

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"> • 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 Chaciner-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

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	Acondicionamiento y tecnología de la carne	120	UF0352	Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	20
			UF0353	Acondicionamiento 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"> • 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			<ul style="list-style-type: none"> • 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
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	50
Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas	80	1200
Almacén de carnicería y elaborados cárnicos	60	100

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

IKASTAROAREN IRAUPENA/DURACIÓN DEL CURSO

2018/11/12-TIK - 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>