

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAI0109) INDUSTRIAS CÁRNICAS (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Gestionar un matadero, unidad o sección, en la industria cárnica, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como el trabajo necesario para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Realizar la supervisión de la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control y prerequisites, de las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, y el control de la aplicación del sistema de trazabilidad.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	INA239_3 INDUSTRIAS CÁRNICAS (RD 729/2007, de 8 de junio)	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3160.1052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias</li> <li>• 3129.1077 Técnicos de laboratorio de industrias alimentarias</li> <li>• 3203.1010 Encargados de industrias alimentarias</li> <li>• Técnico/a de laboratorio de control de calidad de productos preparados cárnicos.</li> <li>• Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos.</li> <li>• Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados.</li> <li>• Encargado/a de control medioambiental en industrias cárnicas.</li> <li>• Supervisor/a de proceso y de producto.</li> <li>• Técnico/a comercial</li> <li>• Auxiliar veterinario en el matadero.</li> <li>• Encargado/a de producciones cárnicas.</li> <li>• Jefe de planta en industrias cárnicas</li> <li>• Inspector/a-Auditor/a de calidad</li> <li>• Encargado/a de matadero y/o sala de despiece.</li> <li>• Jefe de línea</li> <li>• Encargado/a de aprovisionamiento</li> <li>• Comprador/a</li> <li>• Gerente de mataderos y de pequeñas industrias cárnicas</li> </ul>
		UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria	
		UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
		UC0765_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.	
		UC0766_3	Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.	
		UC0767_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
90	MF0556_3: Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria.	80		80
60	MF0557_3: Organización de una unidad de producción alimentaria.	50		50
120	MF0558_3: Gestión de calidad y medioambiente en industria alimentaria	80		80
120	MF0765_3: Procesos en la industria cárnica.	90		90
150	MF0766_3: Elaboración de productos preparados cárnicos.	50	UF0830: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos cárnicos.	50
		70	UF0831: Control de operaciones de elaboración de productos cárnicos.	70
60	MF0767_3: Control analítico y sensorial de la carne y de los productos cárnicos.	60		60
	MP0171: Módulo de prácticas profesionales no laborales	120		
600	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	600	<b>Duración horas módulos formativos</b>	480

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES	
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida
MF0556_3	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, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0557_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0558_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0765_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en ciencias o en ciencias de la salud, Ingeniero o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado en ciencias o en ciencias de la salud, Ingeniero técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0766_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en ciencias o en ciencias de la salud, Ingeniero o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado en ciencias o en ciencias de la salud, Ingeniero técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0767_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en ciencias o en ciencias de la salud, Ingeniero o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado en ciencias o en ciencias de la salud, Ingeniero técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año

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

<b>Certificado de profesionalidad que deroga</b>	Elaborador de productos cárnicos (RD 2019/1996, de 6 de septiembre)
--	---