



**Res. CFE Nro. 399/2021
Anexo IX**

Marco de Referencia
para la definición de las ofertas formativas
y los procesos de homologación de certificaciones

Elaborador/a de Chacinados y Salazones

En prueba de conformidad y autenticidad de lo resuelto en la sesión de la 108° Asamblea del Consejo Federal de Educación realizada el día 20 de julio de 2021 y conforme al reglamento de dicho organismo, se rubrica el presente en la fecha del documento electrónico.

Marco de referencia para la formación del/la Elaborador/a de Chacinados y Salazones

I. Identificación de la certificación

- I.1. Sector/es de actividad socio productiva: **INDUSTRIA ALIMENTARIA**
- I.2. Denominación del perfil profesional: **ELABORADOR/A DE CHACINADOS Y SALAZONES**
- I.3. Familia profesional: **INDUSTRIA ALIMENTICIA.**
- I.4. Denominación del certificado de referencia: **ELABORADOR/A DE CHACINADOS Y SALAZONES**
- I.5. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**
- I.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**
- I.7. Nivel de la Certificación: III.

II. Referencial al Perfil Profesional del/de la Elaborador/a de Chacinados y Salazones

II.1. Alcance del perfil profesional

El/la Elaborador/a de Chacinados y Salazones cárnicos está capacitado de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional para: a) Realizar la organización, gestión y comercialización en una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos; b) Realizar y controlar la recepción, el almacenamiento y la expedición de materia prima, insumos y/o productos de la industria alimentaria cárnica; c) Acondicionar la carne para la elaboración de chacinados y salazones; d) Realizar el proceso de elaboración, envasado y almacenamiento de productos chacinados y embutidos cárnicos; e) Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal; f) Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de trabajo.

El/la Elaborador/a de Chacinados y Salazones tiene capacidad para ejercer sus funciones profesionales, desempeñándose en forma independiente o junto a grupos de trabajo, para dirigir y operar en forma integral y autónoma los procesos de industrialización de la carne del cerdo de una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos. Está en condiciones de tomar decisiones en situaciones complejas y de resolver problemas no rutinarios. Sabe determinar en qué situaciones debe recurrir a los servicios de profesionales especializados tanto del área de la industrialización de la carne como de otras áreas vinculadas a la empresa. Se desempeña en el área de recepción de materia prima, elaboración de productos cárnicos, control de calidad y proceso, en empresas, de establecimientos de distinta envergadura donde se procesen alimentos cárnicos con el fin de prolongar su tiempo de vida útil, preservando sus propiedades nutricionales y asegurando su inocuidad.

II.2. Funciones que ejerce el Profesional

A continuación se presentan las funciones y sub-funciones del perfil Profesional de las cuales se pueden identificar las actividades profesionales:

1. Realizar la organización, gestión y comercialización en una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos.

Elaborar el proyecto de una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos

Analiza y evalúa los factores técnico-económicos del proyecto, determinando los productos cárnicos a elaborar y los volúmenes de producción, determinando las necesidades de máquinas, equipos e instalaciones. Elabora los manuales de procedimientos para cada producto a elaborar, plan de limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinas equipos y elementos del establecimiento. Elabora y determina costos de producción y precios de venta. Aplica y controla las normas de calidad en el proceso y de los productos, con especial cuidado en los puntos críticos de control. Considerando en todo momento la necesidad de recurrir al asesoramiento especializado.

Gestionar el proceso de elaboración de productos cárnicos

Planifica y programa la producción, realiza la gestión de compras de insumos y materia prima, elabora órdenes de trabajo, coordina y supervisa las operaciones de producción, envasado, acondicionado, almacenaje y transporte de productos alimenticios cárnicos. Así como los de limpieza y desinfección de instalaciones, máquinas y herramientas del establecimiento elaborador.

Gestionar la comercialización y el transporte de los productos cárnicos

Elabora el planeamiento para la comercialización de los productos, determina los costos y márgenes de comercialización. Crea, mantiene y actualiza la cartera de clientes, promueve y negocia las condiciones de venta, realizar las operaciones de venta, y coordina las entregas y el transporte de los productos y subproductos. Considerando la normativa y documentación específica para cada caso.

2. Realizar y controlar la recepción, el almacenamiento y la expedición de materia prima, insumos y/o productos de la industria alimentaria cárnica

Recepciona las materias primas, insumos y/o productos suministrados por los proveedores controlando su correspondencia con lo solicitado, verifica los tipos y calidades de los productos suministrados comparándolos con las especificaciones requeridas, almacena y preserva los productos e insumos atendiendo a las exigencias de cada uno, preparar los pedidos y la expedición de productos, controlar existencias y realizar inventarios.

3. Acondicionar la carne para la elaboración de productos chacinados y salazones.

Realiza recortes de excedentes de grasa, deshuesando, limpiando y terminando de acondicionar la carne dependiendo de los productos a elaborar. Identifica los cortes y los subproductos, controlando y detectando posibles anomalías y las condiciones de temperatura, pH, entre otros factores. Utiliza adecuadamente las herramienta de corte y la maquinaria interviniente considerando en todo momento las buenas prácticas de manufactura, normas de higiene y seguridad en el trabajo y bioseguridad.

4. Realizar el proceso de elaboración de los productos chacinados y salazones cárnicos

Recibe y acondiciona la materia prima para realizar las operaciones de manufactura según tipo de producto: picado, trozado, mezclado, amasado, madurado, embutido, atado, cocido, curado, ahumado, enfriado, de la carne, entre otras. Realizando además las operaciones de envasado y almacenamiento de los productos obtenidos. Mantiene las áreas de trabajo, maquinas, herramientas, instalaciones y personales en buenas condiciones higiénico-sanitarias, durante todo el proceso de producción. Considera en todo momento los manuales y normas de manufactura.

5. Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.

Selecciona y prepara los equipos y herramientas específicos de cada área o etapa del proceso de producción de alimentos; revisa el funcionamiento y estado de mantenimiento de las máquinas, equipos y herramientas propios de la planta de industrialización; realiza las operaciones de sustitución o cambio de repuestos, limpieza y lubricación de mecanismos; afilar y asienta las herramientas de corte manual; realiza el lavado de los equipos y herramientas. Siguiendo las indicaciones de los manuales de operaciones de los equipos y herramientas de trabajo y las indicaciones recibidas.

6. Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el área de trabajo

Prevé las acciones establecidas en los procedimientos de limpieza y utiliza los elementos de protección personal. Selecciona y prepara los productos y elementos de limpieza adecuados a cada instalación y sector de trabajo; aplica la secuencia y el procedimiento de limpieza y desinfección, según corresponda a cada área o instalación; y, realiza las operaciones de recolección, depuración y vertido de los residuos respetando las normas de protección del medio ambiente.

II.3. Área Ocupacional

EL/la Elaborador/a de Chacinados y Salazones podrá desempeñarse en relación de dependencia o contratado, siempre bajo la supervisión de los organismos pertinentes, en establecimientos de tamaño variado, que pueden ir desde grandes mataderos industriales que tienen incorporadas varias etapas del proceso de producción de productos cárnicos; emprendimientos agropecuarios con integración vertical donde se le da valor agregado a la producción primaria y/o; salas o sectores de elaboración de carácter familiar que cuentan con las habilitaciones pertinentes para la elaboración.

En los grandes y/o medianos establecimientos, este técnico se integrará en un equipo de trabajo interactuando con diferentes figuras de diversa índole, donde podrá desarrollar tareas individuales en parte del proceso productivo o participar en grupo de trabajo, pudiendo actuar además en tareas relacionadas con calidad, mantenimiento, comercialización, entre otras.

En los casos de establecimientos pequeños o de desarrollo familiar o personal, su actividad se centrará desarrollando tareas en la totalidad del proceso, alcanzando mayor grado de responsabilidad, pudiendo actuar además de la organización y control de la producción, incluso la gestión y administración de la empresa.

III. Trayectoria formativa del/la Elaborador/a de Chacinados y Salazones.

III.1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza

El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el perfil profesional.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto.

- Analizar y evaluar los principales factores técnico-económicos de rentabilidad y sustentabilidad que intervienen en un proyecto de producción de chacinados y salazones.
- Planificar las necesidades de insumos, bienes de capital, maquinarias, equipos y herramientas para la producción de chacinados y embutidos, y gestionar su adquisición considerando proveedores, calidades y condiciones de venta y entrega.
- Realizar la gestión comercial de productos y subproductos cárnicos según un plan y estrategias comerciales.
- Interpretar y aplicar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en los distintos sectores del proceso, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una determinada acción requerida.
- Aplicar criterios para la adquisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria nacionales e internacionales.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de calidad bromatológicos y de higiene y

seguridad laboral, de manera de optimizar las características nutricionales y organolépticas, asegurando la inocuidad antes, durante y después del procesamiento de los alimentos.

- Determinar las necesidades para la producción, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad, identificando las características de cada uno de los productos a realizar para planificar y organizar la producción con el fin de asegurar la disponibilidad de todos los elementos necesarios al momento de iniciar la tarea.
- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en toda la cadena de elaboración, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias
- Realizar el cuereado –si corresponde–, desposte, deshuesado, limpieza de reses de animales y efectuar los cortes de carne, identificando los tipos de productos y subproductos, y, sus calidades, utilizando las herramientas y utensilios en buenas condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.
- Efectuar todas las actividades requeridas por las distintas etapas de los procesos de elaboración (preproducción; pre-elaboración, elaboración, conservación, transporte) de embutidos y chacinados, aplicando las técnicas recomendadas para cada producto.
- Operar las máquinas, implementos y herramientas que intervienen en las distintas etapas del proceso de industrialización de carne.
- Manipular y aplicar sustancias químicas en las distintas fases de los procesos de industrialización, utilizando los productos, las dosis y las concentraciones preestablecidas.
- Aplicar las distintas técnicas de maduración, estacionamiento, conservación y almacenamiento luego de la elaboración según el tipo de chacinado, como así también el correcto transporte y distribución durante la comercialización.
- Transmitir información técnica de manera verbal y documentada (ambas conjuntamente sin excepción), sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general en la Producción de Chacinados y embutidos, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades

A continuación se indican los contenidos mínimos de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades:

- **Gestión del establecimiento y del proceso de producción de la Carne.**

Conceptos de gestión, planificación, manuales de procedimientos, orden de trabajo, organización y control, planillas de registro. Organización de recursos disponibles. Denominación de productos de venta.

Técnicas modernas de gestión; Compras, análisis de mercado, Calificación de proveedores.

Costos. Concepto. Tipos de costos. Directos e indirectos. Costeo de fórmulas estándar. Cálculo de precio de venta. Márgenes de utilidad. Punto de equilibrio. Rentabilidad.

Comercialización. Ventas, objetivos de venta, mercadeo, estrategias de mercado, marketing estratégico, packaging, Rotulado de productos. Cartera de clientes. Costos de comercialización. Transporte.

Almacenaje. Stock y flujo físico. Documentación técnica. Período de consumo. Rotación.

Control y mantenimiento de equipos.

Control de stocks. Inventario de mercadería. Control de materias prima.

- **Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos**

Definición de nutrientes. Definición de alimento y producto alimenticio.

Clasificación. Nociones estructurales, funciones biológicas, fisiológicas y nutricionales

Calidad de la carne: parámetros que la determinan, color, estructura, firmeza textura, distribución del tejido adiposo, tipos de grasa. Maduración de la carne. Factores que influyen en la calidad. Evaluación de la calidad organoléptica y análisis sensorial. Principales parámetros fisicoquímicos para determinar la calidad. Valor nutritivo de la carne.

Sustancias minerales, especias y aditivos alimentarios.

Industrialización de la carne. Definiciones según C.A.A. Principales métodos de conservación de la carne. Aplicación de calor. Sustancias químicas. Secado. Ahumado.

Alteraciones más comunes de los alimentos: Factores intrínsecos y extrínsecos para la conservación de los alimentos. Alteraciones comunes en carnes y lípidos. Características y formas de prevención de cada una de las alteraciones. Protocolos de calidad. Parámetros físicos y químicos de calidad. Análisis sensoriales, principales pautas de evaluación.

- **Seguridad personal y ambiental**

Concepto de higiene y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Código Alimentario Argentino (CAA). Puntos Críticos de Control (HACCP).

BPM personales. Higiene personal. Indumentaria reglamentaria, buenos hábitos.

BPM ambientales. Características de las Instalaciones. Distribución de ambientes según normativa vigente. Sectores. Circulación en el espacio de trabajo. Sistemas de fluidos. Efluentes: residuos y otros efluentes. Agua potable: Limpieza y desinfección de tanques. Maquinarias, equipos y utensilios. Aspectos de seguridad.

Inocuidad y contaminación de alimentos. Control de materias primas frescas y secas. Secos: recepción, transporte, almacenamiento. Habilitación. Organismos de control. Envase; rótulos con información según normativa.

Microbiología de alimentos. Tipos de microorganismos -beneficiosos, alterantes, patógenos. Bacterias, hongos, levaduras, virus y parásitos.

Microorganismos que producen enfermedades a través de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).

Gestión de las BPM. Programa de limpieza y desinfección. Procedimientos de Limpieza y Desinfección (POES). Manejo de residuos y efluentes. Manejo Integral de Plagas (MIP).

Manual de procedimientos: manual de BPM. Manual de POES, MIP, manejo de residuos, plan de mantenimiento y diagrama de flujo. Interpretación y aplicación de instructivos y procedimientos. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (AP-PCC/ HACCP).

Rotulado de productos alimenticios. Confección de rótulos. Trazabilidad de alimentos.

Regulaciones y normativa: Código Alimentario Argentino (CAA). Aspectos relevantes para la actividad en el sector Industria Alimenticia

- **Elaboración de productos**

Identificación de los diferentes cortes. Acondicionamiento: limpieza, deshuesado, descuerado si corresponde en los diferentes cortes según el producto a elaborar. Principales alteraciones y defectos de la carne. Tipos de cortes de carne y subproductos. Herramientas de trabajo. Mantenimiento básico de herramientas manuales. Afilado y asentado de elementos de corte.

Denominación y tipos de productos según Código Alimentario Argentino de: embutidos frescos (Tal como chorizo parrillero, longaniza parrillera, salchichas frescas), embutidos secos (Tal como salami)

picado fino y grueso, salami tipo suizo; salames de Milán, longaniza española, longaniza Calabresa, entre otras), embutidos cocidos (salchichones, mortadelas, salchichas tipo Viena), no embutidos cocidos (matambre, arrollado, cima, queso de cerdo, fiambre cocido de paleta, entre otros), no embutidos frescos (tales como hamburguesas), salazones secas (tales como jamón crudo, bondiola, panceta salada), salazones cocidas (tales como jamón cocido, paleta cocida, pastrón, entre otros).

Producción de chacinados embutidos frescos:

Componentes: Ingredientes y elementos a utilizar. Carnes, materia grasa, tocino y subproductos cárnicos. Especies de animales. Cortes de carne a utilizar. Especies y aditivos. Sales Azucares y condimentos. Cálculos, preparaciones, pesajes y dosificación. Cantidades máximas permitidas. Preparación de mezclas. Cálculos y medición de volumen y peso. Troceado y picado de productos. Tamaño de fragmentos. Temperaturas de trabajo. Amasado. Maceración. Embutido. Tipos de envoltura: tripas. Preparación y uso. Métodos de embutido. Atado. Técnicas y métodos. Etiquetado, rotulado. Conservación del producto hasta su comercialización. Alteraciones y defectos.

Producción de chacinados embutidos secos:

Componentes: Ingredientes y elementos a utilizar. Carnes, materia grasa, tocino y subproductos cárnicos. Especies de animales. Cortes de carne a utilizar. Especies y aditivos. Sales Azucares y condimentos. Cálculos, preparaciones, pesajes y dosificación. Cantidades máximas permitidas. Preparación de mezclas. Cálculos y medición de volumen y peso. Troceado y picado de productos. Tamaño de fragmentos. Temperaturas de trabajo. Amasado. Maceración. Embutido. Tipos de envoltura: tripas. Preparación y uso. Métodos de embutido. Atado. Técnicas y métodos. Maduración y desecación. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación. Etiquetado, rotulado. Conservación del producto hasta su comercialización. Alteraciones y defectos.

Producción de salazones:

Componentes: Ingredientes y elementos a utilizar. Carnes y subproductos cárnicos. Especies de animales. Cortes de carne a utilizar. Especies y aditivos. Sales, azucares y condimentos. Cálculos, preparaciones, pesajes y dosificación. Cantidades máximas permitidas. Cortes y técnicas de corte de carnes. Desgrase. Labores previas a la salazón. Deshidratación con salazones secas y húmedas. Salmueras. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación. Técnicas. Calculo de tiempos. Características generales. Agente deshidratante. Secado por control, de temperatura y humedad. Maduración. Tiempos de maduración. Estacionamiento. Hongos y bacterias. Maduración con alteraciones. Etiquetado, rotulado. Conservación del producto hasta su comercialización.

Producción de chacinados embutidos y no embutidos cocidos y ahumados:

Componentes: Ingredientes y elementos a utilizar. Carnes y/o sangres, materia grasa, tocino y subproductos cárnicos. Especies de animales. Cortes de carne a utilizar. Especies y aditivos. Sales Azucares y condimentos. Cálculos, preparaciones, pesajes y dosificación. Cantidades máximas permitidas. Preparación de mezclas. Cálculos y medición de volumen y peso. Troceado y picado de productos. Tamaño de fragmentos. Trozos y pastas de carne. Temperaturas de trabajo. Amasado. Maceración. Embutido. Tipos de envoltura. Preparación y uso. Métodos de embutido. Moldeo. Técnicas y métodos. Métodos térmicos de tratamiento aplicado. Técnicas y métodos a emplear. Control de tiempos y temperaturas. Consistencia de los productos obtenidos. Refrigeración. Ahumado de productos. Tipos de ahumado. Etiquetado, rotulado. Conservación del producto hasta su comercialización. Alteraciones y defectos.

Instalaciones y equipos para la elaboración y conservaciones de chacinados. Equipos y maquinas a emplear: molinos, cúter, mezcladoras, embutidoras, balanzas, tanques de cocción, ahumadero, sierra eléctrica, congelador, refrigerador, empacadora al vacío, calderas. Condiciones de trabajo. Limpieza, seguridad agroalimentaria. Manejo de temperatura de productos procesos, de almacenamiento y transporte. Lavado, limpieza y saneamiento.

III.2. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional del/la Elaborador/a de Chacinados y Salazones requiere una carga horaria mínima de 375 horas reloj.

III.3. Referencial de ingreso

Se deberá haber completado la formación Secundaria Básica o su equivalente, que será acreditada mediante certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional. (Ley N° 26.206).

Para los casos en que los aspirantes carezcan de la certificación mencionada, cada jurisdicción implementará mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia (Art 18, Ley N° 26.058).

III.4. Practicas Profesionalizantes

El ámbito de trabajo para el desarrollo de las prácticas profesionalizantes será una sala de elaboración de productos cárnicos con sus instalaciones.

Los estudiantes deberán participar en todas las etapas de producción de chacinados y salazones. Partiendo desde la recepción y control de la materia prima; el despiece de animales en sus correspondientes cortes de carne y su almacenamiento en cámaras frigoríficas; en la elaboración de los distintos productos chacinados y su conservación hasta el momento de su despacho.

En este sentido deberán familiarizarse con el uso y manejo de instalaciones y medios de producción mínimos que intervienen en todo el proceso de producción de alimentos cárnicos como ser molinos, cúter, mezcladoras, embutidoras, balanzas, tanques de cocción, ahumadero, sierra eléctrica, congelador, refrigerador, empacadora al vacío, herramientas de corte manuales, calderas, instalaciones para el tratamiento de efluentes entre otros.

De la misma manera los estudiantes deberán participar de prácticas vinculadas con la formulación del proyecto de industrialización de la carne, así como de su gestión integral.

Es por lo dicho anteriormente que, toda institución de Formación Profesional que desarrolle esta oferta formativa, deberá garantizar el acceso a un proyecto productivo, en un establecimiento propio y/o de terceros que reúna las condiciones que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes que a continuación se mencionan.

1. En relación al proyecto de industrialización de productos cárnicos

Los estudiantes deberán realizar actividades formativas que consideren la formulación de un proyecto de una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos chacinados y salazones, contemplando los factores técnico-económicos del proyecto, determinando los productos cárnicos a elaborar y los volúmenes de producción, estrategias comerciales, determinando las necesidades de máquinas, equipos e instalaciones, y, los pasos normativos en cuanto a su habilitación.

En este sentido se sugiere que los estudiantes realicen y determinen el cálculo de los costos de producción y precios de venta de cada uno de los productos de la industria cárnica a elaborar.

Se deben considerar actividades formativas que impliquen la gestión integral del proceso de elaboración de productos cárnicos. Desde prácticas en formular los manuales de procedimientos para cada producto a elaborar, la selección de proveedores; la recepción y control de la materia prima; control de stock y

almacenaje de materias primas y chacinados; la confección de fichas y registros de movimientos y órdenes de pedidos, la gestión del transporte y comercialización.

2. En relación a las materias primas, los alimentos y las tecnologías.

En el cursado se deberá asegurar que los estudiantes realicen prácticas formativas vinculadas al reconocimiento y a la interpretación de la información sobre la calidad y composición nutricional de las carnes, grasas y el resto de materias primas, insumos y aditivos utilizados en la elaboración de chacinados y embutidos. Identifiquen las formas de almacenamientos y conservación de los mismos; los parámetros para identificar las diversas calidades; identificar las posibles alteraciones más comunes en materia prima y alimentos procesados. Identifiquen las principales técnicas y métodos de conservación de carnes, identifiquen los conservantes, aditivos, especias y sustancias minerales utilizadas, sus funcionalidades y realicen prácticas sobre los cálculos y proporciones en las dosificaciones permitidas.

3. En relación a la seguridad personal, ambiental y las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria cárnica.

Los estudiantes deberán realizar actividades formativas en entornos que representen verdaderas situaciones productivas, abordando problemáticas propias que efectivamente surjan de la elaboración de chacinados y embutidos cárnicos. En este sentido se recomienda realizar prácticas que aborden el análisis de diversas situaciones posibles en casos tales como Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y formas de prevención, las contaminaciones de alimentos en la industria alimenticia, la implementación de BPM como programa integral de prevención de la contaminación. Así mismo los estudiantes deberán formular e implementar un POES y un MIP (Manejo Integrado de Plagas) completo para el sector de la industria alimenticia. Realizar prácticas de higiene personal y ambiental al inicio, durante y al finalizar los procesos de elaboración de alimentos; prácticas relacionadas con el control de alimentos y materias primas, tales como tomas de muestras, su acondicionamiento y envío a laboratorio, mediciones de Ph, mediciones de temperaturas, color, evaluación sensorial. Prácticas en el uso de diagramas de flujo destinados a la identificación de los puntos críticos de control, entre otras.

4. En relación al acondicionamiento de la carne.

Considerando el área ocupacional en la cual se puede insertar los estudiantes deberán participar en actividades formativas concretas sobre el acondicionamiento de la carne. Realizando recortes de excedentes de grasa, deshuesando, limpiando y terminando de acondicionar las piezas, dependiendo del producto a elaborar, identificando los cortes de carne y los subproductos, utilizando adecuadamente las herramientas y maquinarias adecuadas. Controlando la materia prima a emplear (temperatura, pH, entre otras), garantizando el buen estado de conservación de las piezas, detectando anomalías. De la misma manera se procurará rotular y almacenar las piezas terminadas, identificando los cortes de carne y los subproductos, utilizando adecuadamente las herramientas y maquinarias. Realizar prácticas en la observación e identificación de anomalías y alteraciones de la carne durante el proceso de trabajo.

5. En relación con la elaboración de los productos cárnicos chacinados embutidos, no embutidos y salazones

Se deberán realizar actividades formativas que impliquen la elaboración de chacinados embutidos en fresco (al menos dos tipos de chorizos frescos); la elaboración de chacinados embutidos en seco (al menos la elaboración de un tipo de chorizo seco tipo casero y un salame tradicional); la elaboración de chacinados que impliquen la salazón de la carne (al menos la elaboración de una salazón tipo panceta y/o bondiola y un jamón crudo con estacionamiento); la elaboración de chacinados embutidos cocidos (al menos la elaboración de un jamón cocido, una morcilla y, una salchicha tipo); y, la elaboración de ahumados (un ahumado característico de la región). Considerando la interpretación de las fórmulas y realizando los cálculos de cantidades de materias primas sobre los productos más significativos para la región y la localidad, utilizando y manteniendo en condiciones las instalaciones, máquinas y herramientas. Se recomienda generar instancias prácticas en donde los estudiantes deban tomar decisiones ante situaciones críticas del proceso, analizando las implicancias y cuestiones técnico económicas de las mismas.

III.5. Entorno formativo

Para que los estudiantes puedan adquirir las capacidades del perfil profesional durante su trayectoria formativa, es necesario contar con un entorno formativo mínimo que permita el desarrollo de la totalidad de los procesos productivos que involucra esta actividad. Independientemente del sistema de producción y región donde se implemente esta formación.

En la planificación de estos espacios formativos se deberán tener en consideración las características físico-ambientales, de Infraestructura, y nivel tecnológico que permitan desarrollar el proyecto didáctico-productivo en la que se reproduzcan situaciones reales de trabajo de los sistemas de producción de chacinados y salazones predominantes de la zona, provincia o el país, que involucre todas las etapas del proceso productivo descriptas anteriormente.

Teniendo presente que los entornos formativos deberán cumplir con la reglamentación sanitaria pertinentes, en general los establecimientos deberán contar con o disponer de sectores bien identificados que reproduzcan, salas de corte y elaboración; cámaras frigoríficas para materia prima; instalaciones sanitarias; diferentes tipos de depósitos; sectores de lavado; lugar de rotulación, embalaje y expedición; y cámaras frigoríficas o depósitos de productos terminados; laboratorio de análisis y control de calidad. Todos estos espacios deberán cumplir con un recorrido determinado que evite la contaminación cruzada. Pudiendo variar los mismos dependiendo del tipo de producto que se elabore.

Se debe asegurar además la higiene del ambiente y de todos los equipos y utensilios de uso, permitiendo una fácil y completa limpieza, desinfección e inspección. Los equipos fijos deben instalarse de modo tal que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo. En este sentido se debe planificar bien la ubicación de los equipos, pero también el de las rejillas, desagües y/o puntos de accesos del agua segura.

También se debe disponer de los equipos, implementos y herramientas propias para la producción de chacinados y salazones con el nivel tecnológico estándar de la región. Algunos de los mismos son: bateas y cajones para salazón en seco y en salmuera, elementos de medición y pesado. Maquinaria básica: Desmenuzadora de carne congelada, ternizadora, cortadora, picadora, molino, cúter, mezcladora, embutidoras manuales y mecánicas (de vacío, continua con sistema retroceador, neumática). Tanques de cocción a gas y eléctricos con o sin agitación. Maquinaria sofisticada: Ahumadores. Cámaras de secado, sistema controlado.

Podría, además, ser necesario considerar la necesidad de otros recursos didácticos como aula taller, y material bibliográfico, gráfico, equipos didácticos, catálogos, folletos, muestrarios, entre otros.

Dicho entorno puede verse ampliado a través de la vinculación con el sector científico tecnológico y/o sector productivo a fin de ampliar formación en prácticas específicas.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo IX - Res. CFE Nro. 399/2021 - 9 MDR-Elaborador-a cha-y-sal VF CFE

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 10 pagina/s.