



Euskal Enplegu Zerbitzua
Servicio Vasco de Empleo



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

ENPLEGU ETA GIZARTE
GAIETAKO SAILA
DEPARTAMENTO DE EMPLEO
Y ASUNTOS SOCIALES

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Área Profesional: Cárnicos

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
		Código	Descripción	
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"> 7801.002.8 Carnicero 7801.002.8 Carnicero-Charcutero 7801-013.0 Elaborador de productos cárnicos 7801.012.1 Preparador de jamones 7801.011.2 Chacinero-charcutero 7801.010.3 Preparador de cocinados y precocinados Salador de productos cárnicos Curador de productos cárnicos
		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

Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Duraciones	
					Horas	Máx. horas distancia
MF0295_2	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40			40	20
MF0296_2	Acondicionamiento y tecnología de la carne	120	UF0352	Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	20
		90	UF0353	Acondicionamiento de la carne para uso industrial	50	20
MF0297_2	Elaboración de preparados cárnicos frescos	180	UF0354	Elaboración de curados y salazones cárnicos	90	30
MF0298_2	Prácticas profesionales no laborales de carnicería y elaboración de productos cárnicos	80	UF0355	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90	30
MF0080	Prácticas profesionales no laborales de carnicería y elaboración de productos cárnicos	510			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	<p>Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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"> • Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. • Diplomado en empresariales. • Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; • Farmacia; Química; Veterinaria • Ingeniero Agrónomo • Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias • Técnico Superior en industria alimentaria • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años
MF0296_2		UF0352			
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 ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
	Aula de gestión	30
Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas	80	1200
Almacén de carnicería y elaborados cárnicos	60	100

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

IKASTAROAREN IRAUPENA/ DURACIÓN DEL CURSO

~~2018/10/10tik - 2019/02/15ra~~

DATA BERRIA 2019-01-28 / 2019-04-30

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>