

BACHILLERATO TÉCNICO PRODUCTIVO

ELABORADOS CÁRNICOS

DESARROLLO CURRICULAR

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
Objetivo General del Currículo	2
Listado de módulos formativos	2
Módulo 1: Organización y Control de Almacén	3
Módulo 2: Sacrificio y Faenado de Animales y Asistencia en la Inspección	21
Módulo 3: Despiece, Carnicería y Charcutería	36
Módulo 4: Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	74
Módulo 5: Tecnología de la Carne	85
Módulo 6: Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios	102

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.

MÓDULOS ASOCIADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA

- Organización y Control de Almacén (70 horas)
- Sacrificio y Faenado de Animales y Asistencia en la Inspección (230 horas)
- Despiece, Carnicería y Charcutería (300 horas)
- Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria (170 horas)

MÓDULOS TRANSVERSALES

- Tecnología de la Carne (310 horas)
- Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios (120 horas)

DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

Módulo 1: ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE ALMACÉN

(Asociado a la Unidad de Competencia 1).

Objetivo del módulo formativo:

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

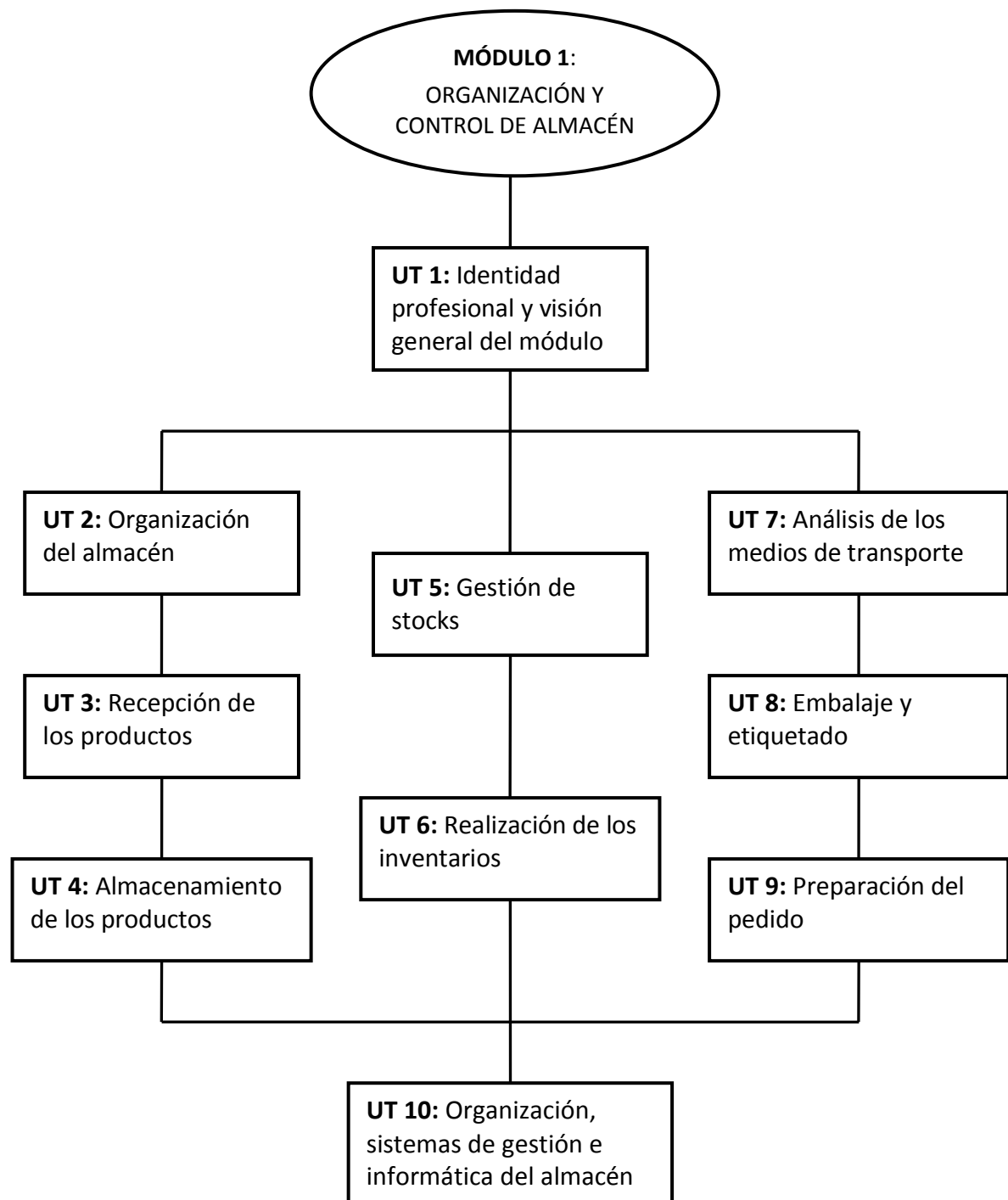
Selección del tipo de contenido organizador:

Los procedimientos.

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo	3
UT 2: Organización del almacén	7
UT 3: Recepción de los productos	7
UT 4: Almacenamiento de los productos	8
UT 5: Gestión de stocks	8
UT 6: Realización de los inventarios	8
UT 7: Análisis de los medios de transporte	7
UT 8: Embalaje y etiquetado	7
UT 9: Preparación del pedido	8
UT 10: Organización, sistemas de gestión e informática del almacén	7
TOTAL	70

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: IDENTIDAD PROFESIONAL Y VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO

Objetivo: Analizar la identidad profesional y dar una visión general de la estructura, competencia y organización del módulo profesional.

(Tiempo estimado: 3 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la competencia profesional que proporciona el módulo, relacionándola con ocupaciones y puestos de trabajo en el proceso cárnico. - Relacionar los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo con el perfil de la figura profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia profesional que se adquiere con el módulo. - Evolución de los procesos de gestión y organización del almacén. - Posición en el proceso cárnico. Ocupaciones y puestos de trabajo. - Procesos, métodos y procedimientos de trabajo que se van a desarrollar en el módulo. - Información y documentación que se va a desarrollar en el módulo. - Propuesta de programación que se va a trabajar en el módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por conocer la competencia que proporciona el módulo formativo y las opciones de trabajo que aporta. - Valorar la necesidad de situarse bien en el módulo para, conociendo su estructura y grandes temas de aprendizaje, obtener el máximo rendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe la competencia a desarrollar con el estudio del módulo y su relación con la figura profesional que cursa. - Identifica los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo. - Identifica el esquema de trabajo que se asumirá para el estudio del módulo formativo.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN

Objetivo: Analizar los tipos de almacén que se dan en la industria cárnica y cómo se distribuyen y organizan los espacios del almacén.

(Tiempo estimado: 7 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los tipos de empresas de productos cárnicos y las existencias en almacén. - Identificar y clasificar los productos que hay que almacenar y determinar sus características. - Analizar los tipos de almacén que se dan en las empresas de productos cárnicos. - Distribuir y organizar el espacio en un almacén. - Determinar los recursos humanos y materiales necesarios en un almacén. - Interpretar la normativa de seguridad e higiene aplicable en el almacén. 	<ul style="list-style-type: none"> - Objetivos del almacén en la industria cárnica. - Tipos de existencias en empresas de productos cárnicos. - Formas de clasificar las existencias según características: de gestión de stocks, de transporte, de manejo, de almacenaje. - Tipos de almacenes: por su forma, por su función y pequeños almacenes. - Zonas más comunes en un almacén: muelles de entrada, zona de recepción, zonas de almacenamiento, zona de expedición, muelle de salida. - El diseño de la distribución de planta: metros que hay que conseguir. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar respeto por el trabajo en grupo y las opiniones de los compañeros. - Valorar la importancia de la organización de espacios y materiales para una mejor gestión del almacén. - Tener una participación activa en el desarrollo de las tareas colectivas. - Denotar sentido crítico en el cumplimiento de normas, organización, orden y limpieza de trabajos de almacén. 	<ul style="list-style-type: none"> - Distingue los diferentes tipos de productos de una empresa cárnica y los clasifica atendiendo a unas características prefijadas. - Describe los diferentes tipos de almacén. - Analiza y distribuye el espacio destinado a almacén, en función de las características de los productos que se van a almacenar, de la localización de éstos y de la movilidad en el almacén, a partir de unos planos. - Determina los itinerarios de un almacén, facilitando el transporte interno del mismo. - Verifica que un determinado almacén cumple las normas de seguridad e higiene. - Asigna los recursos humanos y

	<ul style="list-style-type: none"> - Los equipos mecánicos que se utilizan en un almacén: transporte horizontal, vertical y mixto. - Normas generales para la determinación cuantitativa y por categorías de los recursos humanos en el almacén. - Normativa de seguridad e higiene en el trabajo aplicable a los almacenes. - El almacén y su relación con los distintos departamentos de la empresa. - Normas para la manipulación de productos. Legislación higiénico-sanitaria. 		<p>materiales necesarios en un almacén previamente caracterizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpreta la normativa aplicable a la manipulación de productos cárnicos. - Justifica el diseño de la organización de un almacén.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Objetivo: Analizar cómo se organiza la recepción de productos y la documentación relativa utilizando el programa de gestión informática.

(Tiempo estimado: 7 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar las prestaciones y características técnicas del equipo necesario para el control de productos. - Interpretar los documentos relacionados con la recepción. - Recepcionar de forma cualitativa y cuantitativa la mercancía. - Codificar la mercancía recibida. - Elaborar el informe de recepción, comunicando las anomalías surgidas en el proceso. - Registrar la entrada de productos recibidos y archivar la documentación relativa a la recepción. - Aplicar el programa informático de gestión de almacén para la codificación y registro de entrada 	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos para el control de mercancías. - Documentos relacionados con la recepción: pedido, albarán de transporte, catálogos, acta de recepción o informe de recepción, etiquetas. - Clases o tipos de recepción: cuantitativa y cualitativa. - El archivo de documentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por conocer acerca del equipo utilizado en el control de productos. - Denotar sentido crítico en el cumplimiento de normas de recepción cualitativa y cuantitativa la mercancía. - Ser prolijo en el registro de entrada de los productos y archivo de la documentación correspondiente. - Ser metódico en la elaboración del informe de recepción de la mercancía. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpreta los elementos que contiene un albarán. - Verifica el albarán con los documentos del expediente del pedido. - Identifica la mercancía recibida y la relaciona con la indicada en el albarán o nota de entrega. - Especifica la información que deben incluir los albaranes correspondientes a las existencias que se van a recibir. - Realiza el control y la inspección de una mercancía que se indica en un supuesto. - Redacta un informe con el resultado de la recepción, partiendo de los datos que se indican en un supuesto.

de los productos recibidos y elaboración de etiquetas			- Codifica y registra la entrada de unos productos que se han recibido, utilizando el programa de gestión de almacén.
---	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Objetivo: Analizar el tipo de almacenamiento que se da en productos cárnicos y cómo se gestionan: etiquetado, movimientos, colocación, etc. y las normas de higiene y seguridad que garanticen la conservación óptima

(Tiempo estimado: 8 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Determinar el tipo de almacenamiento que requieren las mercancías cárnicas por sus características. - Confeccionar las etiquetas identificativas de la mercancía para colocarlas en el lugar de ubicación de la misma. - Interpretar las normas de colocación para la ubicación de las mercancías en el almacén. - Analizar los sistemas de manutención o movimiento de materiales y determinación de los que serían necesarios utilizar para el almacenamiento de mercancías. - Interpretar las normas de seguridad e higiene aplicables para la utilización de productos, su 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de almacenamiento en función del volumen y de las características de las mercancías. Normas de colocación. - Formas de colocación: en paralelo, en zig-zag, etc. - Sistemas de almacenaje: convencional, dinámico, compacto y en bloques apilables. Criterios de distribución. - Tipos de etiquetas: de estante, individuales y frontales. - Sistemas de manutención o de movimiento de materiales. Manual de colocación. - Normas para el trabajo de almacenero. - Normas de seguridad e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar la importancia de la colocación para el adecuado almacenamiento y conservación de los productos. - Mostrar pulcritud en la confección de las etiquetas y colocación de las mismas. - Demostrar responsabilidad y rigor al confeccionar el manual de colocación. - Denotar sentido crítico para observar las normas de seguridad e higiene que regulan la conservación de las mercancías. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcular el espacio preciso para determinadas referencias de productos, en base al espacio total disponible, el número de referencia y aquellos datos necesarios para determinar dicho cálculo. - Confeccionar etiquetas que identifiquen la mercancía en su lugar de ubicación, conforme a pautas determinadas. - Preparar el manual de colocación con los datos de un almacén prefijado. - Identificar e interpretar la normativa de seguridad e higiene aplicable a la manipulación, ubicación y conservación de las mercancías.

conservación y mantenimiento. - Confeccionar el manual de colocación y mantenimiento del mismo.	que regulan la conservación o mantenimiento de las mercancías.		
--	---	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: GESTIÓN DE STOCKS

Objetivo: Analizar los factores de gestión de stock, los tipos, costo y la aplicación del programa informático de gestión del almacén.

(Tiempo estimado: 8 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar el objetivo y factores de la gestión de los stocks y de los tipos de stocks. - Clasificar los costos que se asignan en las empresas como consecuencia de tener almacenadas las existencias. - Calcular el costo de adquisición. - Calcular el costo de producción. - Calcular el coeficiente de rotación de las existencias y del período medio de maduración. - Interpretar el sistema de lote óptimo-punto de pedido para la gestión de los stocks. - Clasificar por el sistema ABC los productos. - Elaborar fichas de almacén aplicando los métodos de 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de stocks. - Objetivos de la gestión de los stocks. - Factores que intervienen en la gestión de los stocks: la demanda, los costos, los plazos. - Los costos de los productos almacenados: costo de adquisición, costo de producción, costo de mantenimiento, costo de aprovisionamiento y costo de ruptura o demanda insatisfecha. - La rotación de las existencias. El coeficiente de rotación de las existencias. - El período medio de maduración. Período medio de almacenamiento. Período medio de fabricación. Período medio de venta. Período medio de cobro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las repercusiones empresariales de la ruptura de stocks. - Mostrar responsabilidad y rigor en los recuentos físicos del almacén para controlar los stocks. - Denotar sentido analítico y crítico en los resultados de la gestión de stocks. - Valorar el trabajo en equipo y las opiniones de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcula el precio de adquisición. - Calcula el coste de producción. - Calcula e interpreta el lote óptimo-punto de pedido. - Calcula e interpreta el coeficiente de rotación de las existencias y el período medio de maduración. - Elabora las fichas de almacén aplicando los métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO y LIFO y analiza los resultados. - Maneja el programa de gestión de almacén para la elaboración, archivo e impresión de las fichas de almacén.

<p>valoración de existencias: PMP, FIFO, LIFO.</p> <p>- Aplicar el programa de gestión de almacén.</p>	<p>- Métodos de valoración de las existencias: PMP, FIFO y LIFO.</p> <p>- Las correcciones valorativas según las normas contables.</p>		
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: REALIZACIÓN DE LOS INVENTARIOS

Objetivo: Organizar la realización de inventarios, analizando existencias, fichas tipo de gestión y aplicando el programa informático de gestión.

(Tiempo estimado: 8 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Determinar la periodicidad con que interesa realizar cada tipo de inventario. - Realizar diferentes tipos de inventarios. - Verificar las existencias reales de la hoja de recuento con las existencias de las fichas de almacén. - Elaborar un informe de incidencias detectadas en la realización de un inventario. - Aplicar el programa de gestión de almacén al control de inventario. 	<ul style="list-style-type: none"> - El inventario. Finalidad. Hoja de recuento. - Tipos de inventario. Por la amplitud (total y parcial). Por la información que proporcionan (analítico, sintético, mixto). Por la fecha de realización (inicial, de gestión). 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar responsabilidad y rigor en los recuentos físicos de almacén al realizar el inventario. - Realizar su trabajo de forma autónoma y responsable. - Mostrar pulcritud, orden y limpieza en la realización de los trabajos. - Valorar el trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe y caracteriza los diferentes tipos de inventarios y explica la finalidad de cada uno de ellos. - Elabora un tipo de inventario a partir de los datos referentes a unas existencias previamente definidas. - Propone correcciones a las anomalías detectadas en los resultados de un inventario. - Maneja el programa de gestión de aprovisionamiento para la elaboración de inventarios y localiza los datos que proporcionan las fichas de almacén y aquella información que se estime conveniente.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 7: ANÁLISIS DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

Objetivo: Analizar los medios de transporte y los factores que inciden en su elección.

(Tiempo estimado: 7 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos medios de transporte. - Analizar las características de los medios de transporte. - Seleccionar el medio de transporte adecuado para la distribución de mercancías en función del servicio, calidad y precio. - Interpretar los documentos relacionados con el transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> - La función del transporte. - Medios de transporte externo: carretera, ferrocarril, aéreo y marítimo-fluvial. - Los factores que influyen en la elección del medio de transporte. Términos de venta. Exigencias específicas del cliente. Características físicas del producto. Medios disponibles del transporte. Frecuencia, puntualidad, rapidez y fiabilidad. Precios del transporte y otras condiciones. - Documentos relacionados con el transporte. Carta de porte. Conocimiento de embarque. Póliza de fletamento. Conocimiento aéreo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar la organización y planificación del trabajo propio y ajeno. - Mostrar pulcritud, orden y limpieza en los trabajos. - Denotar rigor en los procesos de organización y gestión del transporte. - Valorar el trabajo en equipo y las opiniones de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumera los distintos medios de transporte existentes y describe las ventajas e inconvenientes. - Selecciona el medio de transporte en base a calidad, servicio y costo entre varias ofertas previamente establecidas. - Interpreta los documentos relacionados con cada medio de transporte y que recogen el contrato referente al mismo.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: EMBALAJE Y ETIQUETADO

Objetivo: Analizar las características de los distintos tipos de embalaje y etiquetado y la normativa que los rigen.

(Tiempo estimado: 7 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las características de los distintos tipos de embalaje. - Interpretar la normativa que regula el embalaje y el etiquetado de los productos. - Determinar el tipo de embalaje adecuado para cada producto y su manipulación, teniendo en cuenta el medio de transporte que se va a utilizar. - Rotular y señalizar los embalajes. - Ubicar el etiquetado en el embalaje. 	<ul style="list-style-type: none"> - La función del embalaje. - Factores que se deben considerar para la selección del embalaje. - Tipos de embalaje. Atados. Balas. Cajas claraboya. Cajas de cartón. Cajas de madera. Contenedores. Fardos. Sacos. Otros. - El rotulado y las señales de los embalajes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar el trabajo en equipo respetando las opiniones de los demás. - Denotar rigor en los procesos de embalaje y etiquetado. - Mostrar orden, limpieza y pulcritud en el rotulado, marcado o etiquetado. - Ser organizado en el trabajo de embalaje y etiquetado para obtener resultados óptimos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Relaciona las características de distintos tipos de embalaje con las características físicas y técnicas de cada producto cárnico. - Identifica el embalaje adecuado para la mercancía, para su manipulación y para el medio de transporte. - Rotula etiquetas y las ubica en un embalaje a partir de unos datos definidos. - Relaciona las indicaciones de orientación y de protección correspondientes con las características de los productos.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 9: PREPARACIÓN DEL PEDIDO

Objetivo: Organizar la preparación de un pedido manejando los documentos básicos para su correcta gestión.

(Tiempo estimado: 8 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar la nota de pedido y el vale de salida. - Verificar en las fichas de almacén que existe mercancía suficiente para cubrir el pedido solicitado. - Determinar los movimientos que hay que realizar con la mercancía en el almacén, hasta que se ubica en la zona de expedición. - Elaborar y verificar el albarán o nota de entrega. - Registrar las salidas de mercancías en las fichas de almacén. - Utilizar el embalaje adecuado, verificando el acondicionamiento de la mercancía. - Ordenar la carga y determinar el lugar de colocación de la mercancía en el medio de 	<ul style="list-style-type: none"> - El pedido: circuito administrativo. Realización del pedido. Comprobación del riesgo del cliente. Expedición-entrega. Facturación. Cobro. - El circuito del pedido. Formalización del pedido. Datos necesarios. - El circuito de entrega de la mercancía. Comprobación de existencia de mercancía. Orden de expedición y preparación. Albarán de entrega. - El circuito de facturación. La factura. - El circuito de cobro. Letra de cambio. Cheque. Reembolso. Otras. - La información del pedido. Sistema operativo. Utilidades. Aplicaciones 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar la importancia de la organización y planificación de un pedido. - Mostrar rigor en los procesos de gestión de los pedidos. - Denotar pulcritud, orden y limpieza en el trabajo de los pedidos. - Tener una participación activa en el desarrollo de las tareas colectivas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe, a partir de las notas de pedido, la mercancía a expedir. - Elabora los albaranes y notas de entrega correspondientes a las existencias expedidas. - Elabora albaranes y registra las salidas de mercancía mediante el programa de gestión de almacén. - Define criterios de ordenación de la mercancía dentro de los medios de transporte. - Completa una factura que recoja todos los datos del pedido. - Maneja los documentos de cobro y pago básicos: letra, cheque, recibo, documentos bancarios.

<p>transporte.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejar el programa de gestión de almacén para definir: hoja de pedido, hoja de albarán, factura y documentos de cobro. 	<p>a documentos básicos.</p>		
--	------------------------------	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 10: ORGANIZACIÓN, SISTEMAS DE GESTIÓN E INFORMÁTICA DEL ALMACÉN

Objetivo: Analizar la organización de la gestión del almacén utilizando equipos y programas informáticos.

(Tiempo estimado: 7 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar el alcance y significado de los conceptos, organizaciones y apoyos técnicos logísticos desde la gestión informática. - Aplicar estos conceptos a diferentes empresas a visitar o analizar. - Utilizar apoyos informáticos para realizar actividades que cubran todo el circuito del pedido y de la prestación, viendo cómo evolucionan los stocks (y cómo cambian de estado) en función de cómo progresan los pedidos y cómo se convierten en envíos a lo largo de la transacción mercantil. - Analizar la incidencia que en la gestión de un almacén tienen los equipos y programas informáticos, estudiando esta incidencia en relación: a la organización general, 	<ul style="list-style-type: none"> - Departamentos de logística y sus contenidos informáticos: atención al cliente, aprovisionamiento y gestión de stock, almacén y distribución física, producción, etc. - Organización de la logística. Nivel jerárquico. Relaciones con otras áreas. - Perfil informático del personal logístico. Departamento de atención al cliente. Departamento de aprovisionamiento y gestión de stock. Departamento de almacén y distribución de stock. Departamento de producción. - Sistema de informática y gestión. - Sistema informático integrado en la empresa. - Áreas informáticas de logística: atención al cliente, 	<ul style="list-style-type: none"> - Interesarse por identificar distintas organizaciones y organigramas, distintos sistemas informáticos y tecnologías informáticas. - Valorar las características positivas y negativas de las aplicaciones informáticas. - Tomar conciencia de la funcionalidad y aplicaciones de los contenidos informáticos desarrollados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe los contenidos de logística de los distintos departamentos de una empresa y define sus objetivos. - Cita y describe los paquetes informáticos que se relacionan con la logística de un almacén (compras, comercial, HRP, DRP, Kanban, gestión y control de inventarios...). - Diferencia los aspectos fundamentales de un sistema informático y un sistema de información y gestión. - Diferencia entre la utilización de un programa informático para realizar una actividad puntual y tener ese programa integrado en el sistema informático de gestión. - Analiza y define las características

<p>a la recepción de productos, al almacenamiento de productos, a la gestión de stocks, a la realización de inventarios, al transporte (interno-externo), al embalaje y etiquetado, a la preparación del pedido, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar los paquetes de gestión informática más empleados en almacén. - Identificar y diferenciar los tipos de paquetes informáticos propios de cada apartado y los que integran toda la gestión para seleccionar los más adecuados. 	<p>aprovisionamiento y gestión de stock, informática de producción, informática de almacén, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características de los paquetes informáticos. Paquetes integrados y específicos. Nuevas tecnologías informáticas. 		<p>de los distintos paquetes informáticos relacionados con la logística del almacén.</p>
---	--	--	--

DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

Módulo 2: SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES Y ASISTENCIA EN LA INSPECCIÓN
(Asociado a la Unidad de Competencia 2).

Objetivo del módulo formativo:

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

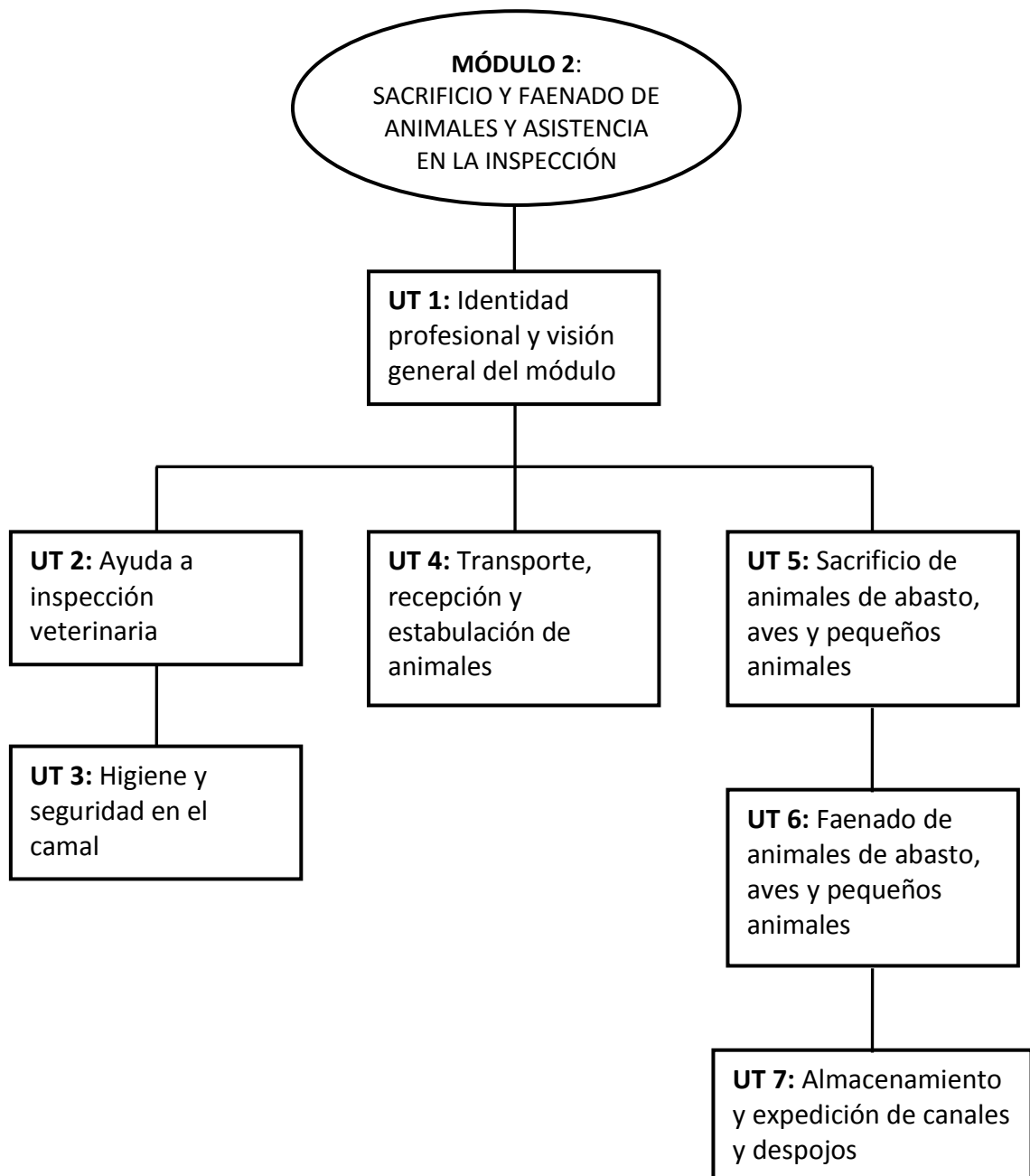
Selección del tipo de contenido organizador:

Los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo	10
UT 2: Ayuda a inspección veterinaria	40
UT 3: Higiene y seguridad en el camal	40
UT 4: Transporte, recepción y estabulación de animales	40
UT 5: Sacrificio de animales de abasto, aves y pequeños animales	40
UT 6: Faenado de animales de abasto, aves y pequeños animales	40
UT 7: Almacenamiento y expedición de canales y despojos	20
TOTAL	230

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: IDENTIDAD PROFESIONAL Y VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO

Objetivo: Analizar la identidad profesional y dar una visión general de la estructura, competencia y organización del módulo profesional.

(Tiempo estimado: 10 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las características del profesional de matadero en el proceso cárnico, identificando las ocupaciones y puestos de trabajo. - Relacionar los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo con el perfil de la figura profesional. - Identificar las normas generales y de seguridad y salud relacionadas con los trabajos del módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia profesional relacionada con el módulo. Características. Evolución de la competencia. Espacios, métodos, procesos y procedimientos de trabajo a desarrollar para lograr la competencia. Posición en el proceso cárnico. Ocupaciones y puestos de trabajo. - Información y documentación que se va a manejar en el módulo. - Programación didáctica: estructura organizativa, unidades de trabajo y visión general de los aspectos didácticos. Metodología. Evaluación. Recursos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por conocer la competencia que proporciona el módulo formativo y las opciones de trabajo que aporta. - Valorar la necesidad de situarse bien en el módulo para, conociendo su estructura y grandes temas de aprendizaje, obtener el máximo rendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe la competencia a desarrollar con el estudio del módulo y su relación con la figura profesional que cursa. - Identifica los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo. - Identifica el esquema de trabajo que se asumirá para el estudio del módulo formativo.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: AYUDA A INSPECCIÓN VETERINARIA

Objetivo: Analizar las funciones de ayuda a la inspección veterinaria, conociendo procedimientos y métodos de toma de muestras.

(Tiempo estimado: 40 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las funciones y competencias de la inspección veterinaria. - Organizar la inspección de establecimientos, definiendo pautas, sellos, marcas y documentos a preparar para su ejecución. - Determinar los recursos humanos y materiales necesarios en las instalaciones para la inspección «ante» y «post mortem». - Interpretar las órdenes de actuación marcadas por el inspector y preparar los diferentes órganos solicitados. - Diferenciar los procedimientos y métodos de muestreo y proporcionar al inspector el instrumental necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> - El inspector y el auxiliar asistente. Funciones, competencias y responsabilidades. Normativa. - Inspección de establecimientos. Pautas para revisiones de condiciones higiénicas en mataderos y otros establecimientos. Control de carnes almacenadas. - Inspección «ante» y «post mortem». Objetivos, acciones y consecuencias de la misma. Finalidad. Animales que llegan muertos, aptos, aptos condicionados, no aptos, matadero sanitario, sacrificio de urgencias. Decomisos parcial y total. Liberación para el consumo. Sellos, marcas y documentación. Actuación en «ante mortem». Actuación en «post mortem». 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilizarse de las acciones encomendadas por el veterinario, desarrollándolas con prontitud y orden. - Mostrar interés por el conocimiento de las formas de inspección veterinaria. - Valorar el orden y la secuencia de operaciones para preparar las diferentes muestras de órganos solicitadas por el veterinario. - Manifestar corrección en el uso del lenguaje para nombrar órganos, marcas y sellos solicitados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica las funciones y responsabilidades del veterinario y de su auxiliar en las inspecciones ante y «post mortem». - Valora las consecuencias derivadas de las actuaciones y decisiones de inspección y reconoce los sellos, marcas y documentación utilizada en cada situación. - Explica el orden de actuación, la forma de preparar los diferentes órganos y vísceras y las principales alteraciones anátomo-patológicas que hay que detectar durante la inspección «post mortem». - Explica los diferentes procedimientos y métodos de muestreo de órganos animales empleados por la inspección, reconociendo y manejando el instrumental asociado.

<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los sistemas de toma de muestras, toma de muestras necesarias, preparación, traslado y preservación para su observación y análisis en el lugar adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nociones de patología de los animales de abasto y aves. Principales afecciones de las distintas especies. Alteraciones y síntomas a detectar en «antemortem». Primera observación del estado general. - Nociones de anatomía patológica de los animales sacrificados. Comprobación del sacrificio y «rigor mortis». Examen de las vísceras en los diversos casos (secuencia, preparación, estado normal y anomalías a detectar). Examen de la canal. - Hechos y conceptos referidos a la toma y preparación de muestras. Concepto y métodos de muestreo. Instrumental para la toma de muestras. Sistemas de identificación de las muestras. Técnicas de preparación de las muestras para su observación y análisis. 		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los sistemas de marcaje, traslado y preservación de las muestras. - Reconoce y utiliza las operaciones de preparación de la muestra para su observación o análisis.
--	---	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL CAMAL

Objetivo: Analizar las condiciones de higiene y seguridad alimentaria aplicando la normativa específica.

(Tiempo estimado: 40 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas sucias y limpias del matadero de animales de distintas especies. - Interpretar la normativa referida a personal e instalaciones para actuar de acuerdo con las normas establecidas. - Identificar casos típicos de falta de higiene y actuar conforme a las pautas marcadas por inspección veterinaria. - Aplicar las pautas definidas para establecer las condiciones de seguridad óptimas requeridas por la inspección. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de las zonas o acciones del matadero. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de 	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones técnico-sanitarias de los mataderos. - Normativa y características generales. Naves y líneas para animales de abasto. Mataderos de aves. Dependencias de recepción, de acondicionamiento de despojos y otras anejas. Almacenes frigoríficos. - Condiciones higiénicas de las instalaciones y del personal. - Limpieza y desinfección. Conceptos, productos y técnicas de aplicación. Prevención de accidentes. Materiales de prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar pulcritud en el desarrollo de los trabajos para que se den las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. - Respetar la normativa y procedimientos propios del matadero para realizar un trabajo óptimo y con la higiene adecuada. - Demostrar interés por mantener en buen estado de uso y limpieza los locales, material, equipamiento y utillaje del matadero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce las condiciones técnico-sanitarias establecidas en la reglamentación para los mataderos de animales de abasto, de aves, para los almacenes frigoríficos y para otros establecimientos relacionados. - Discrimina situaciones de falta de higiene y reconoce las pautas que hay que seguir en la inspección de instalaciones y personal de mataderos y otros establecimientos relacionados. - Actúa conforme a lo marcado en la normativa ante un caso típico de falta de higiene o condiciones técnico-sanitarias en las instalaciones o el personal. - Establece planes de seguridad para situaciones básicas de emergencia: en incendios, inundaciones y

las instalaciones (establos, cuadras y mataderos).			escapes de agua y gases.
--	--	--	--------------------------

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y ESTABULACIÓN DE ANIMALES

Objetivo: Determinar las condiciones del transporte, recepción y estabulación de las distintas clases de animales.

(Tiempo estimado: 40 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las condiciones óptimas para el transporte de las distintas clases de animales. - Interpretar y tramitar las guías y la documentación necesaria para el transporte y recepción de animales. - Organizar las técnicas y precauciones para un traslado correcto y seguro. - Establecer las condiciones de descarga, conducción y recepción de los animales vivos. - Interpretar la influencia de inadecuadas condiciones de transporte, descarga y recepción en el estrés de los animales. - Determinar las condiciones que requiere cada especie durante su recepción y alojamiento en el 	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de animales. - Transporte de animales vivos. Condiciones durante el transporte. Vehículos (tipos y características). El estrés en el transporte, consecuencias. Carga y descarga, manejo correcto. - Identificación y marcas. - Guías sanitarias. Tipos. Estructura. Contenido (datos). - Alojamiento. Requerimientos de las distintas especies. Preparación para el sacrificio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar sentimientos humanitarios e interés por los animales para evitarles sufrimientos innecesarios. - Valorar el orden y la secuencia de operaciones en el transporte, descarga y recepción de los animales. - Respetar la normativa y procedimientos de transporte de animales. - Mostrar interés por manejar correctamente los documentos y guías de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y justifica las condiciones idóneas para el transporte de las distintas especies animales. - Caracteriza las técnicas que hay que utilizar y las precauciones que se deben tomar para el correcto y seguro manejo (descarga, conducción) de los animales en vivo. - Relaciona el incumplimiento de las condiciones de transporte y manejo de los animales con la aparición del estrés y sus efectos. - Interpreta la guía y tramita la documentación propia de la recepción. - Describe y justifica los requerimientos de las distintas especies de animales durante su alojamiento en el matadero y los

matadero y sus establos.			relaciona con las características de los establos.
--------------------------	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: SACRIFICIO DE ANIMALES DE ABASTO, AVES Y PEQUEÑOS ANIMALES

Objetivo: Desarrollar las fases relacionadas con el sacrificio de toda clase de animales, manejando los equipos, útiles e instalaciones en condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 40 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las fases de sacrificio de los animales y los equipos técnicos y útiles de uso habitual en las líneas de matanza. - Realizar tareas relacionadas con el sacrificio de animales. - Realizar operaciones de preparación y puesta a punto de los equipos, útiles e instalaciones de sacrificio, conforme a instrucciones y normas sanitarias. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de las diferentes zonas o secciones de matadero. - Aplicar las técnicas de sacrificio en diferentes especies, empleando los equipos, máquinas, útiles y herramientas en condiciones de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sacrificio de los animales. Secuencia de operaciones y normativa. Aturdimiento o insensibilización. Consecuencias para el animal. Sistemas autorizados, técnicas y condiciones para las distintas especies. Equipos de aplicación. - Desangrado o degüello. Aplicación para las distintas especies. Instrumentos de corte y equipos asociados. Recogida y tratamiento de la sangre. - Seguridad en el empleo de equipos de sacrificio. Equipos, maquinaria, útiles y herramientas propias del sacrificio. Técnicas de sacrificio: fases y características por especies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración en el sacrificio de los animales. - Respetar la normativa y procedimientos de sacrificio. - Mostrar sentimientos humanitarios e interés por los animales para evitar los sufrimientos innecesarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compara las secuencias de operaciones que integran las líneas de sacrificio de las distintas especies. - Identifica y justifica las técnicas, condiciones de realización y parámetros de control de las operaciones de sacrificio (aturdimiento, degüello y desangrado) para cada especie, relacionándolas con los equipos necesarios. - Valora las consecuencias que se derivan de la incorrecta realización de las operaciones anteriores, para los animales, el proceso y la carne. - Describe la composición, funcionamiento y utilidades de los equipos empleados en el sacrificio, así como las operaciones de

			<p>limpieza, preparación y mantenimiento que requieren, y las medidas de seguridad durante su utilización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifica los riesgos microbiológicos de las operaciones de sacrificio y deduce las medidas de protección.
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO, AVES Y PEQUEÑOS ANIMALES

Objetivo: Desarrollar las fases relacionadas con el faenado de toda clase de animales, manejando los equipos, útiles e instalaciones en condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 40 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las fases de faenado de los animales y los equipos, técnicas y útiles de uso habitual. - Realizar las tareas relacionadas con el faenado de animales. - Realizar operaciones de preparación y puesta a punto de los equipos, útiles e instalaciones de faenado, conforme a instrucciones y normas sanitarias. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de las diferentes zonas o secciones de faenado. - Aplicar las técnicas de faenado en diferentes especies, empleando los equipos, máquinas, útiles y herramientas en condiciones de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faenado de animales. Concepto, operaciones englobadas, normativa. Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies. Desollado manual y mecanizado, técnicas y equipos, operaciones complementarias. Escaldado, chamuscado y pelado, técnicas y equipos. Desplumado, técnicas y equipos. Riesgos microbiológicos y medidas de higiene y protección. - La evisceración. Técnicas para las distintas especies. Instrumentos de corte y otros necesarios. Riesgos microbiológicos y medidas de higiene y protección. - Los despojos. Clasificación. Separación en las distintas especies. Procesado de despojos comestibles en matadero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la normativa y procedimientos de faenado. - Responsabilizarse de las acciones encomendadas, desarrollándolas con diligencia y pulcritud. - Mostrar interés por el mantenimiento en buen estado de uso y limpieza de los locales, materiales, equipamiento y utillaje del matadero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compara las secuencias de operaciones que integran las líneas de faenado de las distintas especies. - Identifica y justifica las técnicas, condiciones de realización y parámetros de control de las operaciones de faenado: desollado, pelado, desplumado, evisceración y división de la canal para cada especie, relacionándolas con los equipos necesarios. - Valora las consecuencias que se derivan de la incorrecta realización de las operaciones anteriores, para los animales, el proceso y, la carne. - Describe la composición, funcionamiento y utilidades de los equipos utilizados en el faenado,

	<ul style="list-style-type: none"> - División de la canal. Técnicas para las distintas especies (vacuno, equino y porcino). Sierras. - Seguridad en el empleo de equipos de faenado. - Técnicas del faenado de animales. Fases y características por especies. Equipos, maquinaria, útiles y herramientas necesarios. 		<p>así como la limpieza, el mantenimiento y las medidas de seguridad durante su utilización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifica los riesgos microbiológicos de las operaciones de faenado, en especial el eviscerado; y deduce las medidas de protección. - Reconoce los despojos de las diferentes especies y las técnicas y condiciones para su acondicionamiento.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 7: ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN DE CANALES Y DESPOJOS

Objetivo: Realizar las operaciones de almacenaje, distribución, preparación y expedición de canales y despojos.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones de distribución de canales. - Realizar las operaciones de almacenaje de canales de acuerdo con la normativa sanitaria e instrucciones indicadas en la distribución. - Realizar las operaciones de preparación y carga de canales y despojos para su almacenamiento o expedición. - Preparar documentos para la expedición y el transporte de canales y despojos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Clasificación comercial de las canales. La canal, concepto, constitución, reglamentación para las diversas especies: vacuno y equino, ovino y caprino, porcino, aves y otras especies menores: conejo, caza, cuyes, etc. - Sistemas de clasificación de las canales. Factores objetivos y subjetivos de clasificación. Aparatos e instrumentos de medida, uso y manejo. Parrilla de clasificación. - Identificación y marcado de las canales. Tipos de marcas o marchamos, contenido. Técnicas de aplicación. - Pesaje y medida de canales. Aparatos, marcas o marchamos. - Identificación de despojos. Tipos 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar el orden y secuencia de operaciones para una correcta planificación en el almacenamiento y expedición de canales. - Respetar la normativa y procedimientos de almacenaje, expedición, clasificación y pesaje de canales. - Mostrar corrección en el uso del lenguaje al marcar, pesar, clasificar o expender canales de animales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumera y valora los factores de clasificación de las canales de distintas especies. - Identifica las técnicas de pesaje y medida de los diversos factores y las relaciona con los aparatos homologados utilizados al respecto. - Describe la composición y utilidades de los aparatos utilizados en la medición, así como las operaciones de calibración y mantenimiento de usuario. - Reconoce los tipos de marcas o marchamos y las técnicas para su aplicación, y relaciona su contenido con las características de la canal. - En un caso práctico de clasificación de canales:

	características y expedición.		<ul style="list-style-type: none"> • Compara la constitución de la canal con el estándar reglamentado. • Discrimina los parámetros a valorar en función del tipo y estado de la canal, y elige el instrumental adecuado. • Realiza el pesaje, la apreciación y la medición de los parámetros de clasificación, preparando y manejando correctamente los aparatos oportunos. • Asigna la clase y grupo de pertenencia de la canal. • Selecciona y aplica la marca o marchamo con su Información completa.
--	-------------------------------	--	---

DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

MÓDULO 3: DESPIECE, CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

(Asociado a la Unidad de Competencia 3).

Objetivo del módulo formativo:

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

Selección del tipo de contenido organizador:

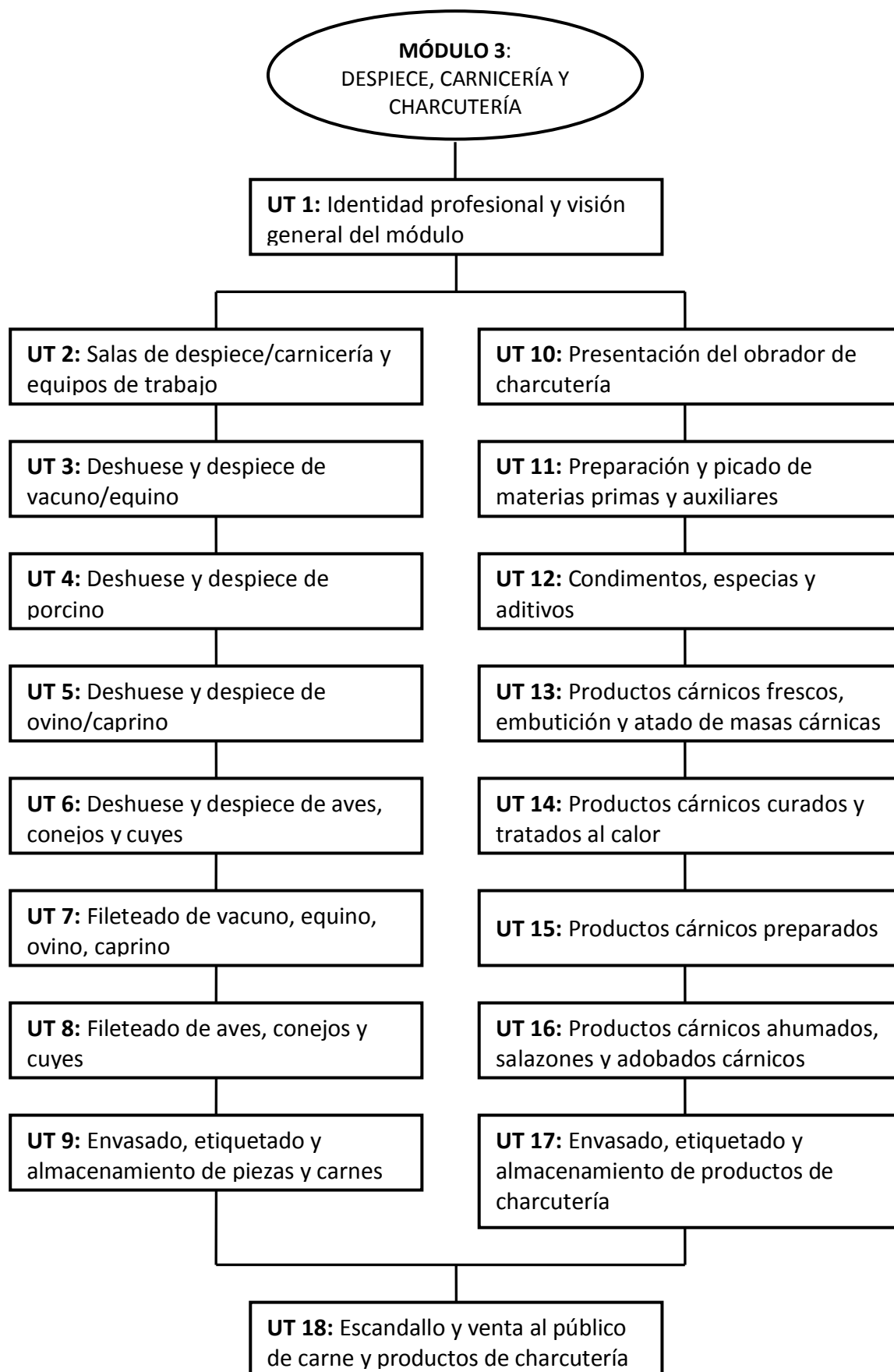
Los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo	5
UT 2: Salas de despiece/carnicería y equipos de trabajo	10
UT 3: Deshuese y despiece de vacuno/equino	20
UT 4: Deshuese y despiece de porcino	15
UT 5: Deshuese y despiece de ovino/caprino	20
UT 6: Deshuese y despiece de aves, conejos y cuyes	30
UT 7: Fileteado de vacuno, equino, ovino, caprino	20
UT 8: Fileteado de aves, conejos y cuyes	10
UT 9: Envasado, etiquetado y almacenamiento de piezas y carnes	15
UT 10: Presentación del obrador de charcutería	5
UT 11: Preparación y picado de materias primas y auxiliares	25
UT 12: Condimentos, especias y aditivos	15
UT 13: Productos cárnicos frescos, embutición y atado de masas cárnicas	20
UT 14: Productos cárnicos curados y tratados al calor	20
UT 15: Productos cárnicos preparados	20

UT 16: Productos cárnicos ahumados, salazones y adobados cárnicos	20
UT 17: Envasado, etiquetado y almacenamiento de productos de charcutería	20
UT 18: Escandallo y venta al público de carne y productos de charcutería	10
TOTAL	300

RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: IDENTIDAD PROFESIONAL Y VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO

Objetivo: Analizar la identidad profesional y dar una visión general de la estructura, competencia y organización del módulo profesional.

(Tiempo estimado: 5 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las características del profesional de carnicería-charcutería en el proceso cárnico, identificando las ocupaciones y puestos de trabajo. - Relacionar los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo con el perfil de la figura profesional. - Identificar las normas generales y de seguridad y salud relacionadas con los trabajos del módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia profesional relacionada con el módulo. Características. Evolución de la competencia. Espacios, métodos, procesos y procedimientos de trabajo a desarrollar para lograr la competencia. Posición en el proceso cárnico. Ocupaciones y puestos de trabajo. - Información y documentación que se va a manejar en el módulo. - Programación didáctica: estructura organizativa, unidades de trabajo y visión general de los aspectos didácticos. (metodología, evaluación, recursos). 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por conocer la competencia que proporciona el módulo formativo y las opciones de trabajo que aporta. - Valorar la necesidad de situarse bien en el módulo para, conociendo su estructura y grandes temas de aprendizaje, obtener el máximo rendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe la competencia a desarrollar con el estudio del módulo y su relación con la figura profesional que cursa. - Identifica los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo. - Identifica el esquema de trabajo que se asumirá para el estudio del módulo formativo.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: SALAS DE DESPIECE/CARNICERÍA Y EQUIPOS DE TRABAJO

Objetivo: Analizar las salas de despiece/carnicería, las secciones, equipos, máquinas y útiles de trabajo y los procesos de elaboración de productos cárnicos.

(Tiempo estimado: 10 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar las zonas o secciones de las salas de despiece de acuerdo con su función. - Diferenciar los procesos básicos de elaboración de productos cárnicos (piezas de carnicería). - Explicar las características y condiciones que deben reunir las salas de despiece de carnicería. - Identificar los equipos, máquinas y elementos de trabajo que se utilizan en las salas de despiece. - Utilizar los elementos auxiliares: cintas, cámaras frigoríficas y recipientes de las salas de despiece. - Aplicar las medidas de seguridad y salud laboral en el manejo de equipos útiles, máquinas y 	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones técnico-sanitarias de las salas de despiece y carnicería. Características generales. Normativa para instalaciones. Normativa para maquinaria y equipos. - Condiciones higiénicas y ambientales. Requisitos de salas de despiece y de carnicería. Normativa e inspecciones. Métodos específicos de limpieza y desinfección, ejecución. Medidas de higiene durante la manipulación. - Equipos y elementos de trabajo. Maquinaria (sierras, cortadoras, separadoras mecánicas). Clasificación, aplicaciones. Composición, montaje y desmontaje de elementos, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar pulcritud en el uso y mantenimiento de las salas y locales de trabajo, así como en útiles y maquinaria de carnicería. - Respetar la normativa y procedimientos en las salas de despiece y carnicería. - Mostrar interés por mantener en buen estado de uso y limpieza los locales, material, equipamiento y utillaje. - Respetar las medidas de seguridad y salud laboral, para evitar accidentes de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las condiciones generales relativas a las instalaciones, equipos y maquinaria. - Especifica las condiciones técnico-sanitarias de las salas de despiece, carnicerías, salchicherías, charcuterías. - Selecciona y aplica los sistemas y productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización idóneos. - Describe la composición, características y funcionamiento de la maquinaria y equipos de una sala de despiece y carnicería. - Reconoce las necesidades de mantenimiento de la maquinaria y efectúa las de primer nivel.

<p>herramientas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las medidas de seguridad e higiene alimentarias. 	<p>funcionamiento. Operaciones de mantenimiento, realización. Manejo, medidas de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos y elementos de corte. Tipos y características. Afilado y mantenimiento, realización. Técnicas de utilización, medidas de seguridad. - Medios auxiliares. Sistemas de transporte: aéreo, cintas. Cámaras frigoríficas. Otros elementos manuales y recipientes. 		<ul style="list-style-type: none"> - Monta y desmonta los elementos básicos que componen las máquinas de despiece y carnicería. - Reconoce las condiciones idóneas de los instrumentos y elementos de corte y los mantiene en buen estado. - Deduce y aplica las medidas de seguridad en el empleo de los útiles y maquinaria de despiece y carnicería.
---	---	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: DESHUESE Y DESPIECE DE VACUNO/EQUINO

Objetivo: Realizar las operaciones de deshuese/despiece de vacuno/equino empleando las herramientas y equipos de trabajo según normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas o secciones de las salas de despiece de carnes. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, equipos y herramientas necesarias para el deshuese y despiece de canales y piezas de carne. - Realizar las operaciones de deshuese y despiece de las canales de vacuno-equino. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso a instalaciones, equipos y herramientas de las salas de despiece y carnicería. - Realizar la manipulación de las piezas y canales de carnes de acuerdo con las normas vigentes 	<ul style="list-style-type: none"> - Deshuese y despiece de vacuno y equino. - Canales de vacuno y equino. Presentación en el mercado: tipos y características. Calidad de las canales. - Despiece de la canal. Cuarto delantero: denominación y ubicación de las partes y piezas, obtención, características y usos de las piezas. Cuarto trasero: denominación y ubicación de las partes y piezas, obtención, características y uso de las piezas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración para que el deshuese/despiece se haga en condiciones óptimas. - Valorar el orden y la limpieza en la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo. - Valorar la importancia de las medidas de higiene y seguridad pertinentes. - Respetar la normativa y procedimientos de deshuese y despiece para obtener las piezas correctas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las formas de presentación de las canales de vacuno y equino en el mercado. - Interpreta la clasificación comercial de las canales de vacuno y equino. - Describe y caracteriza las fases y operaciones que componen el despiece de vacuno y equino. - Reconoce las características que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización. - Relaciona las características de las piezas o unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado. - Realiza el deshuesado y despiezado de las canales, medias o cuartos delanteros y traseros,

<p>en seguridad e higiene alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes presentaciones y clasificaciones existentes en el mercado para la carne de vacuno-equino. 			<p>seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasifica las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. - Aplica las medidas de higiene pertinentes. durante las operaciones de despiece
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: DESHUESE Y DESPIECE DE PORCINO

Objetivo: Realizar las operaciones de deshuese/despiece de porcino empleando las herramientas y equipos de trabajo según normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 15 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas o secciones de las salas de despiece de carnes. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, equipos y herramientas necesarias para el deshuese y despiece de canales y piezas de carne. - Realizar las operaciones de deshuese y despiece de las canales de porcino. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso a instalaciones, equipos y herramientas de las salas de despiece y carnicería. - Realizar la manipulación de las piezas y canales de carnes de acuerdo con las normas vigentes 	<ul style="list-style-type: none"> - Deshuese y despiece de porcino. - Canales de porcino. Presentación en el mercado: tipos y características. Calidad de las canales. - Despiece de la canal. Denominación y ubicación de las partes y piezas. Obtención, características y uso de las piezas. Diferencias entre cuartos delanteros y traseros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración para que el deshuese/despiece se haga en condiciones óptimas. - Valorar el orden y la limpieza en la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo. - Valorar la importancia de las medidas de higiene y seguridad pertinentes. - Respetar la normativa y procedimientos de deshuese y despiece para obtener las piezas correctas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las formas de presentación de las canales de porcino en el mercado. - Interpreta la clasificación comercial de las canales de porcino. - Describe y caracteriza las fases y operaciones que componen el despiece de porcino. - Reconoce las características que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización. - Relaciona las características de las piezas o unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado. - Realiza el deshuesado y despiezado de las canales, medias o cuartos delanteros y traseros,

<p>en seguridad e higiene alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes presentaciones y clasificaciones existentes en el mercado para la carne de porcino. 			<p>seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasifica las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. - Aplica las medidas de higiene pertinentes durante las operaciones de despiece
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: DESHUESE Y DESPIECE DE OVINO/CAPRINO

Objetivo: Realizar las operaciones de deshuese/despiece de ovino/caprino empleando las herramientas y equipos de trabajo según normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas o secciones de las salas de despiece de carnes. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, equipos y herramientas necesarias para el deshuese y despiece de canales y piezas de carne. - Realizar las operaciones de deshuese y despiece de las canales de ovino/caprino. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso a instalaciones, equipos y herramientas de las salas de despiece y carnicería. - Realizar la manipulación de las piezas y canales de carnes de acuerdo con las normas vigentes 	<ul style="list-style-type: none"> - Deshuese, despiece de ovino/caprino. - Canales de ovino/caprino. Presentación en el mercado: tipos y características. Calidad de las canales. - Despiece de la canal. Cuarto delantero: denominación y ubicación de las partes y piezas, obtención, características y usos de las piezas. Cuarto trasero: denominación y ubicación de las partes y piezas, obtención, características y uso de las piezas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración para que el deshuese/despiece se haga en condiciones óptimas. - Valorar el orden y la limpieza en la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo. - Valorar la importancia de las medidas de higiene y seguridad pertinentes. - Respetar la normativa y procedimientos de deshuese y despiece para obtener las piezas correctas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las formas de presentación de las canales de ovino/caprino en el mercado. - Interpreta la clasificación comercial de las canales de ovino y caprino. - Describe y caracteriza las fases y operaciones que componen el despiece de ovino y caprino. - Reconoce las características que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización. - Relaciona las características de las piezas o unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado. - Realiza el deshuesado y despiezado de las canales, medias o cuartos delanteros y traseros,

<p>en seguridad e higiene alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes presentaciones y clasificaciones existentes en el mercado para la carne de ovino/caprino. 			<p>seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasifica las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. - Aplicado las medidas de higiene pertinentes durante las operaciones de despiece.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: DESHUESE Y DESPIECE DE AVES, CONEJOS Y CUYES

Objetivo: Realizar las operaciones de deshuese/despiece de aves, conejos y cuyes, empleando las herramientas y equipos de trabajo según normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 30 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas o secciones de las salas de despiece de carnes. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, equipos y herramientas necesarias para el deshuese y despiece de canales y piezas de carne. - Realizar las operaciones de deshuese y despiece de las canales de aves, conejos y cuyes. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso a instalaciones, equipos y herramientas de las salas de despiece y carnicería. - Realizar la manipulación de las piezas y canales de carnes de acuerdo con las normas vigentes 	<ul style="list-style-type: none"> - Deshuese y despiece de otras especies: aves, conejos y cuyes. Presentación en el mercado: tipos y características. Calidades. - Deshuese y despiece. Despiece: denominación y ubicación de las partes y piezas, obtención, características y usos de las piezas. Ejecución. - Despojos comestibles, preparación comercial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración para que el deshuese/despiece se haga en condiciones óptimas. - Valorar el orden y la limpieza en la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo. - Valorar la importancia de las medidas de higiene y seguridad pertinentes. - Respetar la normativa y procedimientos de deshuese y despiece para obtener las piezas correctas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las formas de presentación de las canales de aves, conejos y cuyes en el mercado. - Interpreta la clasificación comercial de las canales de aves, conejos y cuyes. - Describe y caracteriza las fases y operaciones que componen el despiece de aves, conejos y cuyes. - Reconoce las características que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización. - Relaciona las características de las piezas o unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado. - Realiza el deshuesado y despiezado de las canales, medias

<p>en seguridad e higiene alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes presentaciones y clasificaciones existentes en el mercado para la carne de aves, conejos y cuyes. 			<p>o cuartos delanteros y traseros seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasifica las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. - Aplica las medidas de higiene pertinentes durante las operaciones de despiece.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 7: FILETEADO DE VACUNO, EQUINO, OVINO, CAPRINO

Objetivo: Realizar el fileteado de vacuno, equino, ovino y caprino siguiendo el proceso adecuado, empleando útiles y equipos de trabajo de forma correcta y siguiendo las medidas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar qué piezas se pueden filetear en las canales de vacuno, equino, ovino y caprino. - Definir el proceso a seguir según la técnica que se vaya a emplear. - Analizar qué criterios comerciales son los más convenientes para el fileteado de canales y despojos. - Explicar qué útiles y equipos de trabajo se deben utilizar en el fileteado. - Emplear de forma correcta los útiles y equipos en el deshuese, despiece y fileteado de canales y despojos. - Corregir posiciones y cortes inadecuados al filetear. - Explicar las medidas de seguridad e 	<ul style="list-style-type: none"> - Fileteado y chuleteado de vacuno y equino. Técnicas, ejecución. Óptimo aprovechamiento. Despojos comestibles, preparación comercial. - Fileteado y chuleteado de ovino y caprino. Técnicas, ejecución. Óptimo aprovechamiento. Despojos comestibles, preparación comercial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración para que el fileteado se realice en condiciones óptimas. - Valorar el orden y la limpieza en la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo. - Valorar la importancia de las medidas de higiene y seguridad pertinentes. - Respetar la normativa y procedimientos de fileteado para obtener las piezas correctas 	<ul style="list-style-type: none"> - Ante un caso práctico de canales y piezas de vacuno o equino, ovino o caprino: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el deshuesado y despiece de las canales, medias o cuartos delanteros y traseros, seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento. • Realiza el fileteado y chuleteado de las piezas de carne, compatibilizando su mejor aprovechamiento con los requerimientos comerciales. • Clasifica las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales.

<p>higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definir el proceso de envoltura y etiquetado de las piezas fileteadas, seleccionando las técnicas y criterios adecuados. 			<ul style="list-style-type: none"> • Aplica durante las operaciones de despiece y fileteado las medidas de higiene pertinentes. • Elige los materiales y técnicas de envoltura y etiquetado adecuados a cada pieza. • Identifica las formas de presentación de los despojos comestibles de vacuno, equino, ovino, caprino en el mercado. • Reconoce las especificaciones que deben reunir los distintos despojos para su comercialización. <p>- Ante un caso práctico de acondicionamiento de despojos comestibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el deshuesado y despiezado de los despojos. • Realiza el fileteado de los despojos. • Clasifica las unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. • Aplica durante las operaciones de preparación las medidas de higiene pertinentes.
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> • Selecciona los materiales y técnicas de presentación y etiquetado adecuados.
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: FILETEADO DE AVES, CONEJOS Y CUYES

Objetivo: Realizar el fileteado de aves, conejos y cuyes siguiendo el proceso adecuado, empleando útiles y equipos de trabajo de forma correcta y siguiendo las medidas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 10 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar qué piezas se pueden filetear en las canales de aves, conejos y cuyes. - Definir el proceso a seguir según la técnica que se vaya a emplear. - Analizar qué criterios comerciales son los más convenientes para el fileteado de canales y despojos. - Explicar qué útiles y equipos de trabajo se deben utilizar. - Emplear en forma correcta los útiles y equipos en el deshuese despiece y fileteado de canales y despojos. - Corregir posiciones y cortes inadecuados al filetear. - Explicar las medidas de seguridad e higiene alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fileteado y chuleteado de aves. Técnicas, ejecución. Óptimo aprovechamiento. Despojos comestibles, preparación comercial. - Fileteado y chuleteado de conejos. Técnicas, ejecución. Óptimo aprovechamiento. Despojos comestibles, preparación comercial. - Fileteado y chuleteado de cuyes. Técnicas, ejecución. Óptimo aprovechamiento. Despojos comestibles, preparación comercial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y tener una actitud de colaboración para que el fileteado se realice en condiciones óptimas. - Valorar el orden y la limpieza en la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión del trabajo. - Valorar la importancia de las medidas de higiene y seguridad pertinentes. - Respetar la normativa y procedimientos de fileteado para obtener las piezas correctas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ante un caso práctico de acondicionamiento de despojos comestibles: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el deshuesado y despiezado de los despojos. • Realiza el fileteado de los despojos. • Clasifica las unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. • Aplica durante las operaciones de preparación las medidas de higiene pertinentes. • Selecciona los materiales y técnicas de presentación y etiquetado adecuados. - Ante un caso práctico de canales y

<p>- Definir el proceso de envoltura y etiquetado de las piezas fileteadas, seleccionando las técnicas y criterios adecuados.</p>			<p>piezas de aves, conejos y cuyes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el deshuesado y despiezado de las canales, medias o cuartos delanteros y traseros, seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento. • Realiza el fileteado y chuleteado de las piezas de carne, compatibilizando su mejor aprovechamiento con los requerimientos comerciales. • Clasifica las piezas y unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales. • Aplica durante las operaciones de despiece y fileteado las medidas de higiene pertinentes. • Elige los materiales y técnicas de envoltura y etiquetado adecuados a cada pieza.
---	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 9: ENVASADO, ETIQUETADO Y ALMACENAMIENTO DE PIEZAS Y CARNES

Objetivo: Realizar las operaciones de envasado, etiquetado y almacenamiento de piezas y carnes, utilizando instalaciones, útiles y equipos de forma correcta y siguiendo las normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 15 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas o secciones de envasado, etiquetado y almacenamiento de carnes y piezas. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, equipos y herramientas necesarias para el envasado, etiquetado y almacenamiento de carnes. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso a instalaciones, equipos y herramientas de las salas de envasado, etiquetado y almacenamiento. - Identificar los métodos de envasado, almacenamiento y distribución de piezas de carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado, etiquetado y comercialización de productos cárnicos. Etiquetado. Normativa. Información obligatoria, nutricional y adicional. Tipo de etiquetas. Otras marcas. Colocación. - Envasado y envoltura. Normativa. Materiales y tipos de envoltura y envase. Métodos de envasado: vacío, atmósferas modificadas. - Exposición y publicidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la normativa y procedimientos de envasado, etiquetado y almacenamiento. - Mostrar interés por el conocimiento de las formas de envasado, etiquetado y almacenamiento de la carne. - Responsabilizarse de las acciones encomendadas, desarrollándolas con diligencia y pulcritud. - Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación del envasado, etiquetado y almacenamiento de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpreta la normativa sobre etiquetado, envasado y publicidad de los productos de charcutería. - Diferencia y explica la información obligatoria y adicional a incluir en las etiquetas de los diferentes productos. - Reconoce los diferentes tipos de etiquetas y otras marcas de identificación. - Identifica los tipos y características de los envases utilizados en charcutería. - Describe los diferentes métodos de envasado-envoltura empleados en carnicería. - En un caso práctico de acondicionamiento final de productos de carnicería,

<p>- Explicar las normas vigentes de seguridad e higiene alimentarias, aplicables a las operaciones de envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución de piezas de carne.</p>			<p>debidamente definido y caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona las etiquetas, cumplimentando la información y efectuando el etiquetado. • Elige el material y método de envasado-envoltura y realiza las operaciones pertinentes.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 10: PRESENTACIÓN DEL OBRADOR DE CHARCUTERÍA

Objetivo: Analizar el obrador de charcutería, diferenciando sus zonas, describiendo los procesos básicos y explicando el uso de los equipos, útiles y máquinas de trabajo.

(Tiempo estimado: 5 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar las zonas o secciones del obrador, de acuerdo con su función. - Diferenciar los procesos básicos de elaboración de productos cárnicos (charcutería). - Explicar las características y condiciones que deben reunir los obradores de charcutería. - Reconocer los equipos, máquinas y elementos de trabajo que se utilizan en el obrador. - Manejar los elementos auxiliares: balanzas, dosificadores, ganchos, útiles de corte. - Aplicar las medidas de seguridad en el manejo de equipos, útiles, máquinas y herramientas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones técnico-sanitarias del obrador de charcutería. La charcutería: concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica. Normativa reguladora. El obrador: requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos; condiciones higiénico-sanitarias y ambientales; métodos específicos de limpieza y desinfección, medidas de higiene durante la manipulación. - Equipos y elementos de trabajo. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras e inyectoras). Clasificación, aplicaciones. Composición, montaje y 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar pulcritud en el uso y mantenimiento de las salas y locales de trabajo, así como en útiles y maquinaria de charcutería. - Respetar la normativa y procedimientos en las salas de charcutería. - Interesarse por mantener en buen estado de uso y limpieza los locales, material, equipamiento y utillaje. - Respetar las medidas de seguridad y salud laboral, para evitar accidentes de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las condiciones generales relativas a las instalaciones, equipos y maquinaria. - Especifica las condiciones técnico-sanitarias de las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías. - Describe las condiciones ambientales del obrador. - Selecciona y aplica los sistemas y productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización idóneos. - Describe la composición, características y funcionamiento de la maquinaria y equipos del obrador. - Reconoce las necesidades de

<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las medidas de higiene alimentarias en los procesos de elaboración de productos cárnicos. 	<p>desmontaje de elementos, funcionamiento, dispositivos de control. Operaciones de mantenimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos auxiliares. Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad. Elementos de transporte. 		<p>mantenimiento de la maquinaria y efectúa las de primer nivel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realiza el montaje y desmontaje de los elementos básicos que componen las máquinas de charcutería. - Reconoce y aplica las medidas de seguridad en el empleo de las máquinas y equipos de charcutería.
---	---	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 11: PREPARACIÓN Y PICADO DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

Objetivo: Realizar las operaciones de preparación y picado de materias primas empleando de forma correcta útiles y equipos de trabajo, y siguiendo normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas del obrador o secciones de charcutería empleadas para la elaboración y envasado de productos. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, máquinas, equipos y herramientas necesarias para las operaciones básicas de elaboración y envasado de productos cárnicos. - Realizar las operaciones de preparación y picado de carnes y grasas. - Aplicar las normas de higiene y seguridad alimentaria en todas las operaciones de preparación y picado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Materias primas para la elaboración de productos cárnicos. Características generales de la carne y grasas. Condiciones de las carnes y grasas para la elaboración de productos cárnicos. Manipulación y conservación de las carnes y grasas. - Preparación de las materias primas. Útiles, herramientas: limpieza y desinfección, características y manejo en condiciones de seguridad. Material de protección frente a accidentes. Métodos de preparación de carnes y grasas para los principales tipos de productos. Técnicas de limpieza, troceado, deshuesado. - Picado de carnes y grasas. Máquinas básicas: características, 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar el trabajo en equipo y mantener una actitud de colaboración. - Valorar el orden y la secuencia de operaciones para una correcta planificación y gestión de la preparación. - Mostrar pulcritud en el manejo de carnes y materias auxiliares empleadas en la preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce y mide las características (pH, temperatura interna, humedad, color) que deben presentar las carnes. - Describe y aprecia las condiciones que deben reunir las diferentes clases de grasas y otras materias primas utilizadas en las elaboraciones de charcutería. - Identifica los tipos, condiciones y acondicionamiento de las tripas para la embutición. - Ante un supuesto práctico en el que se proporciona información sobre el producto a elaborar y las materias primas y medios disponibles: <ul style="list-style-type: none"> • Completa la fórmula estableciendo la dosificación de

	<p>elementos, limpieza, desinfección. Normas de seguridad en el manejo de máquinas. Técnicas de picado, tratamiento previo, selección de placas, fases de ejecución. Alteraciones y defectos por picado incorrecto.</p> <p>- Tipos de preparados, técnicas de preparación, componentes, atado, relleno, decoración.</p>		<p>cada ingrediente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferencia las calidades y cantidades de las carnes, grasas, condimentos, especias, aditivos, tripas, etc., necesarios. • Detalla la secuencia de operaciones a efectuar y los parámetros de control de cada una de ellas. • Relaciona la maquinaria y equipos necesarios.
--	---	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 12: CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

Objetivo: Analizar los aditivos, condimentos y especias más comunes empleadas en charcutería, desarrollando casos prácticos.

(Tiempo estimado: 15 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Describir los aditivos, especias y condimentos más comunes empleados en charcutería. - Clasificar éstos según la normativa de uso, estableciendo listas positivas y negativas. - Analizar los tipos más utilizados estudiando sus características, funciones, manejo, ventajas e inconvenientes. - Desarrollar casos prácticos de mezclas, utilizando diferentes proporciones para reconocer sus efectos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Condimentos, especias y aditivos. - Aditivos. Conceptos y clasificación general. Normativa de uso en charcutería (listas positivas, dosis). Acción, propiedades y toxicidad. - Especias: tipos más utilizados, características y función. Manejo y conservación. - Condimentos. Tipos. Propiedades y acción. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por conocer los aditivos, especias y condimentos, y las funciones que desarrollan en los preparados cárnicos. - Respetar la normativa y procedimientos en el uso de aditivos, especias y condimentos. - Mostrar responsabilidad y pulcritud en las mezclas y preparados que se realicen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Clasifica los aditivos alimentarios y diferencia los autorizados para los distintos tipos de productos de charcutería (listas positivas). - Describe la actuación de los aditivos, valorado las ventajas e inconvenientes de su empleo e interpretado las indicaciones de utilización. - Enumera los condimentos y especias usados en charcutería y reseña las características, funciones y condiciones de empleo de cada uno. - Identifica los aditivos alimentarios y diferencia los autorizados para los distintos tipos de productos de charcutería.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 13: PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS, EMBUTICIÓN Y ATADO DE MASAS CÁRNICAS

Objetivo: Realizar las operaciones de picado, amasado y embutido de productos cárnicos frescos, aplicando la técnica correcta y las normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones de amasado-mezclado para la obtención de masas cárnicas. - Identificar las técnicas más adecuadas para el amasado y mezclado de masas cárnicas. - Utilizar en las mezclas y amasados los aditivos y especias necesarios. - Realizar las operaciones de embutición y atado de productos cárnicos. - Aplicar la normativa técnico-sanitaria vigente y de seguridad laboral en todas las manipulaciones y operaciones realizadas. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso en instalaciones, maquinaria, equipos 	<ul style="list-style-type: none"> - Productos cárnicos frescos. Características y reglamentación. Definición, clases. Formulación. Proceso de elaboración. - El picado y amasado. Fundamentos y premisas. Alteraciones y defectos por picado inadecuado. Fases y técnicas de aplicación. - La embutición. Concepto y técnicas, parámetros. Alteraciones y defectos por embutición incorrecta. Fases y técnicas de aplicación. - El atado o grapado. Con cuerda, utilización de grapas. Técnicas y fases de aplicación. - Las tripas. Función y propiedades. Clasificación: naturales y 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en picado y embutidos cárnicos. - Mostrar pulcritud en el manejo de carnes, aditivos, pesos y otros elementos auxiliares. - Respetar el trabajo en equipo y mantener actitudes de colaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agrupa los distintos tipos de productos de acuerdo con los criterios de clasificación empleados a tal efecto. - Reconoce y diferencia los principales productos cárnicos pertenecientes a los grupos: frescos, cocidos, y otros derivados, señalando sus características. - Describe los procedimientos y métodos de elaboración de productos de charcutería (picado, amasado, emulsionado, embutido, moldeado, masajeado). - Relaciona las transformaciones sufridas por los productos con las operaciones, parámetros y defectos de elaboración. - En un caso práctico de elaboración

y herramientas del obrador de charcutería.	artificiales, tipos y características. - Otros productos auxiliares.		de productos cárnicos frescos, debidamente definido y caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Prepara, pesa y dosifica todas las materias primas y auxiliares a utilizar. • Realiza el picado y el mezclado-amasado de todos los ingredientes con la intensidad y en los tiempos y tamaños requeridos. • Prepara las tripas, efectuado la embutición y el atado o el grapado. • Maneja correctamente la maquinaria al respecto. • Reconoce los principales defectos y alteraciones de los productos frescos elaborados.
--	---	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 14: PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS Y TRATADOS AL CALOR

Objetivo: Realizar las operaciones de curación y tratamiento por calor de productos cárnicos, controlando las fases del proceso y siguiendo las normas para conseguir un producto de calidad.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Describir los productos cárnicos curados considerando sus características y reglamentación. - Identificar los parámetros de calidad e indicadores aconsejables para que el producto esté en condiciones higiénicas óptimas. - Controlar las fases del proceso de curación, las transformaciones, condiciones ambientales y defectos y alteraciones sufridas. - Describir los productos tratados por el calor considerando sus características y reglamentación. - Identificar los parámetros de calidad e indicadores aconsejables para que el producto tratado por el calor esté en condiciones higiénicas óptimas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Productos cárnicos curados. Características y reglamentación. Embutidos y salazones curados, definiciones, tipos. Categorías comerciales y factores de calidad, denominación de origen. Formulación. - Proceso y operaciones de curado. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad, agua, flora), efectos sobre sus cualidades y conservación. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo. Condiciones ambientales en las distintas fases, control. Alteraciones y defectos durante el proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la norma vigente y los procedimientos de trabajo. - Mostrar pulcritud y responsabilidad en la parte de trabajo encomendada. - Interesarse por el conocimiento de formas de planificación y gestión del trabajo. - Denotar corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de elaboración de productos cárnicos curados, debidamente definido y caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el manejo de indicadores. • Valora las condiciones ambientales de las cámaras o secaderos durante la maduración, estufaje y secado, y las regula. • Reconoce los principales defectos y alteraciones de los productos curados. - En los productos tratados por calor: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el empastado o emulsionado, manejando correctamente las cutter.

<ul style="list-style-type: none"> - Controlar las fases del proceso de tratamiento por calor, las transformaciones, condiciones ambientales y defectos y alteraciones sufridas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Productos cárnicos tratados por calor. Características y reglamentación. Clases: cocidos, fiambres, patés, otros; definición. Categorías comerciales y factores y denominaciones de calidad. Formulación. 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. Defectos y alteraciones. 		<ul style="list-style-type: none"> • Fija el ciclo de tiempos y temperaturas del tratamiento y, en su caso, del ahumado. • Opera las calderas y hornos y sus dispositivos de control. • Valora los parámetros durante el tratamiento. • Realiza, en su caso, las operaciones de elaboración y conservación de platos preparados. • Reconoce los principales defectos y alteraciones de los productos tratados por calor
---	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 15: PRODUCTOS CÁRNICOS PREPARADOS

Objetivo: Analizar los productos cárnicos preparados para trabajar siguiendo las fases del proceso de elaboración y las normas y reglamentación de higiene y seguridad alimentarias.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los diferentes tipos de productos cárnicos preparados y sus características. - Describir la reglamentación y parámetros básicos de calidad de los productos cárnicos preparados. - Describir las fases que conlleva la elaboración de productos cárnicos preparados. - Describir las fases para diseñar y elegir las formas de presentación. - Proponer las medidas de higiene y seguridad alimentaria necesarias para conseguir un producto garantizado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Productos cárnicos preparados. Platos preparados. Clasificación y características. Operaciones de elaboración. Métodos de conservación. - Otros derivados cárnicos. Gelatinas. Sucedáneos. - Características y reglamentación. - Componentes principales. - Formas de presentación más adecuadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la norma vigente y los procedimientos de trabajo. - Mostrar pulcritud y responsabilidad en la parte de trabajo encomendada. - Interesarse por el conocimiento de formas de planificación y gestión del trabajo. - Denotar corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Distingue los conceptos de preparado y de producto cárnico. - Clasifica los distintos tipos de preparados de carne y los caracteriza de acuerdo con la normativa. - Relaciona las características de los preparados con sus usos culinarios. - Identifica los componentes principales y auxiliares más usuales. - Enumera y describe las diferentes técnicas empleadas en la confección de preparados de carne. - Relaciona las características de los preparados de carne con los materiales y técnicas de envoltura,

			<p>presentación y etiquetado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico, en el que se proporciona las especificaciones de confección de preparados de carne: <ul style="list-style-type: none"> • Escoge los ingredientes básicos y auxiliares necesarios en calidad y cantidad. • Elige los métodos, seleccionado los equipos y realizado correctamente las operaciones de composición, montaje, rellenado, atado, empanado y decoración, requeridas. • Diferencia y aplica las medidas de higienes específicas durante la manipulación. • Determina las condiciones para la conservación de los preparados. • Selecciona los materiales y técnicas de presentación y etiquetado adecuados a cada preparación.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 16: PRODUCTOS CÁRNICOS AHUMADOS, SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS

Objetivo: Analizar los distintos tipos de productos, describiendo sus características y las fases de elaboración, y la normativa de higiene y seguridad correspondiente.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los tipos de productos cárnicos: ahumados, salazones y adobos, y sus características. - Describir la reglamentación y los parámetros de calidad. - Explicar las fases que conlleva la elaboración de productos: ahumados. Salazones y adobos. - Describir las fases para diseñar y elegir las formas de presentación. - Proponer las medidas de higiene y seguridad alimentaria necesarias para conseguir unos productos garantizados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Productos cárnicos ahumados. Características y reglamentación. Papel del humo sobre las características de los productos, toxicidad. Tipos de productos ahumados. Tratamiento. Técnicas de producción. Aplicación a distintos productos. Defectos y alteraciones. - Salazones y adobados cárnicos. Características y reglamentación. Definición y tipos. Categorías comerciales y factores de calidad. Proceso de elaboración. La sal y su acción sobre los productos, actividad del agua. - La salazón seca. Preparación. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado. Alteraciones y defectos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la norma vigente y los procedimientos de trabajo. - Mostrar pulcritud y responsabilidad en la parte de trabajo encomendada. - Interesarse por el conocimiento de formas de planificación y gestión del trabajo. - Denotar corrección en el uso del lenguaje y la comunicación con las personas de las distintas áreas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de elaboración de productos adobados y salazones, definido y caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Efectúa correctamente el masajeado de las piezas. • Confecciona los adobos y salmueras en la concentración y densidad correctas. • Realiza la inmersión, inyección y salado de las piezas en las dosis y tiempos requeridos. • Procede, en su caso, al ahumado de los productos. • Utiliza los equipos e instrumentos específicos. • Reconoce los principales defectos o alteraciones de los adobados y

	<ul style="list-style-type: none"> - La salmuerización. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación. Aplicación: inmersión, inyección; tiempos, dosis. Alteraciones y defectos. - Adobos. Composición: ingredientes, utilidad. Incorporación, condiciones. 		salazones elaborados.
--	---	--	-----------------------

UNIDAD DE TRABAJO Nº 17: ENVASADO, ETIQUETADO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA

Objetivo: Realizar las operaciones de envasado, etiquetado y almacenamiento de piezas de charcutería, utilizando instalaciones, útiles y equipos de forma correcta, y siguiendo las normas de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las zonas o secciones de envasado, etiquetado y almacenamiento de piezas de charcutería. - Realizar las operaciones de preparación y puesta a punto de las instalaciones, equipos y herramientas necesarias para el envasado, etiquetado y almacenado de piezas de charcutería. - Identificar los métodos de envasado, almacenamiento y distribución de piezas de charcutería. - Aplicar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso a instalaciones, equipos y herramientas de las salas de envasado, etiquetado y 	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado y comercialización de productos de charcutería. - Etiquetado. Normativa. Información obligatoria, nutricional y adicional. Tipo de etiquetas. Otras marcas. Colocación. - Envasado-envoltura. Normativa. Materiales y tipos de envoltura y envase. Métodos de envasado: vacío, atmósferas modificadas. - Exposición y publicidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar la importancia de la adecuada comercialización, etiquetado, envoltura y envasado de los productos cárnicos y de charcutería. - Respetar la normativa y procedimientos de envasado de productos cárnicos y de charcutería. - Valorar el orden y la secuencia de operaciones para conseguir un envasado, etiquetado y almacenamiento correctos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpreta la normativa sobre etiquetado, envasado y publicidad de los productos de charcutería. - Diferencia y explica la información obligatoria y adicional a incluir en las etiquetas de los diferentes productos de charcutería. - Reconoce los diferentes tipos de etiquetas y otras marcas de identificación. - Identifica los tipos y características de los envases utilizados en charcutería. - Describe los diferentes métodos de envasado-envoltura empleados en charcutería. - En un caso práctico de acondicionamiento final de productos de carnicería,

almacenamiento. - Aplicar las normas vigentes de seguridad e higiene alimentarias en las operaciones de envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución.			debidamente definido y caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona las etiquetas, cumplimentando la información y efectuando el etiquetado. • Elige el material y método de envasado-envoltura y realiza las operaciones pertinentes.
---	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 18: ESCANDALLO Y VENTA AL PÚBLICO DE CARNE Y PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA

Objetivo: Analizar los parámetros que definen el escandallo, trabajando con precios de compra-venta, márgenes comerciales y costos para organizar de forma correcta la compra-venta de productos cárnicos.

(Tiempo estimado: 10 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar el concepto de escandallo en carnicería y charcutería. - Definir los parámetros que se deben considerar para la realización óptima. - Explicar cómo se calculan los precios globales de venta teniendo en cuenta los rendimientos del mercado. - Describir cómo se realiza un cálculo de márgenes comerciales, conociendo los precios de compra y venta. - Analizar los parámetros que intervienen en la compra de un producto para justificar dicha compra. - Explicar los cálculos necesarios para considerar los costos: 	<ul style="list-style-type: none"> - Escandallos. Concepto de escandallo. Realización de un escandallo. Márgenes comerciales y precio de venta. - Comercialización de la carne y productos de charcutería. - Envasado, envoltura. Normativa. Recipientes y materiales. Métodos de envasado: vacío, atmósferas modificadas. - Etiquetado. Normativa. Tipos de etiquetas, rótulos, marchamos. Información obligatoria, nutricional y adicional. - Exposición a la venta y publicidad. - Cálculo y gestión del precio de venta al público. Costos y su cálculo. Costos fijos y variables, directos e indirectos. Comparación 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorar la importancia de una adecuada comercialización de los productos cárnicos y de charcutería. - Respetar las normas, el orden y la limpieza en la venta al público de productos cárnicos y de charcutería. - Mostrar interés por el conocimiento de las formas de gestión y venta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce el concepto y la utilidad del escandallo en carnicería-charcutería. - Calcula 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. - Identifica y valora los márgenes comerciales, conociendo el precio de compra y el global de venta. - Justifica la decisión respecto a la adquisición o no de la canal o respecto a la modificación de los precios de venta de las piezas. - Contrasta los rendimientos estándares de la canal con los realmente obtenidos o corregidos. - Identifica los márgenes

<p>directos/indirectos; fijos/movibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudiar los precios de costo y márgenes propios y de la competencia. - Explicar los aspectos generales de comercialización y venta: normativa de envasado, normativa de información nutricional, tipos de etiquetado, tipos de recipientes, tipos de envolturas, tipos de publicidad. 	<p>y cálculo. Costos de producción, métodos de obtención.</p>		<p>(comerciales, brutos, netos) de uso corriente en el sector para los diversos productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ante un supuesto práctico, en el que se proporciona información convenientemente caracterizada sobre la valoración de los elementos que intervienen en el proceso de elaboración: <ul style="list-style-type: none"> • Calcula los costos de elaboración de un producto. • Deduce el precio de venta al público. • Contrasta la relación calidad/precio del producto con otros similares. • Justifica correcciones de costos o reajustes en el precio de salida para mejorar su competitividad.
---	---	--	---

DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

MÓDULO 4: HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

(Asociado a la Unidad de Competencia 4).

Objetivo del módulo formativo:

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

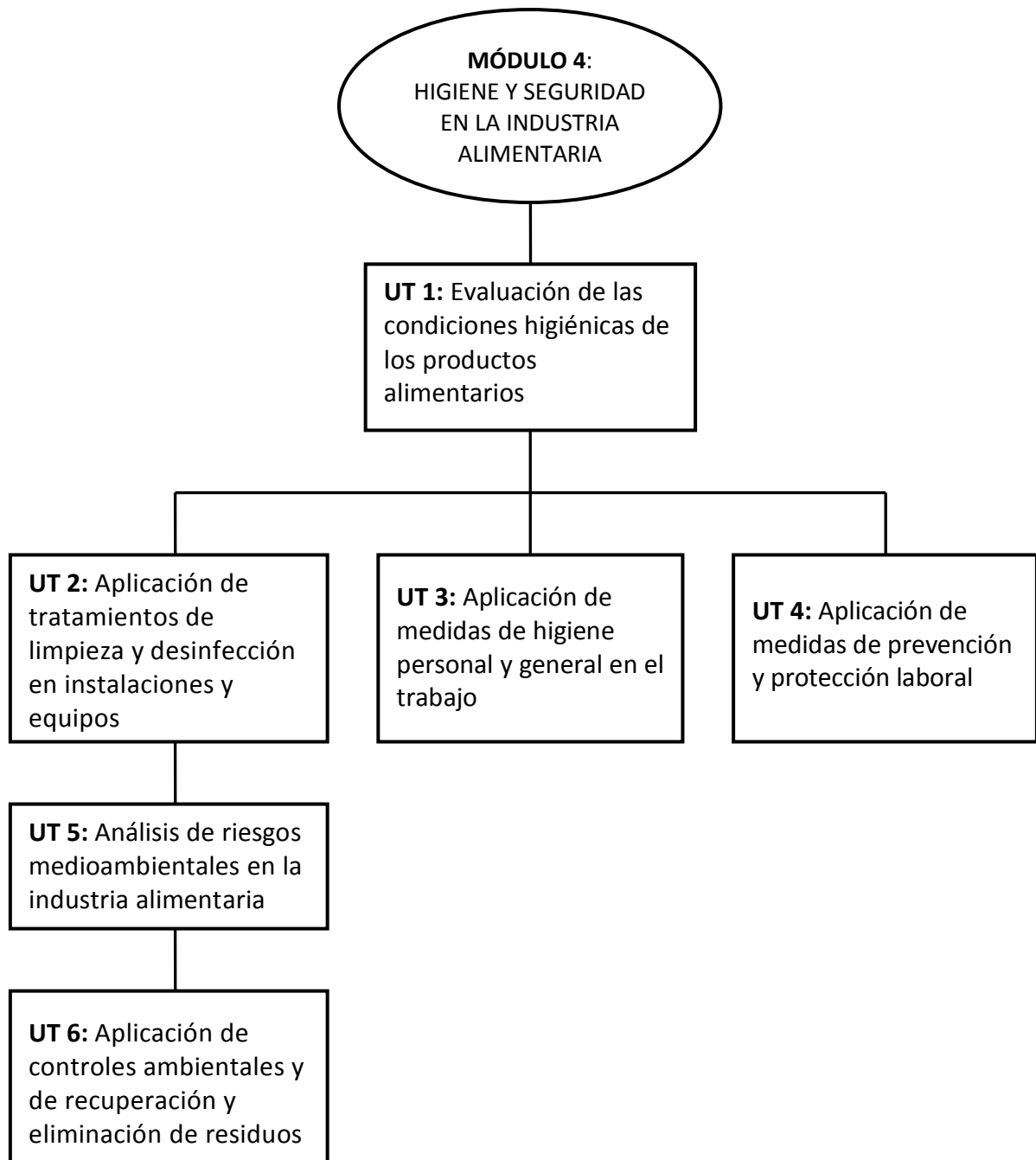
Selección del tipo de contenido organizador:

Los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Evaluación de las condiciones higiénicas de los productos alimentarios	25
UT 2: Aplicación de tratamientos de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos	35
UT 3: Aplicación de medidas de higiene personal y general en el trabajo	10
UT 4: Aplicación de medidas de prevención y protección laboral	30
UT 5: Análisis de riesgos medioambientales en la industria alimentaria	35
UT 6: Aplicación de controles ambientales y de recuperación y eliminación de residuos	35
TOTAL	170

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Objetivo: Evaluar las condiciones higiénicas de los productos alimentarios.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizar los componentes químico-nutricionales y microbiológicos de los alimentos. - Clasificar los productos alimentarios de acuerdo con su origen, estado, composición, valor nutritivo, proceso al que son sometidos y normativa. - Identificar el origen y los agentes causantes de las transformaciones de los productos alimentarios y sus mecanismos de transmisión y multiplicación. - Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, valorando su 	<ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos: origen, estado y propiedades físicas, contenido. - Composición química y nutricional de los alimentos. Valor nutritivo. - Enzimas. Naturaleza y composición, funciones en los alimentos y en sus transformaciones. - Conductas alimenticias. Relaciones geosociales y culturales de los alimentos. - Microorganismos. Clasificación, efectos y aplicaciones tecnológicas. - Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por la bromatología y microbiología alimentarias. - Denotar afán de superación y sensibilidad hacia las medidas higiénicas. - Tener responsabilidad en las manipulaciones con microorganismos. - Mantener la limpieza, pulcritud y orden en el trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caracteriza los componentes químico-nutricionales y microbiológicos de los alimentos. - Clasifica y valora los alimentos, de forma apropiada, atendiendo a su origen, estado, composición y dietético - Relaciona el proceso y los cambios que provoca en el alimento, con los valores nutricionales resultantes. - Establece los criterios normativos legales que los alimentos deben cumplir en relación con la seguridad alimentaria. - Identifica el origen y los agentes

<p>incidencia sobre el producto y deduciendo las causas originarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizar las principales intoxicaciones o toxificaciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes. 	<p>conceptos generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos para la salud: Intoxicaciones e infecciones. 		<p>causantes de las transformaciones y alteraciones positivas y negativas y la forma en que estos agentes se multiplican y transmiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Describe las consecuencias que los microorganismos nocivos tienen para la salud.
---	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES Y EQUIPOS

Objetivo: Aplicar tratamientos de limpieza y desinfección en las instalaciones y equipos.

(Tiempo estimado: 35 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los conceptos y niveles de limpieza utilizados en la industria alimentaria. - Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza y desinfección y sus condiciones de empleo. - Describir las operaciones, condiciones y medios empleados en la limpieza de instalaciones y equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. - Normativa legal de carácter horizontal y vertical aplicable al sector. - Guías de prácticas correctas de higiene. - Características generales de los productos de limpieza y de desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. - Conceptos asociados a los sistemas de limpieza. Señalizaciones y aislamientos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Asumir una actitud receptiva hacia los problemas higiénico-sanitarios. - Mostrar esmero en las medidas preventivas y sensibilidad hacia la limpieza. - Denotar dotes de organización y comunicación para afrontar las operaciones de tratamiento necesarias - Mantener una buena coordinación con el equipo de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diferencia los conceptos de limpieza y establece los niveles de actuación en cada caso. - Identifica, clasifica y compara los distintos productos y tratamientos de limpieza y desinfección y sus condiciones de empleo. - Realiza una aplicación práctica de limpieza y desinfección, siguiendo los procedimientos establecidos en la normas.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: APLICACIÓN DE MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y GENERAL EN EL TRABAJO

Objetivo: Aplicar medidas de higiene personal y general en el trabajo.

(Tiempo estimado: 10 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Señalar los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y equipos, con carácter general. - Asociar las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en instalaciones y equipos con los riesgos que atañe su incumplimiento. - Describir las medidas de higiene personal aplicables en la industria alimentaria y relacionarlas con los aspectos derivados de su inobservancia. - Discriminar entre las medidas de higiene personal las aplicables a las distintas situaciones del proceso y/o del individuo. - Interpretar la normativa general y las guías de prácticas correctas de industrias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa legal de carácter horizontal y vertical aplicable al sector. - Guías de prácticas correctas de higiene. - Control oficial y sistemas de autocontrol. - Conceptos asociados a los efectos causados por la falta de higiene personal y general. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar una actitud receptiva hacia los problemas higiénico-sanitarios. - Denotar esmero en las medidas preventivas y sensibilidad hacia la limpieza. - Actuar con responsabilidad en la manipulación de productos y equipos. - Mantener coherencia entre teoría y práctica en la aplicación de medidas higiénicas. - Valorar las situaciones de higiene personal propia y de los demás y de las instalaciones a su cargo. - Tener respeto a las normas y guías prácticas de higiene. 	<ul style="list-style-type: none"> - Señala los requisitos higiénicos que deben mantenerse en la industria alimentaria. - Asocia los riesgos que pueden existir si no se actúa convenientemente en el mantenimiento higiénico de instalaciones y equipos. - Toma las medidas pertinentes y adecuadas de higiene personal en todo momento, antes, durante y después de los procesos de elaboración. - Cumple las normas e instrucciones establecidas en los manuales y sistemas de control de calidad.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN LABORAL

Objetivo: Aplicar medidas de prevención y protección laboral.

(Tiempo estimado: 30 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria y deducir sus consecuencias. - Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad de la empresa. - Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales indicativas de áreas o situaciones de riesgo o de emergencia. - Describir las propiedades y la forma de empleo de las prendas y elementos de protección personal. - Identificar las condiciones y dispositivos generales de seguridad de los equipos utilizados 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativas sobre seguridad laboral en la industria alimentaria. - Conceptos asociados a las medidas de prevención y protección en las instalaciones y equipos. - Planes de seguridad y de emergencia. - Señales y códigos en materia de seguridad laboral. Alarmas y detección. - Equipos de protección personal. Características y finalidad. - Manual de primeros auxilios. - Características de riesgo de los productos peligrosos. - Equipos y medidas de emergencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar una actitud receptiva hacia los problemas de seguridad laboral. - Denotar esmero en las medidas preventivas y sensibilidad hacia la seguridad personal y de los demás. - Actuar con responsabilidad en la manipulación de máquinas y equipos. - Mantener coherencia entre teoría y práctica en la aplicación de medidas preventivas y correctivas de seguridad. - Valorar las situaciones de seguridad personal y de las demás personas del equipo de trabajo. - Tener respeto por las normas e instrucciones de trabajo en materia de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria, sacando conclusiones apropiadas a cada caso. - Interpreta los aspectos más relevantes de las normativas y planes de seguridad. - Reconoce las señales y símbolos y su finalidad, indicativas de áreas o situaciones de riesgo y emergencia. - Identifica las condiciones y dispositivos de seguridad en equipos e instalaciones generales de la industria alimentaria. - Relaciona la información sobre la toxicidad o peligrosidad de los productos, con las medidas de protección a tomar durante su

<p>en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar la información sobre la toxicidad o peligrosidad de los productos, con las medidas de protección a tomar durante su manipulación. - Justificar y seguir los procedimientos de actuación en caso de incendios, escapes de vapor y de productos químicos y caracterizar los medios empleados en su control. 		<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar predisposición hacia la limpieza y el orden del puesto de trabajo. 	<p>manipulación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justifica y describe las medidas y procedimientos a seguir en caso de incendios, escapes de vapor, etc.
---	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: ANÁLISIS DE RIESGOS MEDIOAMBIENTALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Objetivo: Analizar riesgos medioambientales en la industria alimentaria.

(Tiempo estimado: 35 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los factores de incidencia sobre el medio ambiente de la industria alimentaria. - Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado, reciclaje y necesidades de depuración. - Reconocer los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. - Justificar las medidas (obligatorias y voluntarias) de protección ambiental. - Identificar las normativas sobre protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agentes y factores de impacto. Conceptos generales de educación ambiental. - La cuestión ambiental en la industria alimentaria. Panorama general. - Concepto y caracteres del «Desarrollo sostenible». - Normativas sobre protección ambiental. - Calidad medioambiental. La ISO 14.000. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar sensibilidad hacia la protección del Medio. - Valorar del autocontrol de calidad. - Demostrar interés por las medidas de higiene medioambiental en el puesto de trabajo. - Valorar el sentido del orden y de las prácticas limpias. - Interesarse por la permanente actualización en materia medioambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los factores de incidencia sobre el medio ambiente propios de la industria alimentaria. - Asume actitudes positivas hacia la cuestión medioambiental y la conservación de la naturaleza. - Interpreta los conceptos de desarrollo sostenible y las normas y leyes en materia de protección medioambiental. - Clasifica los tipos de residuos generados por la industria alimentaria de acuerdo a su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración. - Reconoce los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. - Establece y justifica las medidas de

			protección ambiental y las relaciona con la normativa legal y otras normas internas de la empresa.
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: APLICACIÓN DE CONTROLES AMBIENTALES Y DE RECUPERACIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Objetivo: Aplicar controles ambientales y de recuperación y eliminación de residuos.

(Tiempo estimado: 35 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las técnicas básicas para la recogida, selección, reciclaje, depuración, eliminación y vertido. - Describir las medidas básicas para el ahorro energético e hídrico en las operaciones de producción. - Identificar los medios de vigilancia y detección de parámetros ambientales empleados en los procesos de producción. - Reconocer los parámetros o posibilitar el control ambiental de los procesos de producción o de depuración. - Comparar los valores de esos parámetros con los estándares o niveles de exigencia a mantener o alcanzar para la protección del medio ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agentes y factores de impacto. Conceptos generales de educación ambiental. - Panorama general de la cuestión ambiental en la industria alimentaria. - Tipos de energías y su repercusión medioambiental. Energías alternativas. Consumo y ahorro energético. Conceptos. - Conceptos asociados a las emisiones a la atmósfera, contaminación acústica, vertidos líquidos y vertidos sólidos. - Normativas sobre protección ambiental. - Calidad medioambiental. Norma ISO 14.000. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar sensibilidad hacia la protección del medio. - Valorar el autocontrol de calidad. - Demostrar interés por las medidas de higiene medioambiental en el puesto de trabajo. - Valorar el sentido del orden y de las prácticas limpias. - Interesarse por la permanente actualización en materia medioambiental. - Mantener una buena coordinación con el equipo de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las técnicas básicas para la recogida, selección, reciclaje, depuración, eliminación y vertido de residuos ocasionados por la industria alimentaria y toma las medidas adecuadas para el control y aplicación de tales técnicas - Describe las medidas básicas para el ahorro energético e hídrico en las operaciones de producción. - Identifica los medios de vigilancia y detección de parámetros ambientales. - Reconoce los parámetros que posibilitan el control ambiental de los procesos de producción o de depuración y los compara con los estándares o niveles de exigencia a mantener o alcanzar para la protección del medio ambiente.

DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

MÓDULO 5: TECNOLOGÍA DE LA CARNE

(Módulo Transversal).

Objetivo del módulo formativo:

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.

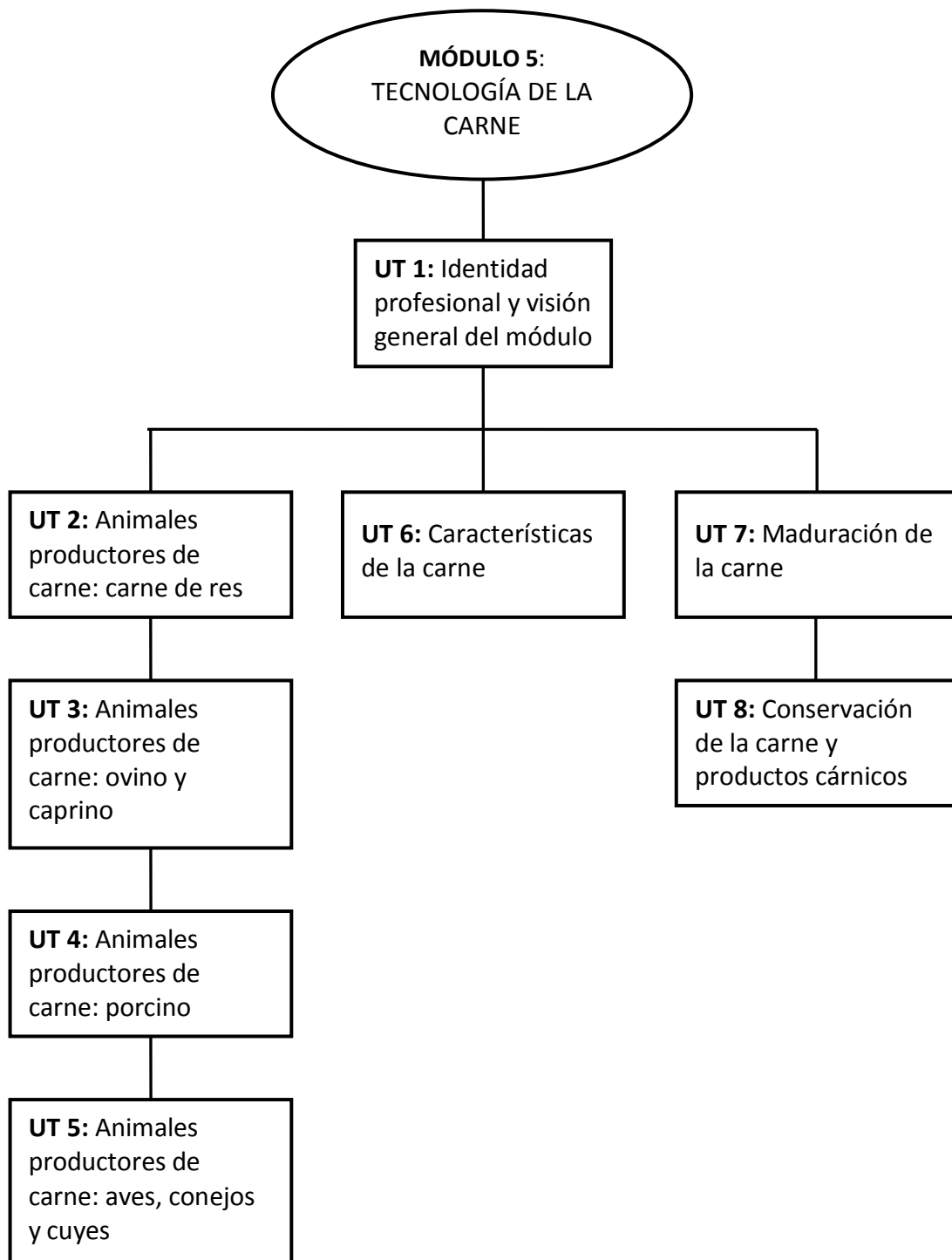
Selección del tipo de contenido organizador:

Los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo	10
UT 2: Animales productores de carne: carne de res	25
UT 3: Animales productores de carne: ovino y caprino	25
UT 4: Animales productores de carne: porcino	25
UT 5: Animales productores de carne: aves, conejos y cuyes	25
UT 6: Características de la carne	35
UT 7: Maduración de la carne	55
UT 8: Conservación de la carne y productos cárnicos	110
TOTAL	310

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: IDENTIDAD PROFESIONAL Y VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO

Objetivo: Analizar la identidad profesional y dar una visión general de la estructura, competencia y organización del módulo profesional.

(Tiempo estimado: 10 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las características del profesional de carnicería-charcutería en el proceso cárnico, identificando las ocupaciones y puestos de trabajo. - Relacionar los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo con el perfil de la figura profesional. - Identificar las normas generales y de seguridad y salud relacionadas con los trabajos del módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia profesional relacionada con el módulo. Características. Evolución de la competencia. Espacios, métodos, procesos y procedimientos de trabajo a desarrollar para lograr la competencia. Posición en el proceso cárnico. Ocupaciones y puestos de trabajo. - Información y documentación que se va a manejar en el módulo. - Programación didáctica: estructura organizativa, unidades de trabajo y visión general de los aspectos didácticos (metodología, evaluación, recursos). 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar interés por conocer la competencia que proporciona el módulo formativo y las opciones de trabajo que aporta. - Valorar la necesidad de situarse bien en el módulo para, conociendo su estructura y grandes temas de aprendizaje, obtener el máximo rendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe la competencia a desarrollar con el estudio del módulo y su relación con la figura profesional que cursa. - Identifica los grandes temas de aprendizaje considerados en el módulo formativo. - Identifica el esquema de trabajo que se asumirá para el estudio del módulo formativo.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE: CARNE DE RES

Objetivo: Analizar las partes, piezas y tejidos de animales productores de carne: carne de res.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las partes y piezas más significativas de cada especie de animal para diferenciar sus características y aprovechamiento para carne. - Realizar el análisis de los tejidos y otros órganos del animal para conocer qué partes son aprovechables para carne y cuáles para despojos. - Realizar el análisis de las distintas especies y razas de animales para diferenciarlas. - Aplicar las operaciones de clasificación y presentación comercial de las distintas partes de las especies de animales. - Realizar valoraciones para calcular los rendimientos en vivo o muertas de distintas especies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los animales productores de carne. Especies de abasto: vacuno y equino. - Fundamentos de anatomía y fisiología. Morfología externa. Anatomía: esqueleto, aparato digestivo, respiratorio, circulatorio, sistema linfático, urinario, reproductor. Fisiología básica de mamíferos. - Tipos y razas de animales. Clases de edades comerciales de las distintas especies, denominación, determinación. Tipos de animales según su aptitud principal. Razas, clasificaciones, características, diferenciación. - Rendimientos de los animales. Concepto y tipos. Cálculo. Sistemas de mejora de los 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar respeto a la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne. - Interesarse por conocer los tipos de animales y las partes anatómicas para producir carne. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en el trabajo de preparación de los distintos tipos de animales productores de carne. - Mantener una actitud de limpieza, higiene y seguridad permanentes en el manejo de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumera las especies de animales de abasto (res) susceptibles de aprovechamiento comercial. - Identifica las regiones o partes anatómicas de los animales. - Asocia los diferentes sistemas, aparatos y órganos que constituyen el cuerpo de cada animal, con las funciones que desempeñan. - Describe las características morfológicas de las principales razas. - Reconoce los principales tipos, razas y clases de cada especie. - Obtiene información para explicar los métodos de cálculo de rendimientos e interpreta los resultados.

<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las normas de higiene y seguridad alimentaria al manipular las distintas piezas de los animales. - Explicar los criterios de valoración y rendimiento comercial antes y después del sacrificio. 	<p>rendimientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valoración en vivo. Conformación, defectos. Estado nutricional y de carnes. Aspecto externo. - El tejido muscular. Constitución histológica: la fibra muscular y sus características, miofibrillas (estructura y función), tipos de músculo y tejido conjuntivo. Composición química: componentes y composición media, variaciones con las especies y estados. Otros tejidos y órganos comestibles. 		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y maneja los criterios de valoración comercial de los animales antes del sacrificio.
--	---	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE: OVINO Y CAPRINO

Objetivo: Analizar las partes, piezas y tejidos de animales productores de carne: carne de ovino y caprino.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las partes y piezas más significativas de cada especie de animal para diferenciar sus características y aprovechamiento para carne. - Realizar el análisis de los tejidos y otros órganos del animal para conocer qué partes son aprovechables para carne y cuáles para despojos. - Realizar el análisis de las distintas especies y razas de animales para diferenciarlas. - Aplicar las operaciones de clasificación y presentación comercial de las distintas partes de las especies de animales. - Realizar valoraciones para calcular los rendimientos en vivo o muertas de distintas especies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los animales productores de carne: ovino y caprino. - Fundamentos de anatomía y fisiología. Morfología externa. Anatomía: esqueleto, aparato digestivo, respiratorio, circulatorio, sistema linfático, urinario, reproductor. Fisiología básica de mamíferos. - Tipos y razas de animales. Clases de edades comerciales de las distintas especies, denominación, determinación. Tipos de animales según su aptitud principal. Razas, clasificaciones, características, diferenciación. - Rendimientos de los animales. Concepto y tipos. Cálculo. Sistemas de mejora de los rendimientos. - Valoración en vivo. Conformación, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar respeto a la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne. - Interesarse por conocer los tipos de animales y las partes anatómicas para producir carne. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en el trabajo de preparación de los distintos tipos de animales productores de carne. - Mantener una actitud de limpieza, higiene y seguridad permanentes en el manejo de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumera las especies de animales (ovino y caprino) susceptibles de aprovechamiento comercial. - Identifica las regiones o partes anatómicas de los animales. - Asocia los diferentes sistemas, aparatos y órganos que constituyen el cuerpo de cada animal, con las funciones que desempeñan. - Describe las características morfológicas de las principales razas. - Reconoce los principales tipos, razas y clases de cada especie. - Obtiene información para explicar los métodos de cálculo de rendimientos e interpreta los resultados.

<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las normas de higiene y seguridad alimentaria al manipular las distintas piezas de los animales. - Explicar los criterios de valoración y rendimiento comercial antes y después del sacrificio. 	<p>defectos. Estado nutricional y de carnes. Aspecto externo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El tejido muscular. Constitución histológica: la fibra muscular y sus características, miofibrillas (estructura y función), tipos de músculo y tejido conjuntivo. Composición química: componentes y composición media, variaciones con las especies y estados. Otros tejidos y órganos comestibles. 		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y maneja los criterios de valoración comercial de los animales antes del sacrificio.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE: PORCINO

Objetivo: Analizar las partes, piezas y tejidos de animales productores de carne: carne de porcino.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las partes y piezas más significativas de cada especie de animal para diferenciar sus características y aprovechamiento para carne. - Realizar el análisis de los tejidos y otros órganos del animal para conocer qué partes son aprovechables para carne y cuáles para despojos. - Realizar el análisis de las distintas especies y razas de animales para diferenciarlas. - Aplicar las operaciones de clasificación y presentación comercial de las distintas partes de las especies de animales. - Realizar valoraciones para calcular los rendimientos en vivo o muertas de distintas especies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los animales productores de carne: porcino. - Fundamentos de anatomía y fisiología. Morfología externa. Anatomía: esqueleto, aparato digestivo, respiratorio, circulatorio, sistema linfático, urinario, reproductor. Fisiología básica de mamíferos. - Tipos y razas de animales. Clases de edades comerciales de las distintas especies, denominación, determinación. Tipos de animales según su aptitud principal. Razas, clasificaciones, características, diferenciación. - Rendimientos de los animales. Concepto y tipos. Cálculo. Sistemas de mejora de los rendimientos. - Valoración en vivo. Conformación, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar respeto a la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne. - Interesarse por conocer los tipos de animales y las partes anatómicas para producir carne. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en el trabajo de preparación de los distintos tipos de animales productores de carne. - Mantener una actitud de limpieza, higiene y seguridad permanentes en el manejo de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumera las especies de animales (porcino) susceptibles de aprovechamiento comercial. - Identifica las regiones o partes anatómicas de los animales. - Asocia los diferentes sistemas, aparatos y órganos que constituyen el cuerpo de cada animal, con las funciones que desempeñan. - Describe las características morfológicas de las principales razas. - Reconoce los principales tipos, razas y clases de cada especie. - Obtiene información para explicar los métodos de cálculo de rendimientos e interpreta los resultados.

<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las normas de higiene y seguridad alimentaria al manipular las distintas piezas de los animales. - Explicar los criterios de valoración y rendimiento comercial antes y después del sacrificio. 	<p>defectos. Estado nutricional y de carnes. Aspecto externo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El tejido muscular. Constitución histológica: la fibra muscular y sus características, miofibrillas (estructura y función), tipos de músculo y tejido conjuntivo. Composición química: componentes y composición media, variaciones con las especies y estados. Otros tejidos y órganos comestibles. 		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y maneja los criterios de valoración comercial de los animales antes del sacrificio.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE: AVES, CONEJOS Y CUYES

Objetivo: Analizar las partes, piezas y tejidos de animales productores de carne: carne de aves, conejos y cuyes.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las partes y piezas más significativas de cada especie de animal para diferenciar sus características y aprovechamiento para carne. - Realizar el análisis de los tejidos y otros órganos del animal para conocer qué partes son aprovechables para carne y cuáles para despojos. - Realizar el análisis de las distintas especies y razas de animales para diferenciarlas. - Aplicar las operaciones de clasificación y presentación comercial de las distintas partes de las especies de animales. - Realizar valoraciones para calcular los rendimientos en vivo o muertas de distintas especies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los animales productores de carne: aves, conejos y cuyes. - Fundamentos de anatomía y fisiología. Morfología externa. Anatomía: esqueleto, aparato digestivo, respiratorio, circulatorio, sistema linfático, urinario, reproductor. Fisiología básica de mamíferos. - Tipos y razas de animales. Clases de edades comerciales de las distintas especies, denominación, determinación. Tipos de animales según su aptitud principal. Razas, clasificaciones, características, diferenciación. - Rendimientos de los animales. Concepto y tipos. Cálculo. Sistemas de mejora de los rendimientos. - Valoración en vivo. Conformación, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar respeto a la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne. - Interesarse por conocer los tipos de animales y las partes anatómicas para producir carne. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en el trabajo de preparación de los distintos tipos de animales productores de carne. - Mantener una actitud de limpieza, higiene y seguridad permanentes en el manejo de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumera las especies de animales (aves, conejos y cuyes) susceptibles de aprovechamiento comercial. - Identifica las regiones o partes anatómicas de los animales. - Asocia los diferentes sistemas, aparatos y órganos que constituyen el cuerpo de cada animal, con las funciones que desempeñan. - Describe las características morfológicas de las principales razas. - Reconoce los principales tipos, razas y clases de cada especie. - Obtiene información para explicar los métodos de cálculo de rendimientos e interpreta los resultados.

<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las normas de higiene y seguridad alimentaria al manipular las distintas piezas de los animales. - Explicar los criterios de valoración y rendimiento comercial antes y después del sacrificio. 	<p>defectos. Estado nutricional y de carnes. Aspecto externo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El tejido muscular. Constitución histológica: la fibra muscular y sus características, miofibrillas (estructura y función), tipos de músculo y tejido conjuntivo. Composición química: componentes y composición media, variaciones con las especies y estados. Otros tejidos y órganos comestibles. 		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y maneja los criterios de valoración comercial de los animales antes del sacrificio.
--	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE

Objetivo: Describir las características de la carne, los diferentes tipos de carne, las variaciones en composición, color, olor, sabor, textura y las alteraciones que puede presentar.

(Tiempo estimado: 35 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar las características organolépticas de la carne ante un corte de pieza concreto, observando en los tejidos: color, olor, sabor, textura y rugosidad. - Explicar desde este análisis qué tipo de carne es (1ª, 2ª, 3ª) y en qué condiciones de maduración está. - Describir las características que presenta una pieza de carne normal (color, elasticidad, olor, tipo de corte, tipo de pH que posee). - Reconocer los diferentes tipos de carnes y sus características (1ª, 2ª, 3ª): agua, grasa, proteínas, hidratos de carbono, sales y vitaminas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Características de la carne. El color de la carne, cambios, factores que influyen. El olor y el sabor, factores, colores anormales. La jugosidad de la carne. La textura y dureza de la carne. - El pH de la carne. Concepto y escala de pH. pH de la carne fresca, variaciones, tolerancias. Instrumentos y técnicas de medida para la carne. - Despojos comestibles. Características organolépticas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne. - Interesarse por conocer los tipos de carnes, músculos y tejido muscular para analizar las características de la carne. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en el trabajo de preparación de los distintos tipos de animales productores de carne. - Mantener una actitud de limpieza, higiene y seguridad permanentes en el manejo de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe la composición química del tejido muscular y compara la de las distintas especies. - Explica la constitución histológica del tejido muscular, relaciona las características de las fibras con la contracción e identifica la función del conjuntivo. - Reconoce las características idóneas del tejido muscular y otros en los animales recién sacrificados. - Identifica los procesos y cambios bioquímicos que suceden en el músculo y otros tejidos comestibles del animal muerto y los relaciona con la aparición de los caracteres organolépticos de la carne y los despojos. - Relaciona los caracteres

<ul style="list-style-type: none"> - Analizar las variaciones que en la composición química se producen por la acción del frío (conservación) y el calor. - Describir las alteraciones y parásitos que puede poseer la carne en función de su manipulación, tratamiento y conservación, antes o después del sacrificio. 			<p>organolépticos de la carne con su estado de maduración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciona el pH con el estado sanitario y grado de frescura de la carne. - En un caso práctico, ante diferentes tipos y calidades de carne: <ul style="list-style-type: none"> • Aprecia las diversas características organolépticas. • Efectúa mediciones de pH. • Contrasta las apreciaciones y mediciones. • Valora la calidad.
---	--	--	---

UNIDAD DE TRABAJO Nº 7: MADURACIÓN DE LA CARNE

Objetivo: Analizar los procedimientos y equipos empleados para madurar la carne, describiendo las condiciones ambientales y los procesos de regulación.

(Tiempo estimado: 55 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar los tipos de cámaras de oreo y maduración de carnes. - Analizar las condiciones ambientales (temperatura, humedad, aireación) de maduración de la carne. - Describir los procesos de regulación de las cámaras de oreo y elegir las más adecuadas. - Explicar las normas básicas de oreo y maduración de la carne. - Analizar los distintos tipos de carnes y las alteraciones en sus procesos de maduración. - Identificar en cada carne las condiciones en las que se encuentran a nivel de maduración. - Explicar las normas de oreo y maduración y aplicarlas para que 	<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos referidos al proceso de maduración de la carne. La obtención y maduración de la carne. Consecuencias de la muerte del animal. Transformación del músculo en carne: «rigor mortis», normas del oreo, aparición de los caracteres organolépticos. Condiciones ambientales para la maduración: humedad, temperatura, aireación, cámara de oreo. - Alteraciones de la maduración. Carnes pálidas, blandas y exudativas. Carnes oscuras, secas y firmes o duras al corte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la normativa y procedimientos de maduración de la carne. - Interesarse por conocer los parámetros de humedad, temperatura, aireación que más inciden en la maduración. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones empleadas en la maduración de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica 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. - Reconoce las características que presentan las carnes y despojos cuya maduración o procesado ha sido incorrecta y deducir las causas originarias. - Describe los caracteres organolépticos de la carne fresca. - Enumera los factores que influyen en el desarrollo de las características organolépticas de la carne.

todo se realice en las condiciones de higiene y seguridad alimentaria.			
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: CONSERVACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Objetivo: Explicar los procesos de conservación de la carne y productos cárnicos: congelación, refrigeración, ultra congelación, aplicando la normativa específica y la de higiene y seguridad.

(Tiempo estimado: 110 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Explicar los métodos de conservación de los productos cárnicos más típicos: congelación, refrigeración y ultracongelación. - Reconocer la normativa técnico sanitaria referida a las cámaras y frigoríficos de congelación y refrigeración. - Definir los parámetros que se requieren en cada técnica de conservación para que ésta sea la más adecuada. - Aplicar la técnica de conservación elegida definiendo cada paso a dar para conseguir los fines deseados. - Aplicar durante el proceso de conservación las medidas específicas de higiene y seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación de la carne. Métodos de conservación. La acción del frío. Condiciones de las carnes para su tratamiento. La refrigeración, técnicas, parámetros y alteraciones. La congelación y ultracongelación, técnicas, parámetros y alteraciones. - Equipos específicos: composición, regulación, limpieza, mantenimiento de usuario. Producción de frío. Cámaras frigoríficas. Cámaras de congelación y mantenimiento. Equipos de descongelación. Condiciones de las cámaras y del almacenamiento de canales. Condiciones de los vehículos de transporte. Documentos y vales para la expedición de canales y 	<ul style="list-style-type: none"> - Respetar la normativa y procedimientos de preparación y conservación de la carne. - Mostrar interés por conocer los tipos de carnes y músculos, y sus procesos de conservación. - Valorar el orden, la limpieza y la secuencia de operaciones en la preparación de los distintos métodos de conservación de los productos cárnicos. - Mantener una actitud de limpieza, higiene y seguridad permanentes en el manejo de productos cárnicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica el fundamento y diferencia los métodos de conservación de las carnes. - Reconoce las acciones y los cambios que provoca el frío, la congelación y la descongelación sobre la carne. - Describe la composición, funcionamiento y dispositivos de control de los equipos y cámaras necesarios para la conservación de las carnes. - Enumera y justifica las operaciones de limpieza, regulación y mantenimiento de usuario de los equipos. - Identifica y justifica los parámetros de tratamiento para las distintas carnes refrigeradas o congeladas.

<ul style="list-style-type: none"> - Describir los tipos de técnicas de conservación, los equipos que se emplean, cómo se regulan los parámetros y las alteraciones se pueden producir. - Explicar el proceso de transporte de productos conservados: qué tipo de vehículos existen, cómo hay que manipular los alimentos, cómo cargarlos y descargarlos. 	despojos.		<ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de aplicación de la refrigeración y/o congelación, debidamente definido y caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Elige las cámaras o equipos adecuados y fija en ellos los parámetros de refrigeración o congelación. • Efectúa correctamente las operaciones de limpieza y mantenimiento de usuario, y de cargado-cerrado de cámaras.
---	-----------	--	--

DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

Módulo 6: EMPRENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS
(Módulo Transversal).

Objetivo del módulo formativo:

Organizar y gestionar emprendimientos de producción de bienes y/o prestación de servicios.

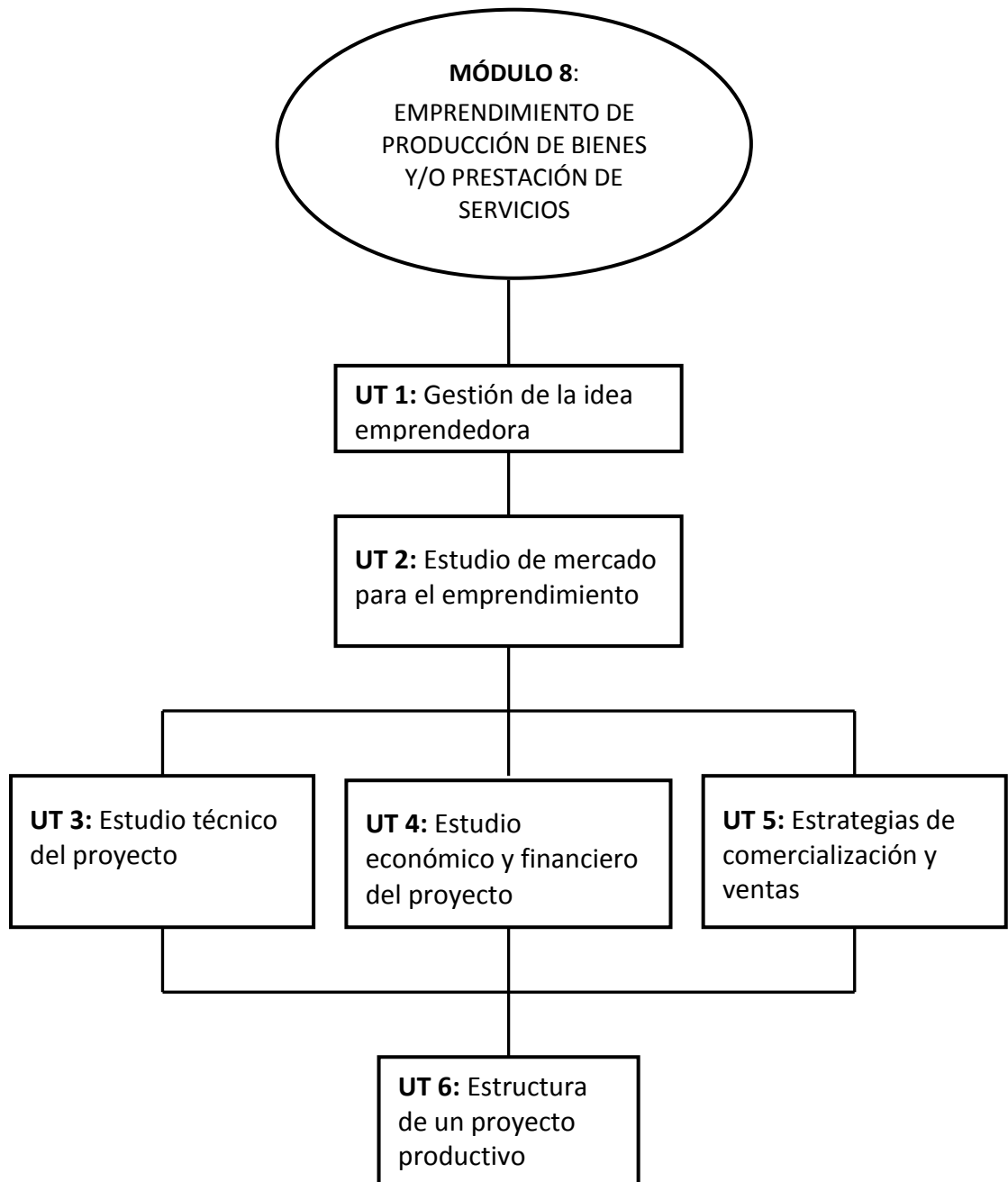
Selección del tipo de contenido organizador:

Los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Gestión de la idea emprendedora	20
UT 2: Estudio de mercado para el emprendimiento	20
UT 3: Estudio técnico del proyecto	30
UT 4: Estudio económico y financiero del proyecto	32
UT 5: Estrategias de comercialización y ventas	12
UT 6: Estructura de un proyecto productivo	6
TOTAL	120

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: GESTIÓN DE LA IDEA EMPRENDEDORA

Objetivo: Gestionar y establecer emprendimientos de productos y servicios para la comercialización.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar encuestas-entrevistas en el sondeo rápido de mercado (SRM). - Tabular e interpretar la información del SRM. - Elaborar el mapeo de negocios existentes, identificando la competencia. - Clasificar las ideas de los potenciales consumidores de la localidad. - Contrastar y definir la idea innovadora factible. 	<ul style="list-style-type: none"> - La Idea emprendedora: innovación, creatividad. - Sondeo rápido de mercado (SRM): características, metodología, uso, mapeo. - Estadísticas: técnicas, tipos, aplicación. - Planificación estratégica: planes, técnica DAFO, árbol de problemas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Participar y cooperar en el trabajo a realizar. - Ser observador, innovador y creativo. - Demostrar responsabilidad y calidad en el trabajo. - Desarrollar empatía para llegar al cliente y obtener la información requerida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y aplica los instrumentos de sondeo rápido de mercado. - Realiza el listado y mapeo de negocios existentes. - Tabula e interpreta los resultados del sondeo. - Evalúa las ideas de negocio con mayor potencialidad, aplicando técnicas de DAFO y árbol de problemas. - Determina la idea emprendedora con mayor potencialidad y factibilidad.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: ESTUDIO DE MERCADO PARA EL EMPRENDIMIENTO

Objetivo: Desarrollar iniciativas emprendedoras y analizar la viabilidad del producto o servicio para su ejecución.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar y segmentar el mercado para conocer y determinar rango o universo de consumidores. - Elaborar y aplicar técnicas de recolección de información (encuestas, entrevistas,.....). - Tabular la información recogida, para determinar la viabilidad del producto o servicio a ofrecer. - Analizar la demanda insatisfecha para establecer el volumen de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mercado: características. Clientes potenciales y reales. Clientes internos y externos. Proveedores. - Estudio de Mercado: la Oferta y la demanda. Segmentación del mercado. Criterios para segmentar y tamaño. La competencia. Consumo per cápita. - Oportunidades de negocio: riesgo empresarial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interesarse por conocer el entorno en el cual se desarrolla el negocio. - Desenvolverse en la gestión emprendedora con autoestima y motivación. - Ser original y creativo para generar empatía con el cliente potencial. - Tener iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Define la ubicación geográfica y viabilidad del mercado para implementar el emprendimiento. - Define el perfil del cliente potencial. - Identifica a los posibles proveedores y sus características.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: ESTUDIO TÉCNICO DEL PROYECTO

Objetivo: Determinar los indicadores que se requieren para llevar a ejecución el proyecto productivo o de servicios.

(Tiempo estimado: 30 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Determinar la demanda insatisfecha estimada, relacionándola con la capacidad instalada. - Construir el flujograma del proceso productivo o de servicios. - Organizar el cronograma de ejecución y planificar el volumen de producción en función de la demanda del negocio. - Establecer el diseño o logo de los productos o servicios. - Realizar el diagnóstico de la situación de partida del negocio: con qué recursos se cuenta y qué hace falta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organización general de la empresa: administración, producción y ventas. - Proyecto productivo: metas, objetivos, misión y visión. - Características del producto o servicio: diseño, presentación, composición nutricional, química y toxológica. - Requerimientos para el funcionamiento: ordenanzas municipales, patentes, permisos de funcionamiento, tiempos, requisitos. - Obligaciones tributarias: SRI, RUC, RICE. Seguros. - Presentación del producto: características, etiquetas, empaques, envases. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manifestar optimismo en el desarrollo de cada una de las etapas del estudio técnico. - Demostrar sentido de responsabilidad y calidad en el trabajo. - Direccionar con seguridad su idea de negocio, con la visión y misión de logros. - Mostrar iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas. - Perseverar y ser paciente en la obtención de permisos, certificaciones y cumplimiento de obligaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Establece secuencialmente los permisos de funcionamiento (patentes, ordenanzas, registros, certificados...), conforme los requisitos vigentes en las diferentes entidades. - Determina el volumen de producción en función de la demanda estimada y la capacidad instalada. - Explica el procedimiento para cumplir las obligaciones tributarias: RUC (apertura y cierre), SRI, RICE y seguros. - Determina mercados factibles y permanentes para asegurar una producción continua. - Valora la información de la oferta y la demanda para proyectar la producción.

	<p>- Maquinarias y equipos: características, funcionalidad.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Determina el costo de producción para comparar con la competencia. - Localiza proveedores de maquinaria y recolecta proformas para la toma de decisiones. - Presenta formatos de tipos de embalaje y etiquetas para la presentación de los productos o servicios. - Selecciona máquinas y equipos para el emprendimiento.
--	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO DEL PROYECTO

Objetivo: Realizar el análisis económico y financiero para determinar la factibilidad y asegurar el éxito del emprendimiento.

(Tiempo estimado: 32 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar el inventario de bienes muebles del emprendimiento. - Calcular los costos y gastos de producción, considerando todas fases de la cadena productiva. - Calcular el precio unitario y los márgenes de ganancia para conocer el precio de venta al público. - Determinar gastos de la formulación de prefactibilidad (SRM). - Manejar registros contables para la formulación del estado de pérdidas y ganancias en el proyecto. - Establecer el flujo de caja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Costos: costo unitario, costo variable, costo fijo. Gastos. - Indicadores financieros: R/BC, VAN, TIR, PE. - Proceso contable: estado situacional. Balance de resultados. - Facturación: Tipos y características. Inventario y métodos de valoración. - Fuentes de financiamiento: privadas y públicas. Créditos. Tasa activa y pasiva. - Amortizaciones: tiempos y años de gracia. Depreciaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Demostrar responsabilidad y calidad en el trabajo. - Mostrar interés por liderar, participar y cooperar en el trabajo en equipo. - Tomar decisiones asertivas y actuar propositivamente. - Perseverar en el cumplimiento de objetivos y metas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcula los costos de producción considerando todas fases de la cadena productiva. - Calcula y presenta los precios de venta al público de los productos y/o servicios a ofertar. - Formula el estado de pérdidas y ganancias para el proyecto. - Establece las formas más convenientes de financiamiento.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS

Objetivo: Aplicar técnicas de comercialización y ventas de los productos o servicios.

(Tiempo estimado: 12 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Planificar la forma de promoción del producto o servicio para lograr el posicionamiento del producto en el mercado. - Definir el tipo de material publicitario a utilizar: TV, radio, prensa, hojas volantes, tarjetas de presentación. - Determinar las fechas, lugares y horarios de expendio. - Determinar las estrategias de atención al cliente. - Establecer las técnicas de venta: puerta a puerta, internet, telefónica, ferias de emprendimientos. - Llevar un registro actualizado de información de clientes y proveedores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad: hablada (Tv, radio,..) escrita (periódico, hojas volantes, tarjetas, trípticos), virtual. - Marketing mix: producto, precio, plaza, promoción. Técnicas de atención al cliente. Cadena de valor. Ferias de proyectos. - Normas: INEN, CPE INEN e ISO vigentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ser positivo y optimista en la comercialización y ventas. - Demostrar responsabilidad y calidad en el trabajo. - Mostrar interés por liderar, participar y cooperar en el trabajo en equipo. - Tener iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas. - Mantener empatía con el cliente. - Actualizar y pulir constantemente sus técnicas. - Perseverar en el cumplimiento de objetivos y metas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la planificación de la fase de comercialización y ventas. - Analiza las estrategias publicitarias más convenientes. - Selecciona estrategias adecuadas para la comercialización. - Organiza la base de datos de clientes.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: ESTRUCTURA DE UN PROYECTO PRODUCTIVO

Objetivo: Presentar el modelo estructural de un proyecto productivo de bienes y/o servicios para iniciar un negocio rentable.

(Tiempo estimado: 6 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar y estructurar la presentación de la idea emprendedora. - Determinar los resultados de los indicadores para llevar a ejecución la idea emprendedora. - Diseñar la presentación del producto y/o servicio según el segmento del mercado. - Establecer el estado situacional económico para conseguir su financiamiento. - Aplicar la técnica de las cuatro P: Producto, Precio, Plaza y Promoción. - Realizar los planes de seguridad industrial y manejo ambiental para el desarrollo del emprendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proyecto productivo del Plan de Negocios: <ul style="list-style-type: none"> • Resumen Ejecutivo • Presentación e Identificación del proyecto • Antecedentes • Justificativos • Misión, Visión • Objetivos y Metas • Estudio Mercado • Estudio técnico del proyecto • Estudio Económico y financiero • Estrategia de ventas para la comercialización • Cronograma de Actividades 	<ul style="list-style-type: none"> - Ser propositivo y tomar decisiones asertivas. - Adaptarse a los cambios y circunstancias que se presentan. - Demostrar seguridad y gusto por el trabajo bien hecho. - Perseverar en el cumplimiento de objetivos y metas. - Fomentar ambientes favorables de trabajo para el negocio, antes y durante su ejecución. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evidencia la organización, gestión y promoción del emprendimiento. - Analiza la disponibilidad del talento humano según la estructura funcional.