



PROGRAMA FORMATIVO

Matarife

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: INDUSTRIAS CÁRNICAS

2. **Denominación del curso:** MATARIFE

3. **Código:** **INAC10** (antiguo IAIC10)

4. **Curso:** OCUPACIÓN

5. **Objetivo general:**

Al finalizar el curso de formación, los asistentes serán capaces de realizar distintas operaciones de sacrificio de distintas especies de animales, preparándolas, clasificándolas y almacenándolas, cuidando de la limpieza y salubridad de instalaciones, maquinarias e instrumentales.

6. **Requisitos del profesorado:**

6.1. Nivel académico:

Titulación universitaria o, en su defecto, capacitación profesional de matarife equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. Experiencia profesional:

Tres años de experiencia en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:

Formación metodológica o experiencia docente.

7. **Requisitos de acceso del alumno:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- Certificado de Escolaridad, recomendable.

7.2. Nivel profesional o técnico:

No se requieren conocimientos técnicos previos.

7.3. Condiciones físicas:

Ninguna en especial, salvo aquéllas que impidan el normal desempeño de las actividades del curso.

8. **Número de alumnos:**

15 alumnos.

9. Relación secuencial de bloques de módulos formativos:

- Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria.
- Sacrificio y faenado de ganado vacuno.
- Sacrificio y faenado de ganado porcino.
- Sacrificio y faenado de ganado ovino y caprino.
- Sacrificio y faenado de conejos.

10. Duración:

Prácticas	160
Conocimientos profesionales	120
Evaluaciones.....	40
Total	320 horas

11. Instalaciones:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: 2 m²/alumno.
- Mobiliario: estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Para la impartición de este curso, se precisa la existencia de un matadero, el cual tendrá unas plazas de recepción (plazas de reposo), apropiadas a cada especie animal.
- Dispondrá también de una sala de sacrificio, donde las operaciones de sacrificio y faenado se realicen por el sistema de cadena aérea, cumpliendo con los requisitos y permisos exigidos por la legislación vigente en la materia.
- Además contará con las instalaciones necesarias para el sacrificio y faenado de los animales de abasto: escaldado, pelado, flagelado, chamuscado, refrigerado y congelado.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.
- Las instalaciones deberán cumplir las normas vigentes y tener licencia municipal de apertura como centro de formación.

11.3. Otras instalaciones:

- Almacén de 20-30 m⁵, para guardar equipo y material.
- Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- Un espacio mínimo de 50 m⁵, para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo:

- Cizalla corte de patas y cuernos.
- Sierra de esquinar.

- Peladora.
- Caldera abierta.
- Flejadora.
- Cepilladora.
- Tolva.
- Horno de chamuscado.
- Flageladora.
- Cámara frigorífica.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Pinzas para electro-narcosis.
- Puntilla.
- Pistola de bala cautiva.
- Cuchillos de degüello.
- Sierra eléctrica movible.
- Cuchillos cortos, curvos.
- Hacha eléctrica.
- Ganchos.
- Anticoagulantes.
- Conservantes.
- Bolsas para envases.
- Cuchillo largo de matanza.
- Cartuchera con varias cuchillas de matanza o con producto esterilizador.

12.3. Material de consumo:

- Anticoagulantes.
- Conservantes.
- Bolsas para envases.

Y en general, se dispondrá de los materiales en cantidad suficiente para la correcta realización de las prácticas del curso.

12.4. Material didáctico:

- Bolígrafos.
- Documentación teórica.
- Carpetas.

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

12.5. Elementos de protección:

- Delantales.
- Mascarillas.
- Guantes de malla metálica.
- Botas de goma.
- Fundas de mallas de acero para los dedos.
- Extintores.
- Botas antideslizantes.
- Mono blanco o verde.

- Gorro cubrepelo y/o redecilla.

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de Seguridad e Higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto.

13. Inclusión de nuevas tecnologías:

- Aplicación tecnológica del láser.
- Equipos informáticos de transmisión de datos.
- Sistema continuo de engrase.
- Biotecnología.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

15. Objetivo del módulo:

Disponer y acondicionar el lugar de trabajo, llevando a cabo las tareas de desinfección y limpieza de los instrumentos y maquinaria a utilizar, así como de tomar medidas preventivas para evitar los factores de riesgos de accidentes laborales.

16. Duración del módulo:

60 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Realizar la limpieza del puesto de trabajo.
- Efectuar la limpieza de los utensilios y maquinaria.
- Realizar el aseo personal diario.
- Elegir y utilizar la indumentaria de trabajo necesaria.
- Aplicar las normas de seguridad en el trabajo.
- Aplicar las medidas de higiene para el sacrificio de animales.
- Adoptar medidas preventivas en el manejo y mantenimiento de la maquinaria necesaria para el sacrificio de animales.
- Determinar todos los posibles riesgos en el lugar de trabajo y sus fuentes.
- Atender a lesionados, utilizando técnicas de primeros auxilios.
- Tratar y eliminar residuos.

B) Contenidos teóricos

- Normativa en higiene y salud laboral.
- Condiciones higiénico-sanitarias de aparatos y útiles de trabajo.
- Concepto de seguridad, salud e higiene en el trabajo: accidentes, incidentes, enfermedades profesionales e higiene preventiva.
- Limpieza y desinfección en instalaciones, maquinarias y utensilios.
- Aseo personal y su importancia.
- Detergentes y productos de limpieza: usos y características.
- Sanidad alimentaria.
- Definición y concepto de matadero.
- Principios básicos de prevención que deben aplicarse en la matanza de animales.
- Técnicas de primeros auxilios.
- Tratamiento y eliminación de residuos.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Concienciación de la importancia del factor humano en la prevención de accidentes.
- Sensibilización de la necesidad de realizar el trabajo de forma segura.

- Concienciación del peligro que eventualmente pueda suponer para los demás y para él mismo.
- Precisión a la hora de acondicionar instalaciones y maquinaria.
- Rapidez de respuesta adecuada ante contingencias.
- Fomentar la necesidad de control y aminorar los efectos de los factores de riesgos.
- Determinar aquellos elementos de la maquinaria y utensilios con más riesgos.
- Comunicar anomalías en la zona de trabajo.
- Elegir el aparato o indumentaria de protección adecuado para cada caso.
- Llevar a cabo los primeros auxilios eligiendo los procedimientos y utensilios adecuados para cada caso.

14. Denominación del módulo:

SACRIFICIO Y FAENADO DE GANADO VACUNO.

15. Objetivo del módulo:

Llevar a cabo el sacrificio de ganado vacuno, elegir la región más adecuada para la sangría y de tratar la carne para su posterior congelación.

16. Duración del módulo:

70 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Inspeccionar los animales antes y después de ser sacrificados.
- Alojamiento a las reses en los corrales.
- Conducir las reses a la rampa de sacrificio.
- Anestesiarse y aturdir la res.
- Degollar la res.
- Sangrar la res.
- Cortar las extremidades, cabeza y los cuernos.
- Desollar la res.
- Extraer las vísceras abdominales y torácicas.
- Duchar la canal antes de su entrada en el frigorífico.
- Clasificar despojos y vísceras comestibles para su posterior utilización.
- Llevar la canal a la sala de oreo rápido.
- Introducir la canal en la cámara frigorífica.

B) Contenidos teóricos

- Conocimientos de las normas de manipulación de animales.
- Enfermedades infecciosas, parasitarias y de transporte. Importancia del reconocimiento de los animales en vivo.
- Recepción y reposo de los animales antes de la matanza.
- Conocimiento de los métodos de anestesiado y aturdimiento.
- Conocimiento de los útiles y herramientas necesarios para las operaciones de anestesiado y/o aturdimiento.
- Sacrificio humanitario y sus procedimientos.
- Matanza y degüello. El degüello.
- La sangría: región más adecuada para hacer la sangría.
- Anticoagulantes y conservantes para la sangre. Dosis establecidas.
- Procedimientos de desuello: con la piel abierta, con la piel entera.
- Esqueleto del animal. Cabeza, tronco y extremidades.
- Evisceración y preparación. Cavidad abdominal. Vísceras abdominales y torácicas.
- Conservación de la carne.
- Oreo de las carnes y su importancia.
- Clasificación de las canales. Canales frescas, refrigeradas y congeladas.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Disposición a la toma de decisiones ante cualquier problema planteado, según el grado de responsabilidad.
- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Elegir el método más adecuado para el sacrificio.
- Utilizar con destreza, método y sistema las diferentes herramientas y utensilios del sacrificio.
- Determinar planes de acción ante las posibles contingencias.
- Eficacia y eficiencia en el degüello, sangrado y aprovechamiento de la sangre.
- Distinguir partes no aptas para el consumo.
- Elegir el modo de corte, manual o mecánico, idóneo según animal y partes.

14. Denominación del módulo:

SACRIFICIO Y FAENADO DE GANADO PORCINO.

15. Objetivo del módulo:

Llevar a cabo el sacrificio de cerdos, elegir la región más adecuada para la sangría y de tratar la carne para su posterior congelación.

16. Duración del módulo:

65 horas.

17. Contenidos formativos del módulo

A) Prácticas

- Alojar a los animales en los corrales.
- Anestesiarse y aturdir el cerdo.
- Degollar y sangrar al cerdo.
- Pasar al cerdo por el escaldado, tolva depiladora, flageladora y el horno de chamuscado.
- Lavar el cerdo.
- Extraer las vísceras abdominales y torácicas.
- Esquinar y cortar en canal si procede.
- Clasificar despojos y vísceras comestibles.
- Trasladar la canal a la cámara.
- Utilizar la maquinaria adecuada para el traslado de las canales.
- Introducir la canal en la cámara de refrigeración.

B) Contenidos teóricos

- Recepción y reposo de los animales antes de la matanza.
- Conocimiento de los métodos de anestesia y aturdimiento.
- Conocimientos de los útiles y herramientas necesarios para las operaciones de anestesiar y/o aturdimiento.
- Matanza y degüello. El degüello.
- La sangría: región más adecuada para hacer la sangría.
- Anticoagulantes y conservantes para la carne.
- Depilación: pelado de los cerdos. Escaldado mediante cuba. Temperatura del agua. Chamuscado.
- Desección de la piel.
- Evisceración y preparación. Vísceras abdominales y torácicas.
- Estructura anatómica de la carne. Tejido muscular, conjuntivo y graso.
- Conservación de la carne.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Adecuada disposición para el óptimo aprovechamiento de la carne y despojos.
- Determinar medidas correctoras para cada una de las posibles anomalías.
- Utilizar con destreza, método y sistema las diferentes herramientas y utensilios del sacrificio.

- Eficacia y eficiencia en el degüello, sangría y aprovechamiento de la sangre.
- Precisar temperaturas para el escaldado y horno.
- Precisar tiempos de desecado según pieles.

14. Denominación del módulo:

SACRIFICIO Y FAENADO DE GANADO OVINO Y CAPRINO.

15. Objetivo del módulo:

Llevar a cabo el sacrificio de ganado ovino y caprino, elegir la región más adecuada para la sangría y de tratar la carne para su posterior congelación.

16. Duración del módulo:

65 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Alojarse a los animales en corrales.
- Anestesiarse y aturdir los animales.
- Colgar el animal en la cadena de sacrificio.
- Degollar el animal.
- Cortar las extremidades, la cabeza y los cuernos, según animal.
- Desollar o despellejar el animal.
- Extraer las vísceras abdominales y torácicas.
- Llevar la canal a la sala de oreo rápido.
- Diferenciar las canales de ovino y caprino.

B) Contenidos teóricos

- Recepción y reposo de los animales antes de la matanza.
- Conocimiento de los métodos de anestesia y aturdimiento.
- Conocimientos de los útiles y herramientas necesarios para las operaciones de anestesiar y/o aturdimiento.
- Sacrificio de las reses: degüello.
- La sangría: región más adecuada para hacer la sangría.
- Desuello: manual o mecánico.
- Procedimientos de desuello.
- Evisceración y preparación. Cavidad abdominal. Vísceras abdominales y torácicas.
- Estructura anatómica de la carne.
- Oreo de las carnes y su importancia.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Adecuada disposición para el óptimo aprovechamiento de la carne y despojos.
- Determinar medidas correctoras para cada una de las posibles anomalías.
- Eficacia y eficiencia en el degüello.
- Distinguir partes no aptas para el consumo.
- Elegir el modo de corte, manual o mecánico, idóneo según animal y partes.
- Utilizar sistemáticamente el método adecuado para traslado y clasificación de carnes.

- Ser preciso en el pesado de las canales.

14. Denominación del módulo:

SACRIFICIO Y FAENADO DE CONEJOS.

15. Objetivo del módulo:

Llevar a cabo el sacrificio de conejos, elegir la región más adecuada para la sangría y de tratar la carne para su posterior congelación.

16. Duración del módulo:

60 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Anestesiarse y aturdir al conejo.
- Colgar el conejo en la cadena de sacrificio.
- Sangrar al conejo.
- Manejar las herramientas necesarias para el sacrificio.
- Cortar las patas.
- Desollar o despellejar al conejo.
- Utilizar los instrumentos y utensilios más adecuados para cortes, desuellos y otros.
- Realizar el faenado.
- Duchar al conejo.
- Llevar el conejo a la sala de oreo rápido.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento de los métodos de anestesiado y aturdimiento.
- Conocimientos de los útiles y herramientas necesarios para las operaciones de anestesiado y/o aturdimiento.
- Sacrificio de animales.
- La sangría: región más adecuada para hacer la sangría.
- Esqueleto del animal. Cabeza, tronco y extremidades.
- Desuello: manual y mecánico. Aprovechamiento industrial de la piel: su estructura.
- Procedimientos de desuello.
- Evisceración y preparación.
- Oreo de las carnes y su importancia.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Adecuada disposición para el óptimo aprovechamiento de la carne y despojos.
- Establecer medidas correctoras ante posibles contingencias.
- Elegir el modo de corte, manual o mecánico, idóneo según animal y partes.
- Utilizar con destreza, método y sistema las diferentes herramientas y utensilios del sacrificio.