

**CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS (RD 1380/2009)****FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias**

NIVEL	2	CÓDIGO	INAI0108
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	510 horas	NORMATIVA	RD 1380/2009

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0295_2	Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	MF0295_2	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40	
UC0296_2	Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	MF0296_2	Acondicionamiento y tecnología de la carne	120	- UF0352: (Transversal) Acondicionamiento de la carne para su comercialización (70 horas). - UF0353: Acondicionamiento de la carne para su uso industrial (50 horas).
UC0297_2	Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	MF0297_2	Elaboración de preparados cárnicos frescos	90	
UC0298_2	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	MF0298_2	Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales	180	- UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos (90 horas). - UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (90 horas).
		MP0080	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Carnicería y elaboración de productos cárnicos	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Vinculación con capacitaciones profesionales	Certificado de Profesionalidad derogado
Técnico en Elaboración de productos alimenticios <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 452/2010 de 16 de abril. • Currículo: Orden EDU/1998/2010, de 13 de julio 	La formación establecida en los módulos formativos del presente certificado de profesionalidad habilitará para el desarrollo de las funciones propias de carnicería y elaboración de productos cárnicos y para acceder a la obtención de la acreditación profesional de manipulador de alimentos según se determine por la normativa específica en cada Comunidad Autónoma.	Carnicero/ a INAC20 RD 2020/96