

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA USO INDUSTRIAL	Duración	50
		Condicionado	
Código	UF0353		
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 su comercialización (transversal)	Duración	70

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, RP6 Y RP8, 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: Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos.

CE1.1 Describir el fundamento de los procedimientos de refrigeración, congelación y mantenimiento empleados como tratamientos de conservación en la industria, diferenciando sus características principales.

CE1.2 Asociar los diversos tipos de refrigerados y congelados cárnicos a las distintas formas y niveles del tratamiento de frío que requieren.

CE1.3 Relacionar la aplicación de los tratamientos de frío con las operaciones previas de preparación y elaboración, con otros tratamientos de conservación y con el envasado.

CE1.4 Justificar los parámetros de tratamiento para los distintos tipos de productos refrigerados o congelados.

CE1.5 Reconocer las anomalías más frecuentes que se aprecian en los productos sometidos a una deficiente refrigeración, congelación o mantenimiento y las medidas correctoras pertinentes.

CE1.6 En un caso práctico de refrigeración y/o de congelación debidamente caracterizado:

- Elegir las cámaras o equipos adecuados y fijar en ellos los parámetros de refrigeración o congelación y de mantenimiento del producto.
- Realizar correctamente las operaciones de cargado-cerrado y alimentación de cámaras, túneles y congeladores.
- Valorar las gráficas de control de refrigeración y congelación (temperatura, tiempo, penetración) y deducir los ajustes pertinentes.
- Sistematizar las comprobaciones de los parámetros de control durante el mantenimiento o conservación (temperaturas, humedades, equilibrio de gases) a lo largo del proceso.
- Apreciar la presencia de anomalías y proponer las medidas paliativas.
- Aplicar medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.
- Contrastar las características del producto tratado por el frío con las especificaciones requeridas.

C2: Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.

CE2.1 Explicar los diferentes procedimientos y métodos de muestreo empleados en la recepción y la expedición de la industria cárnica, reconociendo y manejando el instrumental asociado.

CE2.2 Identificar los sistemas de constitución, marcaje, traslado y preservación de las muestras.

CE2.3 Relacionar la forma de toma de muestras (número, frecuencia, lugar, tamaño de extracciones), con la necesidad de obtener una muestra homogénea y representativa.

CE2.4 En un caso práctico de toma de muestras debidamente definido y caracterizado, en el momento de recepción de materias primas, durante el proceso o en la obtención del producto final:

- Interpretar el protocolo de muestreo.
- Elegir, preparar y utilizar el instrumental apropiado.

CE2.5 Realizar las operaciones para la obtención de las muestras en los lugares, forma y momentos adecuados.

CE2.6 Identificar y trasladar las muestras.

Contenidos

1. Preparación de la carne para su uso industrial.

- Tipos de músculo presentes en el animal.
- Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.
- Despiece de animales mayores.
- Despiece de animales menores.
- Deshuesado y despiece de aves.
- Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.
- Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.
- Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.
- Relación entre el ph y el estado sanitario de la carne.
- Valoración de la carne.
- Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial.
- Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.
- Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.

2. Conservación y mantenimiento de la carne en la industria.

- Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos.
- Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación.
- Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes.
- Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado.
- Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento.
- Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases.
- Higiene y seguridad en cámaras y túneles.
- Mantenimiento de equipos e instrumental.
- Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.

3. Toma de muestras en la industria cárnica.

- Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
- Instrumental de toma de muestras.
- Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
- Marcaje y conservación de muestras.
- Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.

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

Debe haberse superado la UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización (transversal)

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