

# C E R C I O N

---

## CHARCUTERÍA

**Duración:**

20

**Modalidad:**

Presencial

**Objetivos:**

- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento del obrador de charcutería y de sus equipos y medios auxiliares.
- Reconocer y caracterizar las materias primas y auxiliares, especias y condimentos y aditivos empleados en la elaboración de productos de charcutería.
- Especificar los diferentes tipos de productos de charcutería y sus fórmulas y procedimientos de elaboración.
- Aplicar las técnicas de elaboración de productos de charcutería: frescos, adobados, salazones, curados, tratados por calor y platos preparados, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los productos de charcutería elaborados.

**Contenidos:**

- Condiciones técnico-sanitarias de las charcuterías.
- La charcutería.
- El obrador. equipos y elementos de trabajo.
- Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadoras, atadoras, inyectoras).
- Elementos auxiliares. materias primas y auxiliares.
- La carne como materia prima. las grasas. las tripas.
- Otras materias auxiliares. condimentos, especias y aditivos. aditivos. especias.
- Condimentos.
- Productos cárnicos frescos.
- Características y reglamentación. el picado y amasado.
- La embutición. el atado o grapado. salazones y adobados cárnicos.
- Características y reglamentación.
- Acondicionamiento de las piezas cárnicas.
- La salazón seca.
- La salmuerización.
- Adobos.
- Productos cárnicos curados.
- Características y reglamentación.
- Proceso y operaciones de curado.
- Productos cárnicos tratados por el calor.
- Características y reglamentación. las patas finas o emulsiones.
- El tratamiento térmico.
- El ahumado.

# C E R C I O N

- Características y reglamentación.
- Aplicación a distintos tipos de productos.
- Platos preparados cárnicos y otros derivados.
- Platos preparados.
- Otros derivados cárnicos.
- Comercialización de productos de charcutería.
- Etiquetado.
- Envasado- envoltura.exposición y publicidad.

# C E R C I O N

## Metodología presencial:

El curso que vas a realizar se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumno es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el formador el rol de mediador entre el alumno y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

### Las principales características de esta modalidad son:

- Accesibilidad y flexibilidad: el formador está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los participantes con el fin de dar soluciones inmediatas.
- Interactividad: existe una comunicación mutua entre profesor y alumno y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.
- Sistema de aprendizaje: El método de aprendizaje está basado en la alternancia de los conocimientos teóricos y prácticos, en la exposición progresiva y gradual y en la utilización de técnicas audiovisuales como pueden ser vídeos, diapositivas, etc.
- Interacción teórica/práctica: exposición de contenidos teóricos por parte del formador compaginado con la realización de ejercicios y casos prácticos que permiten la aplicación de los contenidos a la solución de situaciones reales. Esta aplicación práctica se combina con técnicas de formación grupal que permiten estimular y motivar el proceso de aprendizaje.
- Conclusiones del curso: al término del curso se realiza un resumen de los conceptos más importantes y de los objetivos alcanzados.

### Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.
- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos, casos prácticos y prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de prueba de evaluación.

## Organización del material del curso

El material del curso se estructura en contenidos teóricos y prácticos:

### Contenidos teóricos:

Se refiere al soporte didáctico que servirá de apoyo para el seguimiento del curso.

### Contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del formador:

- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.
- Realización de casos prácticos en los que el formador utiliza distintas técnicas como los coloquios y discusión en grupo, estudios de casos, las simulaciones, juegos, etc. en el que se plantean situaciones, problemas, preguntas, etc. que el alumno debe resolver y que representan situaciones del ámbito profesional relacionadas con los contenidos de la acción formativa.
- Realización de prácticas en las que el formador lleva a cabo demostraciones mediante la utilización de materiales, equipos, etc. de manera que el alumno puede visualizar cómo se deben llevar a cabo distintas tareas, acciones, etc.

## Medios y recursos materiales

Para la impartición y correcto desarrollo de la formación se disponen los siguientes medios y recursos materiales:

- Aula: espacio donde se va a desarrollar el proceso de enseñanza - aprendizaje y que dispondrá del equipamiento necesario para la impartición de la formación, entre ellos:
- Pizarra.
- Ordenador para docente con acceso a Internet.
- Ordenadores para alumnos si es pertinente para el curso.
- Proyector.
- Pantalla de protección.
- Climatización.
- Mesas y sillas ergonómicas.

# C E R C I O N

## Evaluación de la formación

A lo largo de todo el proceso formativo, el formador realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso de cada alumno, en función de los objetivos marcados.

Al finalizar el curso, se realiza una prueba de evaluación final, con preguntas sobre el contenido del curso. Una vez corregida, el formador da a conocer, in situ, los resultados.

La calificación obtenida en los controles se expresa atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9. BIEN 8 ó 7 ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

## Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se hace entrega a cada alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

## Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.