

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	Duración	90
		Condicionado	
Código	UF0355		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Cárnicas		
Certificado de profesionalidad	Carnicería y elaboración de productos cárnicos	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales	Duración	180
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración de curados y salazones cárnicos	Duración	90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con las realizaciones profesionales: RP5, RP7, RP8 Y RP9, de la UC0298_2 ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES MANTENIENDO LA CALIDAD E HIGIENE REQUERIDAS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

- CE1.1 Describir el fundamento y los procedimientos de esterilización empleados como tratamiento de conservación
- CE1.2 Relacionar las distintas formas y niveles de tratamiento con los diversos tipos de conservas cárnicas a que dan origen.
- CE1.3 Razonar la función de las operaciones de aplicación de los tratamientos térmicos en el conjunto del proceso de elaboración y envasado.
- CE1.4 Identificar y justificar los baremos y el ciclo de tratamiento para los distintos tipos de productos.
- CE1.5 En un caso práctico de esterilización debidamente definido y caracterizado:
 - Regular los equipos de acuerdo con los baremos de tratamiento.
 - Realizar correctamente las operaciones de cargado-cerrado y apertura-vaciado.
 - Evaluar la curva de esterilización-penetración (temperaturas, presiones, tiempos) y deducir los ajustes pertinentes.
 - Comprobar las temperaturas y tiempos de enfriado.
 - Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.
 - Contrastar las características del producto tratado con las especificaciones requeridas.

C2: Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para la elaboración de platos precocinados y cocinados, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

- CE2.1 Describir las técnicas de cocimiento, guisado y asado utilizadas en la preparación de productos cocinados señalando, en cada caso, los objetivos técnicos pretendidos, los equipos necesarios y las condiciones de operación.
- CE2.2 Identificar y caracterizar las operaciones (manuales y mecanizadas) de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje o composición, señalando en cada caso, los objetivos técnicos pretendidos, los equipos necesarios y las condiciones de operación.
- CE2.3 En un caso práctico de preparación de precocinados y cocinados debidamente caracterizado:
 - Reconocer los componentes del producto.
 - Asociar a cada uno de los productos la técnica y las condiciones de cocinado adecuadas.
 - Efectuar o asignar las operaciones de montaje o composición.
 - Operar diestramente los equipos consiguiendo los parámetros de operación correctos y la calidad del producto requerida.
 - Contrastar las características del producto saliente con sus especificaciones de calidad y, en su caso, deducir las medidas correctoras.
- CE2.4 Aplicar los tratamientos finales de conservación por frío, regulando las temperaturas requeridas.
- CE2.5 Operar los túneles de congelación, regulando los parámetros fundamentales.
- CE2.6 Colocar los productos elaborados en las cámaras de frío vigilando el estado de refrigeración o congelación según convenga, comprobando la atmósfera y el desarrollo del producto y su aptitud para la venta.

C3: Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector cárnico.

- CE3.1 Identificar los factores de incidencia sobre el medio ambiente.
- CE3.2 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.
- CE3.3 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas.
- CE3.4 Justificar la importancia de las medidas (obligatorias y voluntarias) de protección ambiental.
- CE3.5 Identificar la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable a las distintas actividades.

C4: Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica.

CE4.1 Identificar los factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria cárnica y deducir sus consecuencias, medidas de prevención y protección.

CE4.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE4.3 Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales indicativas de áreas o situaciones de riesgo o de emergencia.

CE4.4 Enumerar las propiedades y explicar la forma de empleo de las prendas y elementos de protección personal.

CE4.5 Describir las condiciones y dispositivos generales de seguridad de los equipos utilizados en la industria cárnica..

Contenidos

1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas.

- Fundamento físico de la esterilización.
- Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
- Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.
- Pasteurización. Fundamentos y utilización.
- Baremos de tratamiento.
- Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.
- Comprobación de parámetros de tratamiento.
- Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.

2. Productos cárnicos tratados por el calor.

- Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros.
- Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.
- Las pastas finas o emulsiones.
- Concepto, ingredientes y estabilidad.
- Obtención de la emulsión, parámetros de control.
- El tratamiento térmico.
- Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.
- Técnicas de aplicación, variables a vigilar.
- Alteraciones y defectos.
- Procedimientos de pasteurización.
- Operaciones de aplicación.
- Otros tratamientos de esterilización.

3. Tratamientos de conservación por frío.

- Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).
- Control de cámaras y túneles de frío.
- Defectos y medidas correctoras.
- Registros y archivo del proceso de tratamiento.
- Procedimientos de refrigeración y congelación.
- Operaciones de aplicación del frío.
- Conservación en atmósfera controlada.

4. Platos cocinados y conservas cárnicas.

- Técnicas de cocimiento, guisado y asado.
- Equipos y condiciones de operación.
- Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición.
- Platos preparados: Clasificación y características.
- Conservas cárnicas: Clasificación y características.
- Operaciones de elaboración de platos preparados.
- Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.
- Métodos de conservación.
- Otros derivados cárnicos.
- Técnicas de cocina.
- Equipos de cocina industrial.
- Gelatinas y sucedáneos.

5. Incidencia ambiental.

- Agentes y factores de impacto.
- Tipos de residuos generados.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.

- Medidas de protección ambiental.
- Ahorro y alternativas energéticas.
- Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera.
- Vertidos líquidos.
- Otras técnicas de prevención o protección.

6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.

- APPCC (puntos críticos).
- Autocontrol.
- Trazabilidad.
- Sistemas de Gestión de la Calidad.
- Manual de Calidad.
- Técnicas de muestreo.
- Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
- Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
- Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- Medidas de prevención y protección.
- Situaciones de emergencia.

7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica.

- Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.
- Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
- Señalizaciones y medidas preventivas.
- Actuación en caso de emergencia.
- Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.

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 UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos

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