

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAI0208) SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES (RD 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el RD 990/2013, de 13 de diciembre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de distintas especies animales, preparando a estos para el sacrificio. Despiezar canales y obtener piezas y despojos comestibles. Clasificar y almacenar el producto final, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA014_2 SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES. (RD 295/2004, de 20 de febrero)	UC0031_2	Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • 7701.1051 Matarifes-carniceros, en general. • Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador, eviscerador, esquinador. • Operador/a de lineo de matadero • Receptor/a de animales • Despiecero/a • Preparador/a de despojos • Clasificador/a de canales y piezas • Limpieza de canales • 7701.1042 Matarifes de aves y conejos
		UC0032_2	Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.	
		UC0033_2	Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
200	MF0031_2: Sacrificio, faenado y despiece de animales.	180	UF0693: Sacrificio de animales	60
			UF0694: Faenado de animales	80
			UF0695: Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos	40
200	MF0032_2: Despiece y tecnología de la carne.	160	UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70
			UF0696: Tecnología de la carne	90
65	MF0033_2: Operaciones y control de almacén de productos cárnicos.	50		50
	MP0147: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
465	Duración horas totales certificado de profesionalidad	470	Duración horas módulos formativos	390

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0031_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"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0032_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0033_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Sala de despiece	70	100
Cámara frigorífica	15	25

Certificado de profesionalidad que deroga