

INAI03 – Operacions bàsiques en la preparació per a la venda de productes de carnisseria i xarcuteriaEspecialitat formativa Nivell 1
CURS FSE03Inici previst: tarda - 2024
Durada: 320 hores**OBJECTIUS DEL CURS:**

Realitzar les operacions bàsiques d'especejament, elaboració de productes de xarcuteria i emmagatzematge de productes carnis, així com de neteja i manteniment dels equips utilitzats i l'acondicionament dels productes per a la seva venda, complint en tot moment amb la normativa tecnicosanitària vigent.

CONTINGUTS FORMATIUS:

Programa formatiu	Hores
Mòdul 1: Especejament bàsic de productes carnis	120
Mòdul 2: Preparació de productes de carnisseria per la seva venda	70
Mòdul 3: Preparació de productes de xarcuteria per la seva venda	90
Mòdul 4: Prevenció de riscos laborals	30
FCOO03: Inserció laboral, sensibilització mediambiental i en la igualtat de gènere	10
Total hores curs	320

EQUIPAMENTS:

- **Obrador de càrnies:** Equips de descongelació. Sales d'especejament i preparació amb taules de treball. Elements de recollida i classificació de productes. Cambra frigorífica. Congelador. Bàscula. Taulells fixos. Prestatgeries. Penjadors. Carretons manuals (taules transportables). Armari d'eines. Armari d'útils de tall i especejament. Armari d'additius i condiments. Instrumental de presa de mostres. Nevera domèstica. Safareig, lavabos de neteja personal.
- **Maquinària i eines:** Eines de tall i raspament, ganivets, serra automàtica, ganivet mecànic i eines d'esmolar. Picadora, pastadora, cúter, filetejadora. Embotidora manual i al buit, i lligadora. Injector de salmorra. Emmotlladora. Olla de cocció i escaldadora. Fumador i assecador. Bàscules i dosificador. Molí col·loidal. Aparells de mesura de llum, humitat, pH i consistència. Equip d'embossat al buit. Equip d'embolcallament, en safata i empaquetat, clipadora. Dipòsit de salmorra. Bota de salat i dessalat. Equips de neteja de terres i instal·lacions i equips.

SORTIDES LABORALS:

- **Ocupacions:** Carnisser/a, xarcuter/a i cansalader/a. Elaborador/a de productes carnis. Preparador/a de plats precuinats i cuinats. Salador/a de productes carnis. Curador/a de productes carnis.
- **Tasques:** Recepció i expedició de mercaderies en carnisseria i indústria càrnia. Validació les condicions idònies d'entrada o sortida de les mercaderies càrnies. Procés d'aprovisionament intern. Emmagatzematge de materials auxiliars classificats i disposats per usar-los. Especejament bàsics de qualsevol tipologia de carn. Preparació de productes de carnisseria i xarcuteria per la seva venda.
- **Tipus d'empreses:** Establiments de mida petita, freqüentment de tipus familiar, i empreses mitjanes i grans, tots dedicats a l'elaboració de productes carnis. En el primer cas, són treballadors autònoms o per compte d'altri que atenen el client i venen peces de carn de diverses espècies, les manipulen i preparen per consumir-les immediatament, o elaboren productes carnis de manera artesanal o semi artesanal. En el segon cas, són empleats per compte d'altri que desenvolupen l'activitat en les següents àrees funcionals: recepció, preparació d'equips, condicionament de matèries primeres, especejament, filetejat, trossejat, picat i elaboració de productes carnis.

REQUISITS D'ACCÉS: (*)

- Estar inscrit/a com a demandant o millora d'ocupació a l'Oficina de Treball del SOC i tenir la demanda d'ocupació en estat d'alta el dia anterior a la incorporació al curs.
- No es requereix nivell acadèmic però cal posseir habilitats bàsiques de comunicació lingüística que li permetin l'aprenentatge i el seguiment de la formació.
- Les persones participants poden ser convocades a una entrevista i/o prova, si escau.

CIFO SALT: C/ Alfons Moré, 1, 17190 Salt - Tel. 972 40 55 70
cifosalt.info@gencat.cat
serveiocupacio.gencat.cat/cifosalt