



Componente Curricular
Bachillerato Técnico

Figura Profesional Transformados y
Elaborados Cárnicos

ENUNCIADO GENERAL DEL CURRÍCULO

OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO

Realizar las operaciones de sacrificio, despiece y valoración de la carne y preparar y elaborar productos en carnicería y charcutería, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURRÍCULO

1. Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales, piezas y productos cárnicos.
2. Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenados de los animales y canales.
3. Acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para su uso industrial y elaborar productos de charcutería.
4. Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.
5. Desarrollar estrategias de comunicación y aplicar técnicas de dinámica de grupos que puedan permitir la cohesión grupal de las personas con las que se trabaja.
6. Clasificar las especies y razas de animales de abasto, aves y caza para evaluar su aptitud, cualidades comerciales, calidad del producto, tejido muscular y despojos y aplicar técnicas de conservación de la carne.
7. Interpretar la situación socioeconómica y de inserción profesional del sector de transformados y elaborados cárnicos, de su marco legal y de las condiciones relativas al mantenimiento de la higiene y seguridad en el trabajo.
8. Realizar tareas específicas de control, recepción, almacenamiento y expedición de todo tipo de canales y productos cárnicos que ha sacrificado, faenado y acondicionado para su distribución y comercialización, aplicando siempre las normas de higiene y seguridad alimentaria y observando la gestión y administración de una pequeña empresa.
9. Realizar tareas específicas de control, recepción, almacenamiento y expedición de todo tipo de canales y productos cárnicos que ha sacrificado, faenado y acondicionado para su distribución y comercialización aplicando siempre las normas de higiene y seguridad alimentaria y observando la gestión y alimentación de una pequeña empresa.

ESTRUCTURA MODULAR DEL CURRÍCULO

a) Módulos asociados a Unidades de Competencia

Módulo 1: Organización y control de almacén

Objetivo:

Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera.

Contenidos

Procedimientos

- Definir las condiciones de llegada o salida de mercancías en relación a su composición, cantidades, protección y transporte externo.
- Clasificar las mercancías aplicando los criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje.
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, tiempos, medios e itinerarios y técnicas de manipulación de las mercancías.
- Cumplimentar y tramitar la documentación de recepción, expedición y de uso interno de almacén.
- Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios.
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén.

Hechos y conceptos

- Conceptos asociados a la recepción y expedición de mercancías. Características de operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
- Tipos y condiciones de contrato. Documentación de entrada y de salida y expedición.
- Conceptos asociados a la composición y preparación de un pedido. Medición y pesaje de cantidades. Protección de las mercancías. Transporte externo. Condiciones y medios de transporte.
- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Mercancías. Estudio de la clasificación y

codificación. Criterios de clasificación. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos. Métodos de descarga, carga. Tipos de sistemas de transporte y manipulación interna. Conceptos asociados a la composición, funcionamiento y manejo de los equipos y ubicación de mercancías. Métodos de colocación, limitaciones. Óptimo aprovechamiento. Señalización. Conservación.

- Control de almacén. Documentación interna. Registros de entradas y salidas. Control de existencias, stocks de seguridad y mínimo. Inventarios.
- Tipos de aplicaciones informáticas al control de almacén.

Actitudes, valores y normas

- Respetar el trabajo en equipo y manifestar una actitud de colaboración.
- Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo a desarrollar.
- Respeto a la normativa y procedimientos de control de almacén, utilizando el sentido analítico y crítico.
- Interés por el conocimiento de las formas de gestión y control de un almacén.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas desarrollándolas con diligencia, rigor, orden, pulcritud y limpieza.
- Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando su desarrollo y autonomía.
- Corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo del almacén.

Duración: 105 períodos

Módulo 2: Sacrificio y faenado de animales y asistencia en la inspección

Objetivo:

Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales.

Contenidos

Procedimientos

- Analizar las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los mataderos y los procedimientos de recepción, manejo y alojamiento de los animales.
- Caracterizar las operaciones de sacrificio y faenado de los animales de abasto, aves y caza.
- Analizar las funciones y los procedimientos que hay que utilizar por parte de los auxiliares o asistentes del veterinario oficial en las inspecciones «ante mortem» y «post mortem».
- Identificar y aplicar los criterios técnico-comerciales para la clasificación de las canales.

Hechos y conceptos

- La inspección veterinaria. Funciones, competencias, responsabilidades y La inspección veterinaria. Funciones, competencias, responsabilidades y normativa. Características de la inspección de establecimientos. Control de carnes almacenadas. Nociones de patología de los animales de abasto y de los animales sacrificados. Toma y preparación de muestras: métodos de muestreo, instrumental.
- Condiciones técnico-sanitarias de mataderos. Normativa y características generales. Naves y líneas para animales de abasto. Almacenes frigoríficos. Características de las condiciones higiénicas de las instalaciones y del personal.
- Concepto y hechos asociados a la recepción de los animales: Transporte de animales vivos. Condiciones. Carga y descarga. Guías sanitarias.
- Concepto y hechos asociados al sacrificio de los animales: Secuencia de operaciones y normativa. Desangrado o degüello: aplicación para las distintas especies. Seguridad en el empleo de equipos.
- Concepto y hechos asociados al faenado de los animales. Normativa. Tipos de técnicas y equipos. Riesgos microbiológicos y medidas de higiene y

protección. Tipos de técnicas, instrumentos, riesgos y medidas de seguridad. Los despojos: clasificación, separación y procesado. Hechos y conceptos asociados a la división de la canal: tipos de técnicas para las distintas especies. Seguridad en el empleo de equipos.

- Hechos y conceptos asociados a la clasificación comercial de las canales: La canal, concepto, constitución, reglamentación para las diversas especies. Tipos de sistemas de clasificación de las canales. Aparatos e instrumentos de medida. Tipos de identificación y marcado de las canales. Tipos de marcas o marchamos. Tipos de técnicas de aplicación.

Actitudes, valores y normas

- Respetar el trabajo en equipo y manifestar una actitud de colaboración.
- Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo a desarrollar en el matadero.
- Respeto a la normativa y procedimientos de sacrificio y faenado de animales.
- Interés por el conocimiento de las formas de gestión y organización de un matadero.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas desarrollándolas con diligencia y pulcritud.
- Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que trabaja, respetando su desarrollo y autonomía.
- Corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo del matadero.
- Sentimientos humanitarios e interés por los animales para evitarles sufrimientos innecesarios.
- Interés por el mantenimiento en buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje del matadero.

Duración: 245 períodos

Módulo 3: Despiece, carnicería y charcutería.

Objetivo:

Acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para su uso industrial y elaborar productos en charcutería.

Contenidos

Procedimientos

- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece y carnicería y del obrador de charcutería, y de sus equipos y medios auxiliares.
- Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Aplicar las técnicas de preparación para su comercialización de los despojos comestibles consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Aplicar las técnicas de confección y presentación comercial de los preparados de carne y productos de charcutería de todo tipo, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Reconocer y caracterizar las materias primas y auxiliares, especias y condimentos y aditivos empleados en la elaboración de productos de charcutería.
- Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los productos de charcutería elaborados.
- Calcular precios de venta y costes de producción de las piezas cárnicas y de los productos de charcutería a través de la realización y análisis económicos oportunos.

Hechos y conceptos

- Características de las condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece y carnicerías. Características generales: carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica. Normativa para instalaciones, maquinaria y equipos. Condiciones higiénicas y ambientales. Métodos específicos de limpieza y desinfección.
- Maquinaria y equipos de trabajo. Conceptos asociados a la clasificación y aplicaciones. Conceptos asociados a la composición, montaje y desmontaje de elementos y funcionamiento. Conceptos y hechos asociados a las operaciones de mantenimiento, realización. Medidas de seguridad. Instrumentos y elementos de corte. Cámaras frigoríficas.
- Conceptos y hechos asociados al deshuese, despiece, fileteado y chuleteado de vacuno, equino, porcino, ovino y caprino: Canales. Presentación en el mercado: tipos y características. Calidad de las canales. Despiece de la canal. Fileteado y chuleteado. Tipos de técnicas y ejecución. Despojos comestibles, preparación comercial.
- Conceptos y hechos asociados al deshuese, despiece y fileteado de otras especies.

Duración: 309 períodos

Conceptos y hechos asociados a la presentación en el mercado: tipos y características. Calidades.

- Características de los preparados de carne: Tipos de preparados. Normativa. Tipos de técnicas de preparación y ejecución.
- Materias primas y auxiliares. La carne. Tipos y piezas empleados en charcutería, sus características y condiciones. Despojos comestibles utilizados en charcutería. Las grasas. Características y acción de las grasas en los productos. Función, propiedades. Clasificación.
- Condimentos, especias y aditivos. Concepto y clasificación general. Acción, propiedades, toxicidad. Características.
- Productos cárnicos frescos, salazones, adobados cárnicos, productos cárnicos curados o tratados por calor, ahumados y platos preparados. Características y reglamentación. Formulación. Características del proceso de elaboración.
- Conceptos y hechos asociados a la comercialización de la carne y productos de charcutería: Etiquetado: normativa. Envasado-envoltura: normativa. Métodos de envasado.
- Tipos de cálculo y gestión del precio de venta al público. Concepto y diferencias entre costes y otros términos similares. Costes de producción. Rendimientos: conceptos básicos.

Actitudes, valores y normas

- Respetar el trabajo en equipo y manifestar una actitud de colaboración.
- Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo a desarrollar.
- Respeto a la normativa y procedimientos de despiece, carnicería y charcutería.
- Interés por el conocimiento de las formas de gestión y organización del despiece, carnicería y charcutería.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas desarrollándolas con diligencia y pulcritud.
- Adaptarse al ritmo y evolución de las empresas y grupos con los que trabaja, respetando su desarrollo y autonomía.
- Corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo de despiece, carnicería y charcutería.
- Valorar la importancia de la adecuada comercialización, etiquetado, envoltura y envasado de los productos cárnicos y de charcutería.
- Interés por el mantenimiento en buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje.

Módulo 4: Higiene y seguridad en la industria de los alimentos.

Objetivo:

Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

Contenidos

Procedimientos

- Evaluar las condiciones higiénicas de los productos alimentarios y sus consecuencias para la salubridad y seguridad del consumidor.
- Organizar los medios y equipos de elaboración y tratamiento para preservar al producto de cualquier deterioro de índole sanitaria.
- Aplicar medidas de higiene personal y general en las situaciones de trabajo.
- Aplicar tratamientos de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos.
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad de la industria alimentaria.
- Realizar operaciones básicas de control ambiental y de recuperación, depuración y eliminación de residuos.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad del trabajador.
- Llevar a cabo las medidas de prevención y protección laboral aplicables en la industria alimentaria.

Hechos y conceptos

- Naturaleza química de los alimentos. Composición nutricional.
- Microbiología de los alimentos: Efectos negativos y positivos.
- Hechos y conceptos asociados a las alteraciones y transformaciones de los productos alimenticios debidos a agentes causantes.
- Normativa sobre higiene en la industria alimentaria. Guías de prácticas correctas.
- Conceptos asociados al autocontrol sanitario.

- Características higiénicas de instalaciones y equipos.
- Productos de limpieza y desinfección. Señalizaciones.
- Agentes y factores de impacto medioambiental. Tipos de residuos y emisiones.
- Normativa sobre protección ambiental.
- Conceptos asociados al consumo y ahorro energético.
- Normativa sobre seguridad e higiene en el trabajo. Factores y situaciones de riesgo.
- Conceptos asociados a las medidas de prevención y protección en situaciones de trabajo.

Actitudes, valores y normas

- Respetar el trabajo en equipo y manifestar una actitud de colaboración para mejorar la seguridad en la industria cárnica.
- Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo.
- Respeto a la normativa y procedimientos de higiene y seguridad alimentaria.
- Interés por el conocimiento de las formas de gestión y comercialización higiénica y segura de alimentos.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas en higiene y seguridad desarrollándolas con diligencia y pulcritud.
- Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que trabaja, respetando su desarrollo y autonomía.
- Corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas en relación a la seguridad e higiene alimentarias.

Duración: 165 períodos

b) Módulos de carácter básico y/o transversal

Módulo 5: Tecnología de la carne.

Objetivo:

Clasificar y analizar las especies y razas de animales de abasto, aves y caza para evaluar su aptitud, cualidades comerciales, calidad del producto, tejido muscular y despojos y aplicar técnicas de conservación de la carne.

Contenidos

Procedimientos

- Caracterizar las especies y razas de animales de abasto, aves y caza y evaluar su aptitud y cualidades comerciales.
- Analizar el proceso de conversión del tejido muscular y otros en carne y despojos comestibles y su incidencia sobre la calidad del producto obtenido.
- Identificar y valorar las características organolépticas de la carne.
- Analizar y aplicar las técnicas de conservación de la carne.

Hechos y conceptos

- Los animales productores de carne. Especies de abasto. Fundamentos de anatomía y fisiología. Morfología externa. Fisiología básica de mamíferos y aves. Tipos de animales según su aptitud principal. Razas, clasificaciones, características, diferenciación. Hechos y conceptos asociados a la valoración en vivo. Estado nutricional y de carnes. Aspecto externo.
- El tejido muscular. Constitución histológica. Otros tejidos y órganos comestibles.
- Características del proceso de maduración de la carne. Hechos y conceptos asociados a la transformación del músculo en carne. Características de las condiciones ambientales para la maduración: humedad, temperatura, aireación, cámara de oreo. Hechos asociados a las alteraciones de la maduración.
- Características de la carne. Caracteres organolépticos de la carne. El olor y el sabor. La textura y dureza de la carne. El pH de la carne. Instrumentos

y técnicas de medida para la carne. Despojos comestibles. Características organolépticas.

- Tipos de conservación de la carne: Métodos de conservación. La refrigeración, técnicas, parámetros y alteraciones. La congelación y ultracongelación, técnicas, parámetros y alteraciones. La descongelación. Equipos específicos, su composición, regulación, limpieza y mantenimiento de usuario. Cámaras frigoríficas. Cámaras de congelación y mantenimiento. Equipos de descongelación.

Actitudes, valores y normas

- Respetar el trabajo en equipo y manifestar una actitud de colaboración.
- Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo a desarrollar.
- Respeto a la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne.
- Interés por las formas de preparación, maduración y conservación de la carne.
- Responsabilidad ante las acciones encomendadas desarrollándolas con diligencia y pulcritud.
- Adaptarse al ritmo y evolución de las empresas y grupos con los que trabaja, respetando su desarrollo y autonomía.
- Corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo.
- Valorar la importancia de la adecuada preparación y conservación de la carne.
- Mantener una actitud de orden, limpieza e higiene y seguridad permanentes.

Duración: 363 períodos

Módulo 6: Relaciones en el equipo de trabajo.

Objetivo:

Trabajar en equipo integrando y coordinando las necesidades del grupo de trabajo en unos objetivos, políticas y/o directrices predeterminados.

Contenidos

Procedimientos

- Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación para recibir y transmitir instrucciones e información.
- Afrontar los conflictos y resolver, en el ámbito de sus competencias, problemas que se originan en el entorno de un grupo de trabajo.
- Trabajar en equipo y, en su caso, integrar y coordinar las necesidades del grupo de trabajo en unos objetivos, políticas y/o directrices predeterminados.
- Participar y/o moderar reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.
- Analizar el proceso de motivación, relacionándolo con su influencia en el clima laboral.

Hechos y conceptos

- La comunicación en la empresa. Tipos de comunicación y etapas de un proceso de comunicación. Redes, canales y medios de comunicación. Identificación de las dificultades/barreras en la comunicación. Utilización de la comunicación expresiva y receptiva. Procedimientos para lograr la escucha activa.
- Negociación y solución de problemas. Concepto, elementos y estrategias de negociación. Procesos de resolución de problemas. Resolución de situaciones conflictivas. Aplicación de métodos básicos para la resolución de problemas.

- Equipos de trabajo. Visión del individuo como parte del grupo. Tipos de grupos y de metodologías de trabajo en grupo. Aplicación de técnicas para la dinamización de grupos. La reunión como trabajo de grupo. Análisis de los factores que afectan al comportamiento del grupo.
- La motivación. Concepto, Teorías. Relación entre motivación y frustración. Concepto del clima laboral. El clima laboral como resultado de la interacción de la motivación

Actitudes, valores y normas

- Motivarse a si mismo y a los demás ante las situaciones de riesgo.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Tener iniciativa.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios.
- Desarrollar una actitud de seguridad y gusto por el trabajo bien hecho en el desarrollo de las actividades emprendidas.
- Normativa vigente sobre seguridad e higiene en el sector de la informática.
- Normativa sobre limpieza y orden en el entorno de trabajo y sobre higiene personal.

Duración: 136 períodos

c) Módulo de Formación y Orientación Laboral

Objetivo:

Conocer las medidas de protección concernientes a la seguridad y salud laboral y conocer la situación socioeconómica y de inserción profesional del sector y su marco legal y laboral.

Contenidos

Procedimientos

- Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y al medio ambiente y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.
- Aplicar los primeros auxilios en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
- Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.
- Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y su proyección profesional.
- Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

Hechos y conceptos

- La salud laboral. Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida. Factores de riesgo, físicos, químicos, biológicos, organizativos. Prevención y protección de riesgos físicos y medio ambientales. Conceptos y hechos asociados a las prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes y a los primeros auxilios y prevención de incendios, etc.

- Legislación y relaciones laborales. Derecho laboral: normas fundamentales. Modalidades de contratación, suspensión y extinción. Seguridad Social y otras prestaciones. Salud laboral y medio ambiental. Órganos de representación. Convenio colectivo. Negociación.
- Orientación e inserción socio laboral. El mercado laboral, estructura Conceptos y hechos asociados a la búsqueda de empleo, fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda y selección. El trabajo por cuenta propia.
- Potencial profesional e intereses personales. Itinerarios formativos profesionalizadores.

Actitudes, valores y normas

- Cooperar en el trabajo en equipo con actitud tolerante y receptiva ante las opiniones de los demás.
- Sensibilizarse ante las cuestiones de seguridad e higiene en el trabajo y medio ambiente y reconocer la utilidad de las medidas diseñadas para evitar las posibles repercusiones para la salud.
- Percibir el «lugar/Rol» que ocupa en la empresa.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Tener iniciativa para solicitar colaboración
- Ser flexible y adaptarse a los cambios.

Duración: 66 períodos

d) Módulo de Formación en Centros de Trabajo

Objetivo:

Realizar tareas específicas de control, recepción, almacenamiento y expedición de todo tipo de canales y productos cárnicos que ha sacrificado, faenado y acondicionado para su distribución y comercialización aplicando siempre las normas de higiene y seguridad alimentaria y observando la gestión y alimentación de una pequeña empresa.

Contenidos

Procedimientos

- Participar en las operaciones de sacrificio y faenado de los animales en matadero.
- Clasificar y Recepcionar canales y piezas, controlar los procesos de maduración y conservación y efectuar la expedición de carnes.
- Colaborar con el veterinario oficial en la inspección ante y «post mortem» y en el control de carnes y establecimientos.
- Realizar las operaciones de despiece, preparación de la carne en carnicería y/o elaboración de productos de charcutería.
- Actuar conforme a las normas de higiene y seguridad relativas al ámbito de la empresa, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.
- Actuar de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en el sistema de relaciones técnico- sociales de la empresa.

Hechos y conceptos

- Características de las operaciones de sacrificio y faenado. Recepción, alojamiento y preparación de los animales. Hechos y conceptos asociados a la secuencia y ejecución de operaciones. Control de parámetros en operaciones. Hechos y conceptos asociados al mantenimiento de las líneas.
- Tipos de técnicas de clasificación, maduración y conservación de la carne. Conceptos asociados a la clasificación comercial de las canales, pesaje y marcaje. Tipos de técnicas de maduración y control tipos de técnicas de conservación: por congelación o por refrigeración. Hechos y conceptos asociados a la preparación carga de cámaras y control.
- Tipos de recepción, almacenamiento y expedición de carnes. Hechos y conceptos asociados a la verificación y ubicación en almacén de materias y materias auxiliares (envoltura, embandejado, etiquetado, protección...). Condiciones y operaciones de preparación de la expedición y transporte.

- Funciones de asistencia a la inspección («ante mortem», «post mortem» y de establecimientos). Conceptos y hechos asociados a la toma y preparación de muestras. Documentación a preparar.
- Tipos de operaciones de despiece y carnicería charcutería. Hechos y conceptos asociados a la preparación, limpieza y mantenimiento de sal as obradores y equipos. Hechos y conceptos asociados al despiece, deshuesado, fileteado y chuleteado de piezas. Características de los preparados y/o productos cárnicos, su elaboración y selección de ingredientes. Máquinas y equipos.

Actitudes, valores y normas

- Respetar el trabajo en equipo y manifestar una actitud de colaboración.
- Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo a desarrollar.
- Respeto de la normativa y procedimientos en las distintas áreas de trabajo.
- Interés por el conocimiento de las formas de gestión de las distintas áreas de trabajo.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas desarrollándolas con diligencia y pulcritud.
- Adaptarse al ritmo y evolución de las empresas y grupos con los que trabajo, respetando su ritmo y autonomía.
- Corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo.
- Valorar la importancia de la adecuada comercialización, etiquetado, envoltura y envasado de los productos cárnicos y de charcutería.
- Interés por el mantenimiento en buen estado de uso y limpieza de los locales de trabajo, material, equipamiento y utillaje.

Duración: 160 horas reloj en horario extra