

CHACINEROS - CHARCUTEROS

77011024

1º PERIODO FORMATIVO

La carne y sus características

El proceso de la Carnización. El destino de las canales. La estructura del músculo. Estructura de la fibra muscular. Tipos de fibras musculares. Química de los tejidos animales. Proteínas y grasas. La carne y sus características: Carbohidratos, Compuestos orgánicos y Agua. La función muscular y los cambios postmortem: Cambios químicos, La contracción muscular y Rigor Mortis. Los pigmentos de la carne. Mioglobina y Hemoglobina. La carne curada. Carnes congeladas. Carnes enlatadas. Carnes irradiadas. Microbiología de la carne. Las bacterias. Efecto de la acción bacteriana sobre los constituyentes de la carne. Parasitología de la carne. Las vitaminas, minerales y lípidos en la carne. Características organolépticas de la carne. Análisis físico/químico y sensorial de la carne. Química del aroma y sabor de la carne. Ingredientes del curado. La química del nitrito. El Masajeado y el Maxalado. Ahumado, Procesado y Secado de los productos cárnicos curados.

Conservación de la carne

Fuentes de grasas animales. La producción de la grasa. Características y especificaciones de las grasas. Usos. El procesado. Propiedades. Reacciones de insaturación. Grasas y tripas. Condimentos y aditivos. Subproductos cárnicos y su utilización: Piensos, Piel y cueros, Tripas naturales y subproductos farmacéuticos y de diagnóstico. Conservación de la carne. La refrigeración y el congelado. Tratamiento térmico. La Deshidratación. La irradiación. Conservadores químicos. La acidulación. Comportamiento funcional de los componentes de la carne durante el Procesado. La unión del Agua y la Grasa. La unión o Ligazón. La especie y el tipo de músculo. Envasado de la carne. La función del envase. El envase de protección. Materiales de envasado. Sistemas de envasado. Sistemas de envasado especiales.

Recepción y reposo de los animales antes de la matanza

Conceptos fundamentales. Recepción y reposo de los animales antes de la matanza. Sacrificio de los animales. Aturdimiento. Deguello. La Sangría. Región más apropiada para hacer la sangría. Aprovechamiento industrial de la sangría. Evisceración. Aplicación industrial de los despojos. Despojos y subproductos. Tripas. Una aplicación de los despojos. Las morcillas de Andalucía. Los despojos y la cocina. Las Aves, la Caza Mayor y Menor, Caza de Pluma y de Granja. Características. Principales especies de aves de corral y caza. Estacionalidad. Maduración. El "Faisandage". Aves de corral: Pollo, Pavo, Gallina y Pato. Aves de Caza: Perdiz y Codorniz. Caza de Pelo: Conejo y Liebre. Características, categorías y factores organolépticos del cerdo, cordero y cabrito. Generalidades sobre carnes. Descripción, características, despiece y categoría de los cortes. Ganado Bovino: Ternera, Vaca y Buey.

2º PERIODO FORMATIVO

Elaboración de embutidos

Principios básicos de la elaboración de embutidos. Introducción. Componentes. Proceso. Conservación. Materias primas. Embutidos crudos. Embutidos escaldados. Embutidos cocidos. Carnes curadas. Productos cárnicos enlatados. Grasas. La elaboración de los embutidos. El jamón serrano. Su proceso y elaboración. Los derivados cárnicos de: Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla- la Mancha, Castilla- León, Cataluña, Andalucía, Extremadura, Galicia, Murcia, Navarra, la Rioja, País Valenciano y País Vasco.

Manipulador de alimentos

LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Introducción. Conceptos básicos. La formación del manipulador de alimentos. Obligaciones del manipulador de alimentos. SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC). Introducción. Definición de Sistema APPCC. Aplicación del Sistema APPCC. El equipo de APPCC. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS. Introducción. La cadena alimentaria. Tipos de peligros. Medidas preventivas. LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. MEDIDAS PREVENTIVAS. Introducción. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria. Elementos de la toxiinfección alimentaria. Principales enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Introducción. Buenas prácticas de manipulación. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización. Higiene de locales y equipos.

Atención al público

Calidad y Servicio: Algunas Definiciones. La Importancia de la Calidad del Servicio. Gestión de la Calidad del Servicio. Las Estrategias del Servicio. La Comunicación del Servicio. Normas de Calidad del Servicio. Caza de Errores: a la Conquista del Cero Defectos. Medir la Satisfacción del Cliente. Cómo Lanzar un Programa de Calidad del Servicio. El Teléfono como Instrumento de Atención al Público.

3º PERIODO FORMATIVO

Prevención de riesgos laborales.

El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo. Daños derivados del trabajo. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Sistemas elementales de control de riesgos. El plan de emergencia. El control de la salud de los trabajadores. Componentes implicados en la prevención de riesgos laborales. La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos. Primeros auxilios.

Orientación profesional y Técnicas de Búsqueda de empleo.

El sistema Educativo. La Formación Profesional. Formación Ocupacional. Análisis de la Búsqueda de empleo. Empleo por cuenta ajena. El Contrato de Trabajo. Autoempleo: Como crear tu propia empresa.

4º PERIODO FORMATIVO

Ofimática Básica

TOMO 1. Módulo 1: Procesador de textos, Word. Introducción a Word. Operaciones básicas. Funciones básicas de trabajo. Selección de un bloque de texto. Copiar, mover y borrar bloques de texto. Tipos de letra. Búsqueda y sustitución de palabras clave. Deshacer, rehacer y repetir. Formateado de texto I. Formateado de texto II. Módulo 2: Hoja de cálculo, Excel. Introducción a Excel. Operaciones básicas. Trabajar con celdas. Formatos de hoja. TOMO 2. Módulo 3: Base de datos, Access. Introducción y descripción del gestor de base de datos. Conceptos fundamentales en un gestor de base de datos. Planificación y diseño de una base de datos. Introducción y modificación de datos. Visualización e impresión de los datos. Interrogación de la base de datos. Módulo 4: Presentaciones: PowerPoint. Introducción a PowerPoint. Operaciones básicas. Trabajar con diapositivas. Creación de presentaciones. Gestión de objetos. Trabajar con texto. Imágenes en diapositivas



Control de calidad y medioambiente.

Nociones generales sobre Medio Ambiente. La contaminación ambiental. El Derecho en el Medio Ambiente. Desarrollo Sostenible. Instrumentos del Desarrollo Sostenible. Herramientas para el Desarrollo Sostenible en empresas.

5º PERIODO FORMATIVO

Presupuestos.

Introducción al control presupuestario. Preparación ante los presupuestos. Elaboración de un presupuesto. Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial. Ejemplo de un presupuesto en una empresa industrial. El presupuesto flexible. Costes. Conceptos básicos de producción.

Inglés

Pronunciación. El artículo indeterminado y determinado. Verbo "to be". Nociones de género y número. Verbo "to have". El adjetivo. Pronombres y adjetivos. El adverbio. Tipos y funciones de las preposiciones. El verbo. Los tiempos de presente. El verbo. El pretérito. Los tiempos de pretérito. El verbo. Los tiempos de futuro. El verbo. El condicional. Los verbos modales. Los verbos auxiliares. El imperativo. Las formas no personales del verbo. La voz pasiva. El estilo directo. El estilo indirecto. Coordinación y subordinación.