



BICENTENARIO.UY
INSTRUCCIONES
DEL AÑO XIII



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 4001/13

Res. 1796/13

ACTA Nº 139, de fecha 2 de agosto de 2013

VISTO: Los Cursos de Capacitación Profesional Inicial en Chacinado Artesanal y Plantas Indígenas elevados por la Unidad de Capacitación;

RESULTANDO: que la mencionada propuesta fue elaborada por el Insp. Fernando BALLESTEROS;

CONSIDERANDO: que se entiende necesario su aprobación por este Consejo;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (DOS EN DOS), RESUELVE:

1) Aprobar los Cursos de Capacitación Inicial en Chacinado Artesanal y Plantas Indígenas con sus correspondientes Esquemas Curriculares que a continuación se detallan:

| DEFINICIONES | |
|-------------------|---|
| Tipo de Curso | Capacitación Profesional Inicial |
| Orientación | Chacinado Artesanal |
| Modalidad | Presencial |
| Perfil de Ingreso | Egresados de Educación Primaria, 18 años cumplidos. Al momento de la inscripción deberá tener el Carné de Intendencia sobre Manejo Seguro de Alimentos |
| Duración | 24 horas (3 días) |

| | |
|-------------------|---|
| Perfil de Egreso | Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Manejar higiénicamente carne ✓ Elaborar productos cárnicos ✓ Conservar los productos cárnicos |
| Crédito Educativo | Capacitación Profesional Inicial en Chacinado Artesanal |
| Certificación | Certificado |

| | DESCRIPCIÓN | CÓDIGO |
|--------------------|----------------------------------|--------|
| TIPO DE CURSO | Capacitación Profesional Inicial | 058 |
| PLAN | 2007 | 2007 |
| ORIENTACIÓN | Chacinado Artesanal | 178 |
| SECTOR DE ESTUDIOS | Agrario | 02 |
| AÑO | Único | 0 |
| MÓDULO | N/C | N/C |
| ÁREA DE ASIGNATURA | Taller de Agroindustria | 685 |
| ASIGNATURA | Taller de Chacinado | 4664 |
| ESPACIO CURRICULAR | N/C | N/C |

| | |
|--------------------------|-----------------|
| TOTAL DE HORAS/CURSO | 24 horas |
| DURACIÓN DEL CURSO | 3 días |
| DISTRIB. DE HS/SEMANALES | 8 horas por día |

| | |
|-----------------------|---------|
| FECHA DE PRESENTACIÓN | 3-12-12 |
| FECHA DE APROBACIÓN | 2-8-13 |
| RESOLUCIÓN CETP | 1796/13 |

1 - FUNDAMENTACIÓN

En el Uruguay la industrialización de la carne ha sufrido grandes cambios tecnológicos, sin embargo si bien la industria artesanal ha decaído, sea por la urbanización de los pobladores rurales, a la inexistencia de referentes en ese conocimiento; aún existe un núcleo de productores rurales que lo siguen elaborando y también cada vez más los consumidores urbanos aprecian sus características particulares.



Se entiende en ese sentido, la necesidad de contar con una capacitación de nivel inicial que brinde herramientas seguras para el desarrollo de esa actividad productiva.

2-OBJETIVOS

Establecer un (ámbito o instancia) de capacitación para que el estudiante adquiera los conocimientos y las habilidades necesarias para atender las demandas de un equino estabulado en entrenamiento para la alta competencia, el esparcimiento, o el uso terapéutico.

3 - CONTENIDOS

UNIDADES TEMÁTICAS

1. Normativas vigentes. Nacionales y departamentales.
2. Instalaciones. Requerimientos de las mismas. Equipamiento necesario.
3. Manejo de la materia prima post faena (vacuno y cerdo):
 - i. División de la res.
 - ii. Maduración de la carne previo a la elaboración.
 - iii. Desosado.
 - iv. Elección de los cortes para cada elaboración.
4. Elaboración de: Chorizos puros y mezcla
5. Elaboración de Salamín tipo chacarero o salchichón
6. Elaboración de Queso de cerdo.
7. Elaboración de Morcillas (dulces y saladas).
8. Elaboración de Longaniza
9. Elaboración de panceta y tocino.
10. Elaboración de Jamón crudo.

11.Elaboración de Salazones (cueros, huesos).

METODOLOGÍA

Se contará con al menos una res porcina sacrificada y los cortes suficientes de carne vacuna u ovina.

El primer día se realizará una charla técnica sobre aspectos relativos a la microbiología, higiene y reglamentación vigente.

El segundo día se realizará el desposte, la clasificación de carnes y la formulación de los diferentes chacinados.

El tercer día se realizará el embutido y los cocimientos necesarios.

Finalmente se realizará una charla técnica evaluando las actividades.

EVALUACIÓN

Se registrará por el REPAM vigente y se aprobará por actuación durante el curso.

La evaluación valorará el proceso de los estudiantes y desempeño de los estudiantes a lo largo del curso.

EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS

Sala de trabajo con las condiciones apropiadas para el desarrollo de un trabajo higiénico de acuerdo a las normativas vigentes y equipadas con el mobiliario necesario (mesas del material apropiado para su higiene, suministro de agua en cantidades y calidad apropiadas, refrigeradores y freezer, etc.).

Cuchillas en número adecuado.

Chairas.

Tablas para picar en número suficiente.

Máquina de picar con los implementos para picar y para el llenado de tripas.

Condimentos y sal de acuerdo a los productos a elaborar.

Tripas de los diámetros apropiados a los productos.



Consejo de Educación
Técnico-Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



BICENTENARIO.UY
INSTRUCCIONES
DEL AÑO XIII

Bateas y tachos en cantidad y tamaño apropiados y de características apropiadas para la cocción.

Indumentaria apropiada para todos los participantes (botas de goma, gorros de tela, delantales, guantes, etc.).

Fuente de calor (para la cocción)

BIBLIOGRAFÍA

Frey, W. Fabricación fiable de embutidos

Reglamento Bromatológico Nacional 315/94 y anexos

