

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### Área Profesional: Cárnicas

#### FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

#### (INAI0108) CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS (RD 1380/2009, de 28 de Agosto)

**Competencia General:** Realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece, de la preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Realizar la comercialización de productos cárnicos en una pequeña empresa.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA104_2 CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS. (RD 1087/05 de 16 de septiembre)	UC0295_2:	Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7801.002.8 Carnicero</li> <li>• 7801.002.8 Carnicero-Charcutero</li> <li>• 7801-013.0 Elaborador de productos cárnicos</li> <li>• 7801.012.1 Preparador de jamones</li> <li>• 7801.011.2 Chaciner-charcutero</li> <li>• 7801.010.3 Preparador de cocinados y precocinados</li> <li>• Salador de productos cárnicos</li> <li>• Curador de productos cárnicos</li> </ul>
		UC0296_2:	Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.	
		UC0297_2	Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.	
		UC0298_2	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.	

#### CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0295_2	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40			40	20
MF0296_2	Acondionamiento y tecnología de la carne	120	UF0352	Acondionamiento de la carne para su comercialización	70	20
			UF0353	Acondionamiento de la carne para uso industrial	50	20
MF0297_2	Elaboración de preparados cárnicos frescos	90			90	20
MF0298_2	Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales	180	UF0354	Elaboración de curados y salazones cárnicos	90	30
			UF0355	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90	30
MP0080	Prácticas profesionales no laborales de carnicería y elaboración de productos cárnicos	80			80	
			Duración Certificado de profesionalidad		510	140

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0295_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: – Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria – Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2. – Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional – Haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio – Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años – Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en Administración y Dirección de Empresas.</li> <li>• Diplomado en empresariales.</li> <li>• Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales;</li> <li>• Farmacia; Química; Veterinaria</li> <li>• Ingeniero Agrónomo</li> <li>• Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias</li> <li>• Técnico Superior en industria alimentaria</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años	
MF0296_2		UF0352			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales;</li> <li>• Farmacia; Química; Veterinaria</li> <li>• Ingeniero Agrónomo.</li> <li>• Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias</li> <li>• Técnico Superior en industria alimentaria</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años
MF0297_2		UF0353	Debe haber superado la UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización			1 año	3 años
MF0298_2		UF0354				1 año	3 años
		UF0355	Debe haber superado la UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos			1 año	3 años
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 alumnos
Aula de gestión	30	50
Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas	80	1200
Almacén de carnicería y elaborados cárnicos	60	100

<b>CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA</b>	Real Decreto 2020/1996, de 6 de septiembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de carnicero
<b>CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES</b>	“Carnicero” y “Carnicería y elaboración de productos cárnicos”

IKASTAROAREN IRAUPENA/ DURACIÓN DEL CURSO  
2018/10/10tik - 2019/02/15ra

IZENA EMAN:

<https://fpe.hazi.es/buscador/verCurso.asp?id=eu&Ncurso=584874203>

APÚNTATE:

<https://fpe.hazi.es/buscador/verCurso.asp?id=es&Ncurso=584874203>