de profesionalidad. En sustancia esos objetivos podrían considerarse referidos a la puesta en práctica de una efectiva política activa de empleo, como ayuda a la colocación y a la satisfacción de la demanda de cualificaciones por las empresas, como apoyo a la planificación y gestión de los recursos humanos en cualquier ámbito productivo, como medio de asegurar un nivel de calidad aceptable y uniforme de la formación profesional ocupacional, coherente además con la situación y requerimientos del mercado laboral, y, para, por último propiciar las mejores coordinación e integración entre las enseñanzas y conocimientos adquiridos a través de la formación profesional reglada, la formación profesional ocupacional y la práctica laboral.

El Real Decreto 797/1995 concibe además a la norma de creación del certificado de profesionalidad como un acto de Gobierno de la Nación y resultante de su potestad reglamentaria, de acuerdo con su alcance y validez nacionales, y, respetando el reparto de competencias, permite la adecuación de los contenidos mínimos formativos a la realidad socio-productiva de cada Comunidad Autónoma competente en formación profesional ocupacional, sin perjuicio, en cualquier caso, de la unidad del sistema por relación a las cualificaciones profesionales y de la competencia estatal en la emanación de los certificados de profesionalidad.

El presente Real Decreto regula el Certificado de Profesionalidad correspondiente a la ocupación de carnicero, perteneciente a la familia profesional de industrias alimentarias, y contiene las menciones configuradoras de la referida ocupación, tales como las unidades de competencia que conforman su perfil profesional, y los contenidos mínimos de formación idóneos para la adquisición de la competencia profesional de la misma ocupación, junto con las especificaciones necesarias para el desarrollo de la acción formativa; todo ello de acuerdo al Real Decreto 797/1995, varias veces citado.

En su virtud, en base al artículo 1, apartado 2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, previo informe del Consejo General de Formación Profesional, a propuesta del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de septiembre de 1996.

## DISPONGO

### **Artículo 1. - Establecimiento**

Se establece el certificado de profesionalidad a la ocupación de carnicero, perteneciente a la familia profesional de Industrias alimentarias, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

### **Artículo 2. - Especificaciones del certificado de profesionalidad**

1. Los datos generales de la ocupación y de su perfil profesional figuran en el Anexo I.
2. El itinerario formativo, su duración y la relación de los módulos que lo integran, así como las características fundamentales de cada uno de los módulos figuran en el Anexo II, apartados 1 y 2.
3. Los requisitos del profesorado y los requisitos de acceso del alumnado a los módulos del itinerario formativo figuran en el Anexo II, apartado 3.

4. Los requisitos básicos de instalaciones, equipos y maquinaria, herramientas y utillaje figuran en el Anexo II, apartado 4.

**Artículo 3. - Acreditación del contrato de aprendizaje**

Las competencias profesionales adquiridas mediante el contrato de aprendizaje, se acreditarán por relación a una, varias o todas las unidades de competencia que conforman el perfil profesional de la ocupación, a las que se refiere el presente Real Decreto, según al ámbito de la prestación laboral pactada que constituya el objeto del contrato, de conformidad con los artículos 3.3 y 4.2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo.

**Disposición transitoria única. Plazo de adecuación de los centros autorizados a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional**

Los centros autorizados para dispensar la Formación Profesional Ocupacional a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional, regulado por el Real Decreto 631/1993, de 3 de mayo, deberán adecuar la impartición de las especialidades formativas homologadas a los requisitos de instalaciones, materiales y equipos, recogidos en el Anexo II, apartado 4 de este Real Decreto, en el plazo de un año, comunicándolo inmediatamente a la Administración competente.

**Disposición final primera. Habilitación normativa.**

Se autoriza al Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales para dictar cuantas disposiciones sean precisas para desarrollar el presente Real Decreto.

**Disposición final segunda. Entrada en vigor**

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del estado.

Dado en Palma de Mallorca a 6 de septiembre de 1996.

JUAN CARLOS REY

EL MINISTRO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES  
JAVIER ARENAS BOCANEGRA

## **ANEXO I**

### Referente Ocupacional

# **I. REFERENTE OCUPACIONAL**

## **1. DATOS DE LA OCUPACIÓN**

1.1. Denominación:

Carnicero

1.2. Familia Profesional de:

Industrias Alimentarias.

## **2. PERFIL PROFESIONAL DE LA OCUPACIÓN**

2.1. Competencia General:

Realizar la recepción de canales de los animales de abasto (porcino, vacuno, lanar), procediendo al despiece, fileteado y picado, haciendo uso de la maquinaria y equipos correspondientes, así como la preparación y acondicionamiento de las carnes para su posterior comercialización en carnicería, respetando las normas vigentes de higiene y seguridad en el trabajo.

2.2. Unidades de Competencia:

1. "Preparar las condiciones de trabajo personales y de seguridad e higiene".
2. "Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas y productos auxiliares".
3. "Realizar las operaciones de despiece, deshuese de las canales de animales de abasto".
4. "Acondicionar la carne en sus diferentes modalidades (troceado, fileteado, picado) para su distribución y comercialización en la carnicería".
5. "Gestionar y administrar una carnicería".

### 2.3. Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.

#### Unidad de competencia 1: **PREPARAR LAS CONDICIONES DE TRABAJO PERSONALES Y DE SEGURIDAD E HIGIENE**

<b>REALIZACIONES PROFESIONALES</b>	<b>CRITERIOS DE EJECUCION</b>
1.1. Aplicar las normas de higiene personal según normativa vigente, para asegurar la salubridad de los productos alimentarios obtenidos.	<p>1.1.1. Comprobando que la vestimenta e indumentaria se conserva limpia y en buen estado.</p> <p>1.1.2. Manteniendo el perfecto estado de higiene personal para proceder a la manipulación alimentaria.</p> <p>1.1.3. Comprobando que se ha realizado una adecuada protección de heridas y lesiones.</p> <p>1.1.4. Informando del padecimiento de cualquier enfermedad que pueda ser transmitida a través de los alimentos.</p> <p>1.1.5. Verificando que no se realizan gestos y hábitos susceptibles de proyectar gérmenes a los productos que se están elaborando.</p>
1.2. Controlar las condiciones higiénico sanitarias requeridas en la producción, para asegurar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo.	<p>1.2.1. Verificando que las condiciones ambientales, luz, temperatura, aireación y humedad son las indicadas.</p> <p>1.2.2. Controlando el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo, según normas establecidas.</p> <p>1.2.3. Programando la limpieza y desinfección de los utensilios según órdenes y horarios.</p> <p>1.2.4. Comprobando que las dosis utilizadas de los productos de limpieza son las correctas.</p> <p>1.2.5. Verificando el buen funcionamiento de los sistemas de control y prevención de parásitos.</p> <p>1.2.6. Comprobando que los sistemas de evacuación están en perfectas condiciones de uso y se atienden a la normativa vigente.</p> <p>1.2.7. Reconociendo focos de infección y puntos de acúmulo de suciedad, tomando las medidas pertinentes para su erradicación.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>1.3. Realizar y controlar la limpieza de equipos y maquinaria, según manuales de procedimiento, a fin de garantizar su producción.</p>	<p>1.3.1. Comprobando que los equipos y maquinaria se encuentran en las condiciones requeridas para la ejecución de las operaciones de limpiezas (parada, vaciado....).</p> <p>1.3.2. Verificando la adecuada limpieza de las distintas piezas y componentes de la maquinaria, utilizada en carnicería.</p> <p>1.3.3. Controlando el buen estado de limpieza y desinfección de equipos y maquinaria, comprobando que no queden restos de utilizaciones anteriores.</p> <p>1.3.4. Controlando las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria y equipos, según manual de instrucciones.</p> <p>1.3.5. Comprobando al comienzo y final de la jornada, la limpieza y disponibilidad de los equipos de producción.</p>
<p>1.4. Realizar las operaciones de recogida y vertido de residuos, según normas legales, a fin de respetar la protección del medio ambiente.</p>	<p>1.4.1. Verificando que la canalización para el vertido de residuos orgánicos e inorgánicos son los correctos.</p> <p>1.4.2. Comprobando que el almacenamiento de residuos se hace, en forma y lugares específicos que cumplan las normas legales establecidas.</p> <p>1.4.3. Comprobando el correcto funcionamiento de los equipos de transporte de residuos y las condiciones de depuración.</p> <p>1.4.4. Constatando que las mediciones de parámetros ambientales, se hace de acuerdo a los protocolos y con el instrumental adecuado.</p>
<p>1.5. Actuar según las normas de seguridad y emergencia de la empresa, para garantizar la seguridad del trabajador.</p>	<p>1.5.1. Comprobando el uso adecuado de los útiles de prevención y protección personal, en la realización de los trabajos.</p> <p>1.5.2. Constatando que las medidas de precaución y protección, cumplen la normativa y serán indicadas con señales claramente visibles.</p> <p>1.5.3. Comprobando que las medidas de emergencia, están establecidas, con arreglo a los procedimientos de control, aviso, etc. establecidos.</p>

<b>REALIZACIONES PROFESIONALES</b>	<b>CRITERIOS DE EJECUCION</b>
	1.5.4. Verificando que las técnicas sanitarias y los primeros auxilios son los correctos en caso de accidente.

Unidad de competencia 2: **RECEPCIONAR, ALMACENAR Y DISTRIBUIR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>2.1. Recepcionar las materias primas (canales, cuartos) y productos auxiliares, según nota de pedido y comprobando albaranes de entrada.</p>	<p>2.1.1. Comprobando que los medios de transporte de las materias primas y auxiliares, reúnan las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados.</p> <p>2.1.2. Supervisando mediante la inspección visual que las canales y productos cárnicos recibidos, presenten las necesarias garantías sanitarias y que no se han transportado productos incompatibles.</p> <p>2.1.3. Comprobando que las materias primas y auxiliares recepcionadas, son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que cumplen las especificaciones de compra, previamente establecidos.</p> <p>2.1.4. Verificando que el empaquetado, envoltura y etiquetado, se ajustan a las normas establecidas.</p> <p>2.1.5. Manteniendo un registro de entradas, donde se haga constar la procedencia, temperatura de recepción y la aceptación final o rechazo de la mercancía.</p>
<p>2.2. Clasificar y valorar las canales, aplicando los criterios técnico comerciales, establecidos en las reglamentaciones, con destino a la comercialización o venta</p>	<p>2.2.1. Verificando que las canales y cuartos de canal, estan conformadas correctamente con todas sus partes, de acuerdo con la reglamentación vigente.</p> <p>2.2.2. Verificando el correcto pesaje de la canal y la medición de los parámetros de calidad comercial (contenido en carne magra), siguiendo las pautas señaladas.</p>
<p>2.3. Almacenar los productos en los locales adecuados con arreglo a sus necesidades para su posterior procesamiento.</p>	<p>2.3.1. Comprobando que la distribución de las materias primas y productos auxiliares en el almacén y cámaras de refrigeración o congelación, es la idónea para garantizar la correcta conservación, según sus características.</p> <p>2.3.2. Verificando que la disposición de los productos es de tal forma, que se facilite la identificación y su manipulación.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
	<p>2.3.3. Verificando que las cámaras de almacenamiento, cumplen con la normativa vigente.</p> <p>2.3.4. Controlando los parámetros de temperatura, humedad y aireación, según las exigencias del producto.</p> <p>2.3.5. Verificando que el tiempo de almacenamiento, es el adecuado para cada tipo de mercancía.</p>
<p>2.4. Organizar el suministro interno, de acuerdo con notas de procesamiento, para evitar alteraciones en el ritmo del proceso productivo.</p>	<p>2.4.1. Comprobando que el suministro, se realiza con los medios adecuados y en tiempo establecido, para no alterar el ritmo de producción.</p> <p>2.4.2. Planificando los pedidos, de acuerdo con las especificaciones recibidas.</p> <p>2.4.3. Organizando las salidas, de acuerdo con el sistema establecido.</p>
<p>2.5. Realizar el inventario, con el fin de reponer inmediatamente las materias primas o auxiliares, que se hayan agotado.</p>	<p>2.5.1. Verificando que los informes e inventarios, se cumplimentan con arreglo a las características.</p> <p>2.5.2. Detectando variaciones respecto al último control de existencias.</p> <p>2.5.3. Controlando stocks almacenados y comprobando su estado sanitario.</p>

Unidad de competencia 3: **REALIZAR LAS OPERACIONES DE DESPIECE, DESHUESE DE LAS CANALES DE ANIMALES DE ABASTO**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>3.1. Deshuesar y despiezar las canales, obteniendo y arreglando las piezas, según instrucciones de trabajo recibidas, para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales.</p>	<p>3.1.1. Comprobando que la separación de las distintas regiones anatómicas de la canal y el deshuesado, se ha realizado, de acuerdo, con el tipo de despiece y las instrucciones recibidas.</p> <p>3.1.2. Controlando la correcta extracción de los huesos de las canales de vacuno, porcino y ovino.</p> <p>3.1.3. Controlando la formación, arreglo y selección de las piezas, que integran las distintas categorías cárnicas.</p> <p>3.1.4. Controlando el lavado y la selección de los despojos comestibles y eliminando los restos o partes que no reúnen los requisitos de comercialización.</p>
<p>3.2. Mantener en buen estado la cuchillería, hachas y sierras, para su utilización en despiece y deshuesado de las canales.</p>	<p>3.2.1. Comprobando el estado de limpieza y desinfección de cualquier útil de trabajo, después de cada utilización.</p> <p>3.2.2. Clasificando y colocando por orden la cuchillería, hachas y sierras, para facilitar su identificación , en el momento de ser utilizadas.</p> <p>3.2.3. Comprobando el correcto afilado y corte de la cuchillería, hachas y sierras, para realizar correctamente y con destreza el despiece y deshuesado de las canales.</p>
<p>3.3. Aplicar los tratamientos de frío industrial, para conservar las piezas y productos cárnicos.</p>	<p>3.3.1. Verificando que los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, funcionen correctamente.</p> <p>3.3.2. Comprobando que la temperatura de refrigeración o congelación, es la adecuada al tipo de pieza o producto cárnico.</p> <p>3.3.3. Introduciendo y disponiendo en las cámaras, las canales, las piezas y productos, en la forma y cuantía establecidas.</p>

<b>REALIZACIONES PROFESIONALES</b>	<b>CRITERIOS DE EJECUCION</b>
	3.3.4. Controlando los parámetros de temperatura de la cámara, humedad, tiempos y velocidad de aire y corrigiendo las desviaciones existentes.

Unidad de competencia 4: **ACONDICIONAR LA CARNE EN SUS DIFERENTES MODALIDADES (TROCEADO, FILETEADO, PICADO) PARA SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA CARNICERÍA**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>4.1. Obtener porciones y preparaciones de carnicería en tamaño, forma y calidad adecuadas para el consumo individual, respetando las normas de higiene personal en el lugar de trabajo.</p>	<p>4.1.1. Destinando las piezas cárnicas para un determinado uso en función de sus calidades y de las necesidades del establecimiento.</p> <p>4.1.2. Decidiendo el fileteado, lonchado, troceado, teniendo en cuenta las preferencias del cliente.</p> <p>4.1.3. Controlando las operaciones de selección y preparación (montajes, atados, empanados) necesarias para obtener artículos cuya comercialización se vea facilitada.</p> <p>4.1.4. Orientando a la clientela sobre las principales aplicaciones culinarias, de cada una de las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves) y de sus características organolépticas.</p>
<p>4.2. Elaborar productos de salchichería de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria para su posterior comercialización en la carnicería.</p>	<p>4.2.1. Organizando la selección y clasificación de piezas e ingredientes necesarios de acuerdo con la formulación del producto.</p> <p>4.2.2. Controlando el picado y mezclado conveniente para alcanzar el tamaño de grano y homogeneidad en el producto a elaborar.</p> <p>4.2.3. Planificando el embutido con los equipos y en las condiciones de presión requeridas.</p> <p>4.2.4. Planificando la selección de piezas para la elaboración de distintos adobos.</p> <p>4.2.5. Manteniendo los productos elaborados en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas.</p>
<p>4.3. Mantener en correcto estado la maquinaria, útiles y herramientas, para la realización del fileteado, troceado y picado de la carne de abasto.</p>	<p>4.3.1. Comprobando que los equipos y máquinas de producción, quedan en condiciones operativas, después de su limpieza y desinfección.</p> <p>4.3.2. Verificando que las operaciones de puesta en marcha y parada de la maquinaria, se realiza, según el manual de instrucciones.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
	4.3.3. Cuidando que la utilización de cuchillos, chuleteros, fileteros y machetes de carnicero, se ajusta a lo preestablecido.
4.4. Efectuar las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas o preparados cárnicos, de acuerdo con las especificaciones del producto final.	<p>4.4.1. Comprobando que los materiales de envoltura, embadejado, empaquetado y etiquetado, cumplen los requerimientos prescritos para el producto elaborado.</p> <p>4.4.2. Verificando que la composición y dosificación (peso, tamaño, número de unidades) de cada bandeja o paquete, está dentro de los márgenes tolerados.</p> <p>4.4.3. Comprobando que el cerrado o sellado del envase, se ajusta para cada clase de producto.</p> <p>4.4.4. Comprobando que en las etiquetas se incluye la información adecuada y completa al tipo de producto y lote envasado.</p> <p>4.4.5. Verificando el empaquetado en forma y con los materiales indicados en las instrucciones establecidas.</p>

Unidad de competencia 5: **GESTIONAR Y ADMINISTRAR UNA CARNICERÍA**

<b>REALIZACIONES PROFESIONALES</b>	<b>CRITERIOS DE EJECUCION</b>
<p>5.1. Preparar y disponer los diferentes productos cárnicos en mostrador con objeto de venderlos adecuadamente tratados y en las mejores condiciones de higiene y presentación.</p>	<p>5.1.1. Constatando la adecuada colocación de los productos en bandejas.</p> <p>5.1.2. Verificando el oportuno moldeado de las diferentes piezas cárnicas.</p> <p>5.1.3. Controlando la adecuada colocación de las bandejas con las piezas en el mostrador frigorífico.</p> <p>5.1.4. Verificando el perfecto estado de limpieza del obrador.</p> <p>5.1.5. Comprobando que los productos tengan una información correcta en cuanto a nombres y precios.</p>
<p>5.2. Preparar la exposición de productos informando de la variedad y precio, con objeto de satisfacer la demanda de la clientela.</p>	<p>5.2.1. Verificando la adecuada disposición y presentación de mobiliario, luces y fachada, al objeto de hacer atractivo el local para los clientes.</p> <p>5.2.2. Verificando que todos los productos estén debidamente rotulados, reflejando precio y otras informaciones sobre el producto.</p> <p>5.2.3. Ofreciendo al cliente los productos (salchichas, filetes....) que satisfacen su demanda.</p>
<p>5.3. Realizar y valorar los escandallos de los distintos despieces para establecer los precios de venta de diferentes piezas, a partir de los precios de referencia del mercado.</p>	<p>5.3.1. Controlando las compras en función de las ofertas del mercado y sus posibilidades de venta.</p> <p>5.3.2. Ajustando los precios de venta de cada pieza según los precios de adquisición y los márgenes comerciales.</p> <p>5.3.3. Obteniendo los coeficientes de corte a partir de los precios de referencia del mercado.</p> <p>5.3.4. Aplicando los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo con el tipo de corte a emplear.</p> <p>5.3.5. Constatando periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con los teóricos de las tablas de referencia.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>5.4. Desarrollar el proceso de gestión y administración de la carnicería mediante inventarios, con el fin de controlar los costes de producción.</p>	<p>5.4.1. Organizando el control del stock de almacén en los períodos previamente calculados.</p> <p>5.4.2. Planificando inventarios con inclusión de datos del stock, albarán y salidas de género para producción.</p> <p>5.4.3. Comprobando la caducidad y el estado de los productos almacenados.</p> <p>5.4.4. Planificando los pedidos a proveedores con el margen debido, en relación al stock y al tiempo de servicio del producto.</p> <p>5.4.5. Analizando con todos los datos en su poder los costes de producción diarios (stock, albaranes, caja, gastos generales, etc).</p>

## **ANEXO II**

Referente Formativo

## II. REFERENTE FORMATIVO

### 1. ITINERARIO FORMATIVO



#### 1.1. Duración:

Contenidos prácticos:	400 horas
Contenidos teóricos:	200 horas
Evaluaciones:	40 horas
Duración total:	640 horas

#### 1.2. Módulos que lo componen:

1. "Seguridad e Higiene en la industria alimentaria".
2. "Materias primas y productos auxiliares".
3. "Despiece de canales".
4. "Acondicionamiento de carne para su comercialización".
5. "Gestión comercial de la carnicería".

## 2. MÓDULOS FORMATIVOS

### Módulo 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

(Asociado a la UC : "Preparar las condiciones de trabajo personales y de Seguridad e Higiene).

**Objetivo General del Módulo:** Acondicionar el área de trabajo, limpiar y desinfectar la maquinaria y equipos correspondientes, utilizando los productos de limpieza y desinfección adecuados, cumpliendo las normas internas de seguridad laboral, controlando las condiciones de protección de medio ambiente y aplicando las medidas de prevención y de protección adecuadas.

**Duración:** 40 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
1.1. Efectuar la higiene personal y de la indumentaria utilizada en carnicería (establecimientos comerciales).	1.1.1. Comprobar que la indumentaria personal cumple las condiciones adecuadas de higiene y limpieza exigidas. 1.1.2. Describir el proceso a seguir en la realización de la higiene personal. 1.1.3. Seleccionar y utilizar los productos de limpieza personal más adecuados. 1.1.4. Efectuar el correcto aseo personal según la normativa general.
1.2. Realizar correctamente la limpieza y poner a punto las instalaciones, maquinaria y útiles de trabajo.	1.2.1. Indicar los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y equipos. 1.2.2. Conocer los principales métodos y técnicas de limpieza y desinfección de la zona de trabajo, de maquinaria y utillaje. 1.2.3. Identificar y clasificar los diferentes productos de limpieza y desinfección, su tratamiento, así como su utilización. 1.2.4. Efectuar la correcta limpieza de las instalaciones, maquinaria y útiles. 1.2.5. Realizar las diferentes fases del proceso de limpieza y desinfección de la maquinaria, instalaciones y equipos.
1.3. Examinar la problemática sobre medio ambiente originada en el ámbito de la industria cárnica y controlar los residuos orgánicos.	1.3.1. Identificar los factores que inciden sobre el medio ambiente en el ámbito de la carnicería.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>1.3.2. Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de depuración.</p> <p>1.3.3. Reconocer los efectos ambientales de los residuos contaminantes originados por la industria cárnica.</p> <p>1.3.4. Explicar las técnicas básicas para la recogida, selección, reciclaje, depuración, eliminación y vertido de los residuos.</p> <p>1.3.5. Describir los parámetros que posibilitan el control ambiental de los procesos de depuración.</p> <p>1.3.6. Comparar los valores de estos parámetros con los niveles de exigencia a mantener, para la protección del medio ambiente.</p>
<p>1.4. Conocer la normativa de Seguridad y medidas de prevención y protección.</p>	<p>1.4.1. Identificar los factores de riesgo más comunes en la industria cárnica.</p> <p>1.4.2. Enumerar las propiedades y explicar la forma de empleo de las prendas y elementos de protección personal.</p> <p>1.4.3. Describir las condiciones y dispositivos generales de seguridad de los equipos utilizados, en la industria cárnica.</p> <p>1.4.4. Explicar los procedimientos de actuación en caso de incendios, escapes de vapor, etc, e identificar los medios empleados en su control.</p>

#### Contenidos teórico-prácticos

- 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:
  - Concepto de limpieza.
  - Condiciones Higiénicosanitarias de los establecimientos, maquinaria y útiles de trabajo.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización.
  - Equipos y sistemas de limpieza.
- Incidencia ambiental de la Industria Alimentaria:
  - Factores de impacto.

- Residuos generados.
- Normativa sobre protección ambiental.
- Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera.
- Vertidos líquidos. Técnicas de prevención o protección.
- 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.
  - Realizar el aseo personal y utilizar la ropa de trabajo adecuada.
  - Elegir y utilizar los productos de limpieza y desinfección adecuados.
  - Limpiar y desinfectar la maquinaria, equipo y utillaje.
  - Limpiar y desinfectar su área de trabajo.
  - Proteger y aislar la herida con una cubierta impermeable.
  - Ordenar los residuos originados en carnicería por tipos y ubicarlos de forma adecuada.
  - Elegir la indumentaria de protección adecuada con objeto de reducir factores de riesgo.

## Módulo 2. MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES

(Asociado a la UC : "Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas y productos auxiliares").

**Objetivo general del módulo:** Organizar y controlar la recepción y almacenamiento de materias primas y productos auxiliares, controlando y registrando pesos y cantidades para su posterior distribución interna.

**Duración:** 60 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
2.1. Realizar la recepción de materias primas (canales, cuartos de canal) y productos auxiliares para la carnicería.	2.1.1. Llevar controles y comprobaciones de entrada (cantidad y calidad) de materias primas y productos auxiliares. 2.1.2. Identificar la documentación correspondiente a las mercancías entrantes, comprobando que se ajustan a los partes de pedido. 2.1.3. Cumplimentar un registro de pesos y cantidades en recepción de materias primas y auxiliares. 2.1.4. Seleccionar los medios de transporte adecuados para la recepción de cada producto.
2.2. Clasificar las materias primas y productos para su posterior tratamiento.	2.2.1. Identificar y clasificar las mercancías en base a sus características organolépticas. 2.2.2. Describir los procedimientos de clasificación de materias primas y productos auxiliares. 2.2.3. Aplicar los criterios de clasificación en función del tipo de elaboración, destino de la pieza cárnica y otras características.
2.3. Almacenar y distribuir las materias primas y productos auxiliares de acuerdo a sus características.	2.3.1. Identificar los distintos sistemas de almacenamiento utilizados en las industrias cárnicas y explicar ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos. 2.3.2. Disponer de productos en el lugar adecuado, para garantizar la correcta conservación según sus características. 2.3.3. Ordenar los productos de tal forma, que se facilite su identificación y su manipulación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	2.3.4. Describir las medidas de seguridad del almacén, según la normativa vigente.  2.3.5. Conocer las normas de seguridad e higiene aplicadas, al tratamiento de materias primas en el almacén.
2.4. Cumplimentar la documentación de recepción, almacenado y expedición controlando existencias y elaborando inventarios.	2.4.1. Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución y expedición de la mercancía.  2.4.2. Interpretar el contenido de los documentos utilizados al respecto.  2.4.3. Realizar el inventario del almacén de acuerdo con albaranes y notas de pedido.  2.4.4. Contrastar el estado de las existencias con recuento físico del inventario y apreciar las diferencias y sus causas.

#### Contenidos teórico-prácticos

- Recepción de materias primas y productos auxiliares:
  - La Carne: concepto.
  - Composición química del tejido muscular.
  - Características de las distintas carnes:
    - la carne de cerdo (los verracos, las cerolas).
    - La carne de vacuno (animales grados y de pasto).
    - Animales de carnicería (añojos, terneros, novillos, vacas jóvenes).
    - Animales viejos (vacas y toros viejos).
    - Carne de ganado lanar y ganado caprino.
    - Carne de aves y caza.
- Características organolépticas de la carne.
  - Refrigeración de carne.
  - Congelación de la carne.
  - Las Grasas: clasificación de los lípidos de la carne. Factores de alteración de las grasas de la carne.
  - Clases de grasas (la panceta, la grasa de jamón, el tocino dorsal, grasa de pecho)
  - Las Tripas: clases de tripas (naturales y artificiales).
  - Condimentos, especias y aditivos:
    - Condimentos
    - Especias.
    - Aditivos.
- Almacenado:
  - Sistemas de almacenaje.

- Clasificación de mercancías.
- Condiciones generales de conservación.
- Control de pesos.
- Control de almacén:
  - Documentación.
  - Registros de entradas y salidas.
  - Control de existencias.
  - Inventarios, albaranes.
  - Pedido de productos según necesidades.
  - Otros sistemas de control.
- Realizar el pesado de materias primas y productos auxiliares.
- Cumplimentar registros de pesos y cantidades.
- Distribuir diferentes productos de acuerdo a sus características.
- Controlar existencias, entradas y salidas de productos y realizar inventarios periódicos.

### Módulo 3. DESPIECE DE CANALES

(Asociado a la UC : "Realizar las operaciones de despiece y deshuesado de las canales de animales de abasto").

**Objetivo general del módulo:** Identificar y ejecutar correctamente las operaciones de despiece y conservación de la carne, aplicando los criterios de valoración comercial para su posterior comercialización.

**Duración:** 200 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
3.1. Despiezar y deshuesar las canales de animales de abasto, utilizando el instrumental apropiado.	3.1.1. Identificar las diferentes formas de presentación de canales de vacuno, porcino, ovino y caprino.  3.1.2. Interpretar la clasificación comercial de las canales de las distintas especies.  3.1.3. Describir y realizar el despiece y deshuesado de vacuno, porcino, ovino, caprino y aves.  3.1.4. Apreciar las condiciones idóneas de los instrumentos y elementos de corte y mantenerlos en buen estado de uso.  3.1.5. Dado un caso práctico de Despiece deshuesado de canales de vacuno, porcino, ovino y caprino: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Efectuar el esquinado de la canal seleccionando instrumental y líneas de corte correctas.</li><li>▪ Despiezar y deshuesar las canales, cuartos delantero y trasero, seleccionando el instrumental y formas de corte y separando piezas que integran las distintas categorías cárnicas.</li><li>▪ Clasificar las piezas y unidades obtenidas de acuerdo a sus características y criterios comerciales.</li><li>▪ Aplicar durante las operaciones de Despiece deshuesado las medidas de higiene pertinentes.</li></ul>
3.2. Aplicar las técnicas de conservación de la carne.	3.2.1. Explicar el fundamento y diferenciar los métodos de conservación de las carnes.  3.2.2. Describir las acciones y los cambios que provoca el frío y la congelación sobre la carne.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>3.2.3. Describir el funcionamiento de las cámaras de refrigeración, congelación y de los instrumentos o cuadros de control.</p> <p>3.2.4. Dado un caso práctico de refrigeración y/o congelación de la carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elegir las cámaras y fijar en ellas los parámetros de refrigeración o congelación.</li> <li>▪ Realizar correctamente las operaciones de cargadocerrado de las cámaras.</li> <li>▪ Realizar el seguimiento de los parámetros durante la conservación de carne.</li> <li>▪ Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de equipos.</li> </ul>

#### Contenidos teórico-prácticos

- 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. Piezas cárnicas de las diferentes regiones anatómicas.
- Instrumentos de trabajo:
  - Cuchillos. Clases de cuchillos.
  - Cuchillas y hachas.
  - Sierras (sierras de mano, sierras eléctricas).
- Cuidados de conservación de los instrumentos de trabajo.
- Procedimientos de conservación de carne:
  - Refrigeración y congelación. Cámaras frigoríficas.
- Clasificar las distintas piezas cárnicas.
- Dividir la canal porcina. (Esquinado tradicional o chuletero).
- Despiezar y deshuesar el cuarto delantero y cuarto trasero de vacuno.
- Despiezar y deshuesar la media canal porcina.
- Despiezar y deshuesar la canal ovina caprina y de aves.
- Manejar correctamente los cuchillos de despiece y de deshuesado.
- Controlar la temperatura y humedad de las cámaras de refrigeración y congelación.

#### Módulo 4. ACONDICIONAMIENTO DE CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

(Asociado a la UC : "Acondicionar la carne en sus diferentes modalidades troceado, fileteado, picado para su distribución y comercialización en la carnicería").

**Objetivo general del módulo:** Realizar correctamente las operaciones de acondicionamiento de la carne en sus diferentes modalidades fileteado, troceado) y elaboración de productos frescos propios de establecimiento para su posterior comercialización en carnicería.

**Duración:** 250 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
4.1. Filetear y/o trocear las piezas de carne para su comercialización en carnicería.	4.1.1. Describir las características que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización.  4.1.2. Asociar las diversas piezas y unidades con sus usos culinarios.  4.1.3. Describir y realizar el fileteado y/o troceado de las piezas de carne.  4.1.4. Ante un caso práctico. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Realizar el fileteado y chuleteado de las piezas de carne con los requerimientos comerciales.</li><li>▪ Clasificar las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales.</li><li>▪ Aplicar durante las operaciones de fileteado las medidas de higiene pertinentes.</li></ul>
4.2. Elaborar los productos frescos de carnicería, utilizando equipo y maquinaria apropiados.	4.2.1. Reconocer las características (pH, color.....) que deben presentar las carnes para la elaboración de productos frescos.  4.2.2. Describir las condiciones que deben de reunir las diferentes clases de grasas.  4.2.3. Identificar los distintos tipos de tripas y su utilización preferente.  4.2.4. Clasificar los aditivos y describir las ventajas e inconvenientes de su empleo.  4.2.5. Seleccionar las dosis de especias y condimentos para añadir a las masas.  4.2.6. Describir el proceso de elaboración de los diferentes productos frescos y su realización.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	4.2.7. Relacionar la maquinaria y equipo necesarios y describir su manejo y funcionamiento.
4.3. Realizar adobos para diferentes piezas de carne, utilizando equipo y maquinaria apropiados.	4.3.1. Definir los fundamentos de conservación de carnes adobadas. 4.3.2. Establecer unos criterios para seleccionar las piezas a adobar. 4.3.3. Identificar los ingredientes necesarios para la elaboración de adobos. 4.3.4. Relacionar la maquinaria y equipos necesarios y describir su manejo y funcionamiento. 4.3.5. Describir todas las fases del proceso de elaboración y su realización.
4.4. Identificar diferentes métodos de presentación comercial, empleados en carnicería.	4.4.1. Interpretar la normativa sobre técnicas de envoltura, presentación y etiquetado. 4.4.2. Relacionar las características de las piezas y unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado. 4.4.3. Elegir los métodos y seleccionar los equipos y realizar correctamente las operaciones de composición, montaje, rellenado, atado y empanado. 4.4.4. Identificar los materiales y técnicas de envoltura y etiquetado adecuados a cada pieza cárnica.

#### Contenidos teórico-prácticos

- Características y elección de carne.
- Conocimiento general sobre fileteado, chuleteado y troceado.
- Elaboración de productos de carnicería:
  - (Salchichas frescas, longanizas y choricetes).
  - 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.
- Defectos de picado y embutido de pastas cárnicas.
- Conocimiento general sobre las tripas materiales y en especial sobre intestinos de lanar y porcino.
- Conocimientos generales sobre tripas artificiales.

- Formas de atado: con y sin cuerda.
- Maquinaria y útiles de trabajo:
  - Maquinaria y equipos (picadora, mezcladora, embutidora y envasadora). Conocimientos técnicos sobre placas y cuchillas.
  - Útiles de trabajo (cuchillos, machetas, fileteras...). Cuidados y conservación de los mismos.
- Búsqueda de efectos de impacto y atención en el cliente.
- Cualidades del escaparate: visibilidad, agrupación de productos, simplicidad, originalidad, etc.
- Filetear llana, pez, espaldilla, redondo, falda, cadera... del vacuno.
- Chuletear pierna, lomo, aguja y espalda de ovino y caprino.
- Seleccionar carne y grasa para el picado.
- Picar y amasar la carne y grasas.
- Montar una embutidora y llenar tripas con masa cárnica.
- Atar los embutidos.
- Dosificar masas de hamburguesas.
- Seleccionar piezas para adobar.
- Adobar las piezas.
- Desmontar las máquinas y realizar su limpieza.
- Montar un escaparate de exposición de los diferentes productos.
- Seleccionar productos más solicitados.

Módulo 5. **GESTIÓN COMERCIAL DE LA CARNICERÍA**  
(Asociado a la UC : "Gestionar y administrar una carnicería").

**Objetivo general del módulo:** Preparar y presentar la exposición de productos cárnicos, informando de variedades y precios. Atender a los clientes con diligencia y cortesía. gestionar y administrar una carnicería.

**Duración:** 50 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
5.1. Acondicionar el escaparate y mostrador para exponer y vender carne y productos de carnicería.	5.1.1. Comprobar la correcta higiene y desinfección del escaparate. 5.1.2. Seleccionar los distintos productos a montar en el escaparate. 5.1.3. Describir el proceso de preparación del escaparate. 5.1.4. Seleccionar los materiales y técnicas de envoltura, a cada pieza o producto. 5.1.5. Verificar el adecuado estado de carteles y precios. 5.1.6. Comprobar el buen estado y coloración de las carnes expuestas.
5.2. Aplicar las técnicas de venta y de relación con los clientes y proveedores.	5.2.1. Describir las técnicas más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto. 5.2.2. Identificar tipo de cliente. 5.2.3. Explicar técnicas de negociación con proveedores y de atención al cliente. 5.2.4. A partir de diferentes ofertas de productos, determinar cual de ellas es la más ventajosa: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ precio oferta.</li> <li>▪ plazo de entrega.</li> <li>▪ volumen de pedido.</li> <li>▪ condiciones de pago.</li> </ul>
5.3. Calcular el precio de venta de las piezas cárnicas, realizando y analizando los escandallos.	5.3.1. Explicar el concepto y la utilidad del escandallo en carnicería. 5.3.2. Calcular el precio global de venta de la canal partiendo de sus rendimientos estándares y de las referencias del mercado respecto a los precios de cada pieza.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>5.3.3. Identificar y valorar los márgenes comerciales, conocidos el precio de compra y el global de venta.</p> <p>5.3.4. Justificar la adquisición o no de la canal, cuarto de canal, así como la modificación o no de los precios de venta de las piezas.</p>
<p>5.4. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa.</p>	<p>5.4.1. Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica de una empresa.</p> <p>5.4.2. Complimentar los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ factura.</li> <li>▪ albarán.</li> <li>▪ nota de pedido.</li> <li>▪ letra de cambio.</li> <li>▪ cheque.</li> <li>▪ recibo.</li> </ul> <p>5.4.3. Enumerar los libros y documentos que debe tener cumplimentados, la empresa.</p> <p>5.4.4. Identificar los impuestos indirectos y los directos de la empresa.</p>

#### Contenidos teórico-prácticos

- 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.
- Procesos de modelado de piezas.
- Clasificación de recortes.
- Proceso de fileteado y troceado de carnes.
- Limpieza y desinfección de maquinaria y útiles de trabajo.
- Normativa sobre manipulación de los alimentos.
- Escandallos: concepto de escandallo. Realización de una escandallo. Márgenes comerciales y precio de venta.
- Legislación mercantil. Tipos de empresa: comerciante individual, sociedad anónima, limitada. Características de las PYMES.
- Legislación laboral: nociones de normativa laboral y tipos de contratos laborales. Régimen fiscal de los empresarios individuales.
- Clasificación y tipos de impuestos: impuestos indirectos, situaciones, impuestos directos, IVA, impuestos locales, infracciones y sanciones tributarias.
- La contabilidad de las empresas pequeñas: libros contables, libros de IVA, amortizaciones, cuentas de resultados, balance.
- Montar un escaparate.
- Seleccionar los productos más solicitados.

- Seleccionar los productos más sugestivos para su presentación.
- Calcular el rendimiento económico de las distintas piezas cárnicas.
- Cumplimentar los libros de IVA.

### 3. REQUISITOS PERSONALES

#### 3.1. Requisitos del profesorado

- Nivel académico:
  - Titulación universitaria, preferentemente veterinario, o, en su defecto, capacitación profesional como carnicero.
- Experiencia Profesional:
  - Deberá tener tres años de experiencia en la ocupación.
- Nivel pedagógico:
  - Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

#### 3.2. Requisitos de acceso del alumnado

- Nivel académico:
  - Certificado de escolaridad.
- Experiencia profesional:
  - No se requiere experiencia profesional previa.
- Condiciones físicas:
  - No padecer defectos físicos que la impidan el desarrollo normal del curso. A lo largo del curso los alumnos deberán obtener el carnet de manipulador de alimentos.

### 4. REQUISITOS MATERIALES

#### 4.1. Instalaciones:

- Aula de clases teóricas:
  - Superficie: 2 m<sub>2</sub> por alumno.
  - Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas, además de los elementos auxiliares, mesa y silla de profesor.
- Instalaciones para prácticas:
  - Dispondrá de un local para clases prácticas (SALA DE DESPIECEOBRA) autorizado y dotado con equipo y maquinaria apropiada.
  - De superficie: 6080 m<sub>2</sub>
  - De suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y desinfectar.
  - De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros.
  - De suficiente ventilación y, en su caso, de una buena evacuación de vapores.
  - De una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores.
  - El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión, y estará preparado de forma que permita la realización de prácticas.

- Otras Instalaciones:
  - Dispondrá de un local almacén para almacenamiento de condimentos, especias, aditivos etc.
  - De superficie: 15 20 m<sub>2</sub>
  - Aseos higiénicos sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
  - Los centros deberán reunir las condiciones higiénico acústicas, de habitabilidad y de seguridad exigida por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como Centro de Formación.

#### 4.2. Equipo y maquinaria.

- Mostrador frigorífico.
- Arcón armario congelador.
- Cámara de conservación.
- Cámara de refrigeración.
- Tajadores.
- Balanzas.
- Cortadora de fiambres.
- Picadora.
- Embutidora.
- Amasadora.
- Básculas suelo.
- Afiladora de cuchillos.
- Mesas para despiece con dos tableros laterales plastificados.
- Lavamanos con esterilizador de cuchillos.
- Mesa metálica de acero inoxidable.
- Armario taquillas con dos divisiones cada taquilla.
- Portacuchillos de pared de acero inoxidable.
- Exterminadores de insectos.

#### 4.3. Herramientas y utillaje.

- Cuchillos de deshuesar.
- Cuchillos de despiece.
- Cuchillos filetear media luna (cuchilla filetera)
- Machetas de carne
- Ganchos de acero inoxidable de diferentes tamaños.
- Escarpas de acero inoxidable.
- Eslabones o chairas de carnicero.
- Sierra metálica de arco para huesos.
- Sierra eléctrica de disco.
- Ganchos carnicero.
- Bandejas de plástico.
- Hachas vizcainas.
- Bateas canasto de fibra de plástico.
- Portafolios de papel secante.
- Botiquín de urgencia tipo taller con los componente básicos de primeros auxilios.

#### 4.4. Material de consumo.

- Canales de vacuno (cuarto delantero y cuarto trasero).
- Canales de porcino.
- Canales de ovino y caprino.
- Tripas: Madejas de cordero 20/22 mm.
- Madejas de cerdo 32/22 mm.
- Pimentón dulce.
- Pimentón picante.
- Pimienta blanca molida.
- Pimienta negra molida.
- Nuez moscada molida.
- Ajo molido.
- Orégano hoja.
- Ajo natural.
- Perejil.
- Cebollas.
- Nitrato potasico.
- Ácido ascórbico.
- Sal fina de cocina.
- Batas blancas (varios tamaños).
- Gorros casquete tergal blanco.
- Pantalones blancos de tergal.
- Chaquetas blancas de tergal.