

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN (TRANSVERSAL)	Duración	70
Código	UF0352		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Cárnicas		
Certificado de profesionalidad	Carnicería y elaboración de productos cárnicos	Nivel	2
Módulo formativo	Acondicionamiento y tecnología de la carne	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Acondicionamiento de la carne para uso industrial	Duración	50

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, RP5, Y RP7, de la UC0296\_2 : ACONDICIONAR LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN O SU USO INDUSTRIAL, GARANTIZANDO SU TRAZABILIDAD.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.

- CE1.1 Identificar las condiciones generales relativas a las instalaciones, equipos y maquinaria.
- CE1.2 Especificar las condiciones técnico-sanitarias de las salas de despiece.
- CE1.3 Discriminar las condiciones ambientales de la sala de despiece.
- CE1.4 En un caso práctico de limpieza y preparación de la sala de despiece, debidamente definido y caracterizado:
  - Seleccionar y aplicar los sistemas y los productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización idóneos.
  - Describir la composición, características y el funcionamiento de la maquinaria y equipos de sala de despiece.
  - Reconocer las necesidades de mantenimiento de la maquinaria y efectuar las de primer nivel.
  - Montar y desmontar los elementos básicos que componen las máquinas de despiece.
  - Apreciar las condiciones idóneas de los instrumentos y elementos de corte y mantenerlos en buen estado.
  - Aplicar las medidas de seguridad en el empleo de los útiles y maquinaria de despiece.

C2: Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso.

- CE2.1 Identificar las formas de presentación en el mercado de las canales de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejo y caza.
- CE2.2 Interpretar la clasificación comercial de las canales de las distintas especies.
- CE2.3 Caracterizar las fases y las operaciones que componen el despiece de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejo y caza.
- CE2.4 Reconocer las características que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización.
- CE2.5 Asociar las diversas piezas y unidades obtenidas con sus características y los criterios comerciales.
- CE2.6 Relacionar características de las piezas con materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado.
- CE2.7 Ante un caso práctico de canales y piezas de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves o conejo, debidamente caracterizado:
  - Efectuar el cuarteado o esquinado de la canal, seleccionando los instrumentos y las líneas de corte correctos.
  - Deshuesar y despiezar las canales, medias o cuartos delanteros y traseros, seleccionando los instrumentos, las formas de corte y la separación, adecuados para lograr el óptimo rendimiento.
  - Realizar el fileteado y chuleteado de las piezas de carne, compatibilizando el mejor aprovechamiento con los requerimientos comerciales.
  - Clasificar las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y los criterios comerciales.
  - Aplicar durante las operaciones de despiece las medidas de higiene pertinentes.
  - Elegir los materiales y las técnicas de envoltura y etiquetado adecuados a cada pieza.
  - Realizar la toma de datos necesaria para llevar a cabo su trazabilidad.

C3: Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

- CE3.1 Identificar las formas de presentación en el mercado de los despojos comestibles de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejo y caza.
- CE3.2 Reconocer las especificaciones que deben reunir los distintos despojos para su comercialización.

CE3.3 Relacionar las características de los despojos y sus unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado.

CE3.4 Ante un caso práctico de acondicionamiento de despojos comestibles:

- Deshuesar y despiezar los despojos.
- Clasificar las unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales.
- Aplicar durante las operaciones de preparación las medidas de higiene pertinentes.
- Seleccionar los materiales y técnicas de presentación y etiquetado adecuados.

C4: Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.

CE4.1 Distinguir los tipos de músculo presentes en un animal.

CE4.2 Reconocer las características idóneas del tejido muscular y otros en los animales recién sacrificados.

CE4.3 Identificar los procesos y cambios bioquímicos que suceden en el músculo y otros tejidos comestibles del animal muerto y relacionarlos con la aparición de los caracteres organolépticos de la carne y los despojos.

CE4.4 Identificar las condiciones ambientales que deben existir en las cámaras de oreo para lograr la correcta maduración de la carne y los parámetros para su control.

CE4.5 Reconocer las características que presentan las carnes y despojos cuya maduración o procesado ha sido incorrecta y deducir las causas originarias.

CE4.6 Describir caracteres organolépticos de la carne y enumerar factores que influyen en el desarrollo de los mismos.

CE4.7 Relacionar el pH con el estado sanitario y grado de frescura de la carne.

CE4.8 En un caso práctico, debidamente caracterizado, ante diferentes tipos y calidades de carnes:

- Apreciar las diversas características organolépticas.
- Efectuar mediciones de pH.
- Contrastar las apreciaciones y mediciones y valorar la calidad.

C5: Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.

CE5.1 Reconocer el concepto y la utilidad del escandallo en carnicería.

CE5.2 Calcular el precio global de venta de la canal partiendo de sus rendimientos estándares y de las referencias de mercado respecto a los precios de cada pieza.

CE5.3 Identificar y valorar los márgenes comerciales, conocidos el precio de compra y el global de venta.

CE5.4 Justificar la decisión, respecto a la adquisición o no, de la canal o respecto a la modificación de precios de venta de las piezas.

CE5.5 Contrastar los rendimientos estándares de la canal con los realmente obtenidos y en su caso corregirlos.

CE5.6 Llevar a cabo un adecuado control de las ventas y correcta atención al cliente.

## Contenidos

### 1. La carne.

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

### 2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos.

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

### 3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.

- Despiece de canales. Partes comerciales.
- Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
- Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
- Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
- Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.

- Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
- Preparación de despojos comestibles para su comercialización.
- Presentación comercial. El puesto de venta al público.
- Atención al público. Técnicas de venta.

#### **4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.**

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

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

#### **Criterios de acceso**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Carnicería y elaboración de productos cárnicos