



3.3. Competencias específicas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	
CE1.1.1	Conocer las operaciones de transporte y sacrificio de los animales de abasto.
CE1.1.2	Reconocer las diferentes piezas cárnicas y la forma adecuada de obtenerlas.
CE1.1.3	Conocer el desarrollo del <i>rigor mortis</i> .
CE1.1.4	Conocer la composición físico-química e histológica de la carne y los factores que la determinan.
CE1.1.5	Conocer los factores que determinan la vida útil de la carne y las estrategias para conservarla.
CE1.1.6	Conocer los diferentes sistemas de envasado, las atmósferas que se pueden emplear y los polímeros plásticos más utilizados.
CE1.1.7	Conocer los parámetros de calidad tecnológica de la carne para los distintos procesados.
CE1.1.8	Conocer las etapas de elaboración de los diferentes tipos de productos cárnicos.
CE1.1.9	Conocer los factores más importantes que inciden sobre la calidad de los productos.
CE1.1.10	Aprender las características y el manejo de la maquinaria empleada para la elaboración de productos cárnicos.
CE1.1.11	Aprender a reconocer las características y defectos de los diferentes productos cárnicos.
CE1.1.12	Conocer las estrategias adecuadas para solucionar o paliar la aparición de defectos.
CE1.1.13	Conocer la composición del humo y las variables que inciden sobre la misma.
CE1.1.14	Conocer los aditivos, condimentos y especias empleados en la elaboración de productos cárnicos y sus propiedades y características.
CE1.1.15	Ser capaz de diseñar un matadero y una planta de procesado de carne fresca y/o productos cárnicos.
CE1.1.16	Ser capaz de detectar y corregir problemas en las operaciones de sacrificio y faenado.
CE1.1.17	Ser capaz de establecer el destino más adecuado para la carne mediante medidas objetivas y subjetivas.



CE1.1.18	Ser capaz de detectar problemas de calidad tecnológica, nutricional, sensorial o microbiológica en la carne y de los productos cárnicos y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.
CE1.1.19	Elegir los mejores procedimientos para la conservación de la carne y los productos cárnicos en cada caso.
CE1.1.20	Ser capaz de detectar errores o fraudes en las piezas cárnicas comercializadas y en los productos cárnicos elaborados.
CE1.2.1	Conocer las técnicas de muestreo y preparación de la muestra para su análisis.
CE1.2.2	Conocer las etapas para abordar el análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.
CE1.2.3	Conocer los principios básicos y los fundamentos de las diferentes técnicas analíticas para el control de calidad de los productos cárnicos.
CE1.2.4	Conocer el equipamiento de un laboratorio de análisis físico-químico de carne y productos cárnicos.
CE1.2.5	Capacitar a los alumnos para que puedan evaluar la idoneidad de las técnicas analíticas para el análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.
CE1.2.6	Ser capaz de aplicar las técnicas analíticas para la determinación de los constituyentes de la carne y productos e interpretar los resultados.
CE1.2.7	Ser capaz de manejar los principales equipos que se utilizan para determinar los constituyentes mayoritarios y minoritarios de la carne y productos cárnicos.
CE1.2.8	Ser capaz de detectar problemas derivados de la aplicación de las técnicas de análisis y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.
CE1.2.9	Ser capaz de resolver los problemas planteados mediante la aplicación del método científico.
CE1.3.1	Conocer las diferentes técnicas de evaluación sensorial.
CE1.3.2	Conocer los requisitos y aplicaciones de la evaluación sensorial.
CE1.3.3	Capacitar al alumno para evaluar la idoneidad de las distintas técnicas de análisis sensorial.
CE1.3.4	Aplicar las técnicas de evaluación sensorial a la carne y los productos cárnicos.
CE1.3.5	Conocer las herramientas estadísticas más adecuadas para cada tipo de análisis sensorial.
CE1.3.6	Ser capaz de realizar la selección y el entrenamiento de un panel de catadores.

CE1.3.7	Ser capaz de diseñar y desarrollar las pruebas sensoriales idóneas para cada tipo de evaluación.
CE1.3.8	Ser capaz de aplicar el tratamiento estadístico mas adecuado para cada caso.
CE1.3.9	Ser capaz de sacar conclusiones de cada evaluación sensorial efectuada.
CE1.4.1	Conocer los parámetros de calidad tecnológica de los productos cárnicos curados.
CE1.4.2	Conocer las etapas de elaboración de los diferentes tipos de productos cárnicos curados.
CE1.4.3	Aprender las características y el manejo de la maquinaria empleada para la elaboración de productos cárnicos curados.
CE1.4.4	Ser capaz de detectar problemas de calidad tecnológica, nutricional, sensorial o microbiológica de los productos cárnicos curados y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.
CE1.4.5	Conocer la estructura, tipos y funcionamiento de las marcas de calidad de carne y productos cárnicos.
CE1.4.6	Estar capacitado para evaluar, diseñar y planificar estrategias para desarrollar productos funcionales cárnicos.
CE1.4.7	Estar capacitado para evaluar, planificar y aplicar el procedimiento de nuevas tecnologías en el desarrollo de productos cárnicos.
CE2.1.1	Conocer las fuentes y vías de llegada de los principales grupos de microorganismos que pueden transformar la carne y el efecto que estos pueden causar en la misma.
CE2.1.2	Conocer el efecto de los distintos tratamientos tecnológicos y de conservación de la carne sobre la población microbiana.
CE2.1.3	Saber utilizar la microbiología predictiva para conocer el desarrollo previsible de los microorganismos en la carne y cómo evolucionará la alteración en función de las condiciones en que vayan a mantenerse los alimentos.
CE2.1.4	Conocer los principales tipos de alteraciones microbianas de la carne y los productos cárnicos y los agentes alterantes.
CE2.1.5	Conocer las características de interés de cada grupo microbiano para producir cambios deseables en la carne.
CE2.1.6	Conocer los criterios de selección para evaluar la aptitud tecnológica y sanitaria de los microorganismos.



CE2.1.7	Conocer las principales características de los microorganismos para su utilización como cultivos iniciadores en los productos cárnicos.
CE2.2.1	Conocer la metodología adecuada para el análisis microbiológico de la carne y los productos cárnicos.
CE2.2.2	Estudiar los métodos específicos para la detección e identificación de los principales microorganismos patógenos transmitidos por la carne y los productos cárnicos.
CE2.2.3	Conocer las diferentes pruebas para detectar el potencial toxigénico de microorganismos de interés para la carne y los productos cárnicos.
CE2.2.4	Evaluar la idoneidad de las principales técnicas para el análisis microbiológico de la carne y productos cárnicos.
CE2.2.5	Aplicar las principales técnicas para el análisis microbiológico e interpretar los resultados.
CE2.2.6	Diseñar y valorar la estrategia necesaria para determinar el potencial toxigénico de los microorganismos de interés para la carne y productos cárnicos.
CE2.2.7	Aplicar los principales métodos para evaluar el potencial toxigénico de los microorganismos habituales en productos cárnicos e interpretar los resultados.
CE2.3.1	Evaluar los peligros durante el procesado, almacenamiento y distribución de carne y productos cárnicos.
CE2.3.2	Evaluar el riesgo durante el procesado de carne y productos cárnicos.
CE2.3.3	Diseñar medidas preventivas.
CE2.3.4	Diseñar sistemas APPCC en industrias cárnicas.
CE2.3.5	Aprender a vigilar y verificar sistemas APPCC.
CE2.3.6	Conocer los prerrequisitos al programa APPCC en las industrias cárnicas.
CE2.3.7	Evaluar los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y eliminación de roedores.
CE2.3.8	Evaluar programas de formación de manipuladores de industrias cárnicas.
CE2.4.1	Encontrar la legislación relativa a los productos cárnicos y su obtención en el ámbito europeo.
CE2.4.2	Interpretar las condiciones y los requisitos establecidos en la legislación para los productos cárnicos, los procesos de obtención y la



	comercialización.
CE2.4.3	Comprobar la conformidad con los requisitos establecidos para los productos y los procesos.
CE2.4.4	Verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas en la legislación para los establecimientos.
CE2.4.5	Comprender la importancia y poder justificar la necesidad de aplicar sistemas de gestión de la calidad.
CE2.4.6	Seleccionar los sistemas de gestión de calidad adecuados para las diferentes actividades en el sector cárnico y diseñar su implantación.
CE2.4.7	Supervisar el funcionamiento de los sistemas de gestión de calidad en el sector cárnico.
CE3.1	Definir sus intereses profesionales en contacto con el mundo laboral.
CE3.2	Proporcionar un conocimiento de la metodología de trabajo en diferentes industrias de carne y productos cárnicos.
CE3.3	Obtener un conocimiento práctico, pormenorizado y directo, sobre las materias primas, aditivos y auxiliares empleados en la elaboración de productos cárnicos.
CE3.4	Conocer el funcionamiento y las prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.
CE3.5	Efectuar un seguimiento de los procesos de elaboración en condiciones reales de las principales productos cárnicos.
CE3.6	Ser capaces de enfrentarse en condiciones practicas a las dificultades del trabajo que realizan los tecnólogos e higienistas y los encargados de la innovación en las empresas cárnicas.
CE4.1	Conocer la metodología de la investigación científica en Ciencia y Tecnología de la Carne.
CE4.2	Conocer el manejo de técnicas de laboratorio relacionados con la carne y los productos cárnicos.
CE4.3	Ser capaces de abordar un trabajo de investigación sobre problemas actuales de la industria cárnica.
CE4.4	Saber analizar los datos obtenidos y saber presentar los resultados y conclusiones de los mismos.