

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAI0108) CARNICERIA Y ELABORACION 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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA104_2 CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS. (RD 1087/2005 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>• 7701.1015 Carniceros para la venta en comercio</li> <li>• Carnicero-Charcutero</li> <li>• 7701.1033 Elaboradores de productos cárnicos</li> <li>• 7701.1060 Preparadores de jamones</li> <li>• 7701.1024 Chacineros-Charcuteros</li> <li>• 5110.1060 Preparadores de precocinados y cocinados</li> <li>• Salador de productos cárnicos.</li> <li>• Curador de productos cárnicos.</li> <li>• <b>5220.1068 Dependientes de carnicería y/o charcutería</b></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**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0295_2: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40		40
150	MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne	120	UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70
			UF0353: Acondicionamiento la carne para su uso industrial	50
90	MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos	90		90
210	MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales	180	UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos	90
			UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90
	MP0080: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
510	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	510	<b>Duración horas módulos formativos</b>	430

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0295_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<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; 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; 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
MF0298_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; 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

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula gestión	45	60
Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas	80	120
Almacén de carnicería y elaborados cárnicos.	60	100

<b>Certificado de profesionalidad que deroga</b>	Carnicero (RD 2020/1996 de 6 de septiembre)
--	---