



Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

OBJETIVOS

Este pack de materiales didácticos se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAI0208 Sacrificio, faenado y despiece de animales, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de distintas especies animales, preparando a estos para el sacrificio. Despiezar canales y obtener piezas y despojos comestibles. Clasificar y almacenar el producto final, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos.

CONTENIDOS

1. MÓDULO 1. MF0031_2 SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0693 SACRIFICIO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE MATADEROS:

1. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable a mataderos de animales de abasto y aves.
2. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable para los almacenes frigoríficos y otros establecimientos relacionados.
3. Normativa de Bienestar Animal en cuanto a la protección de animales durante el transporte y en el momento de su sacrificio.
4. Condiciones higiénicas de instalaciones y personal.
5. Limpieza y desinfección de instalaciones.
6. Segregación almacenamiento y eliminación de residuos.
7. Medidas de protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE LOS ANIMALES E INSPECCIÓN «ANTE MORTEM»:

1. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable a las zonas de estabulación de animales vivos.
2. Condiciones de transporte de animales vivos.
3. Normativa de Bienestar Animal de transporte de animales vivos.
4. Consecuencias del transporte de animales vivos.

5. Limpieza y desinfección de cuadras.
6. Identificación, marcas, guías sanitarias y registros generados en la recepción de animales.
7. Normativa de Bienestar Animal en el alojamiento y conducción al sacrificio.
8. Consecuencias del alojamiento de animales en cuadras y su conducción al sacrificio.
9. Seguridad en el alojamiento de animales vivos.
10. Medidas de protección en el manejo de animales vivos.
11. Objetivos, acciones y consecuencias de la inspección «ante mortem».
12. Normativa básica aplicable de Sanidad Animal.
13. Nociones básicas de patología de los animales de abasto y aves.
14. Trazabilidad en la estabulación y conducción al sacrificio.
15. Segregación y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SACRIFICIO DE LOS ANIMALES E INSPECCIÓN «POST MORTEM»:

1. Secuencia de operaciones y normativa aplicable para cada especie.
2. Aturdimiento o insensibilización: equipos, métodos y anomalías.
3. Degüello: equipos, métodos y anomalías.
4. Desangrado: equipos, métodos y anomalías.
5. Normativa de Bienestar Animal aplicable al sacrificio de animales de abasto y aves.
6. Consecuencias del sacrificio de animales de abasto y aves.
7. Colgado de los animales.
8. Normativa técnico sanitaria aplicable a los sacrificios de urgencia de los animales de abasto y aves.
9. Separación y tratamiento de la sangre.

10. Separación almacenamiento y tratamiento de otros residuos y subproductos.
11. Mantenimiento y limpieza a nivel usuario de los equipos y herramientas de sacrificio.
12. Medidas de protección sanitarias.
13. Seguridad en el empleo de los equipos de sacrificio.
14. Objetivos, acciones y consecuencias de la inspección «post mortem».
15. Lesiones anatomopatológicas más frecuentes.
16. Trazabilidad en el sacrificio.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0694 FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FAENADO DE LOS ANIMALES.

1. Normativa aplicable al faenado de animales de abasto, de aves y conejos.
2. Concepto de faenado.
3. Secuencia de operaciones englobadas para cada especie.
4. Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies.
5. Maquinaria, equipos y métodos de trabajo.
6. Consecuencias de la incorrecta realización del faenado para cada especie animal.
7. La evisceración: equipos, herramientas y métodos.
8. Contaminación de la canal.
9. Concepto de despojo:
10. . Despojos comestibles.
11. . Reconocimiento de los despojos de cada especie animal.
12. . La separación de los despojos.
13. . Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos.
14. División de la canal:
15. . Canales y medias canales.
16. . Cuartos.
17. Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado.
18. Normativa básica aplicable al examen veterinario.

19. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos y herramientas de faenado.
20. Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y personal.
21. Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión.
22. Separación y eliminación de otros residuos.
23. Seguridad en el empleo de equipos de faenado.
24. Trazabilidad en el faenado.
25. Buenas prácticas de manipulación.
26. Concepto de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y su gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CANALES

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos.
2. La canal:
3. . Concepto y constitución para las diversas especies.
4. Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies.
5. Sistemas de clasificación de las canales.
6. Equipos de medida: definición y funcionamiento.
7. Calibrado y verificación de los equipos de medida.
8. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de medida.
9. Identificación y marcado de las canales.
10. Trazabilidad: ascendente y descendente.
11. Reglamentos de la CE.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO CON FRÍO INDUSTRIAL

1. Concepto de frío industrial.
2. Temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas.

3. Sistemas de congelación y refrigeración.
4. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
5. Sistemas de congelación y refrigeración.
6. Carga y acondicionamiento de las cámaras.
7. Buenas practicas de limpieza, desinfección y protección
Reglamentos de la CEE.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0695 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN MATADEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

1. Normativa higiénico sanitaria aplicable en mataderos.
2. Higiene alimentaria. Buenas prácticas de manipulación.
Medidas de higiene personal.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC.
4. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
5. Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
3. Sistemas y equipos de limpieza.
4. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL:

1. Agentes y factores de impacto.

2. Tipos de residuos generados.
3. Normativa aplicable en mataderos sobre protección ambiental.
4. Ahorro y alternativas energéticas.
5. Residuos sólidos y envases.
6. Emisiones a la atmósfera.
7. Vertidos líquidos
8. Otras técnicas de prevención o protección.
9. Buenas prácticas ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MATADEROS:

1. Normativa laboral aplicable en mataderos.
2. Planes de seguridad.
3. Dispositivos de señalización, seguridad y equipos de protección individual.
4. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
5. Medidas de prevención y protección.
6. Situaciones de emergencia y accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO NIVEL USUARIO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

1. Manuales de procedimientos e instrucciones de utilización de los equipos y herramientas.
2. Higiene alimentaria.
3. Seguridad alimentaria.
4. Preparación y disposición de los equipos y herramientas de trabajo.

MÓDULO 2. MF0032_2 DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0352 ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8. Alteraciones de la maduración
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
10. Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
3. Condiciones técnico-sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6. Limpieza general
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

1. Despiece de canales. Partes comerciales
2. Deshuesado y despiece de animales mayores.
Clasificación comercial
3. Deshuesado y despiece de animales menores.
Clasificación comercial
4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oseo y de frío
7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8. Presentación comercial. El puesto de venta al público
9. Atención al público. Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Escandallos. Definición y utilidad.
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5. Montar escaparates de exposición
6. Seleccionar los productos más adecuados.
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0696 TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE.

1. Especies de abasto, aves y caza.
2. Fundamentos de anatomía y fisiología.
3. Tipos y razas de animales.
4. Rendimiento de los animales.

5. Valoración en vivo.
6. Características del tejido muscular.
7. Otros tejidos comestibles.
8. Proceso del rigor mortis.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.

1. Caracteres organolépticos de la carne. Factores que influyen en su desarrollo.
2. El pH de la carne.
3. Estado sanitario y frescura de la carne.
4. Características de los despojos comestibles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LA CARNE.

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable al frío en la industria cárnica.
2. Métodos de conservación de la carne.
3. Concepto de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire.
4. Consecuencias de la temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire en el almacenamiento frigorífico.
5. Refrigeración y congelación de canales.
6. Introducción y disposición de canales y piezas.
7. Gestión de cámaras.
8. Gráficas de control de temperatura.
9. Elaboración de registros y mantenimiento de la trazabilidad.
10. Técnicas de descongelación de canales y piezas.
11. Equipos de medida: conocimiento y funcionamiento.
12. Calibración y verificación de los equipos de medida.
13. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
14. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
15. Limpieza y mantenimiento a nivel de usuario de instalaciones y cámaras.
16. Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y equipos de frío.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRIMERAS TRANSFORMACIONES DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Primeras transformaciones de la carne.
2. Primeras transformaciones de los despojos comestibles.
3. Buenas prácticas de manipulación.
4. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de primera transformación y envasado.
5. Limpieza y desinfección de equipos y útiles.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CLASIFICACIÓN DE CANALES Y PIEZAS.

1. Clasificación comercial de las canales según especies.
2. Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas.
3. Criterios de trazabilidad en el despiece, deshuese y despojos comestibles
4. Almacenamiento y eliminación de residuos generados.
5. Sistemas de identificación de piezas y productos obtenidos.
6. Conservación de piezas y productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVOLTURA, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Normativa aplicable al envasado de alimentos.
2. Limpieza y desinfección de equipos y útiles
3. Envoltura, envasado, embandejado: concepto, técnica, equipo y consecuencias.
4. Equipos y utensilios: concepto, composición, funcionamiento y utilidades.
5. Ley de etiquetado y normativa aplicable.
6. Trazabilidad.
7. Buenas prácticas de manipulación.

8. Seguridad en el empleo de los equipos.
9. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
10. Segregación y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES, DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN MATADEROS.

1. Métodos de limpieza y desinfección.
2. Eliminación de vertidos y residuos.
3. Legislación aplicable.
4. Medidas de prevención en el manejo de maquinaria e instalaciones.

MÓDULO 3. MF0033_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Reglamentación aplicable al comercio de canales y carnes frescas.
2. Análisis de contenido de contratos de suministro.
3. Inspección de los productos recepcionados.
4. Operaciones y comprobaciones generales en recepción de materias auxiliares, envases y embalajes.
5. Operaciones y comprobaciones en recepción de carnes (pH, temperatura).
6. Protección de mercancías.
7. Transporte de canales y carnes frescas.
8. Documentación de entrada.
9. Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.
10. Gestión de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Criterios de clasificación de productos cárnicos.
2. Sistemas de codificación.
3. Marcaje de mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.
3. Procedimientos, equipos de traslado y manipulación internos.
4. Ubicación de mercancías.
5. Condiciones generales de conservación de mercancías.
6. Control de existencias, inventarios.
7. Mantenimiento nivel usuario de los equipos.
8. Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.
9. Gestión de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo.
5. Inventarios.
6. Aplicaciones informáticas de control de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Transporte externo.
3. Documentación de salida.

MODALIDAD

METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

DURACIÓN

470 horas

IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un
DIPLOMA HOMOLOGADO





Working

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza
976 242 109 - info@workingformacion.com

www.workingformacion.com

