

**CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS (RD 1380/2009)**

<b>FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias</b>			
<b>NIVEL</b>	<b>2</b>	<b>CÓDIGO</b>	<a href="#">INAI0108</a>
<b>DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:</b>	<b>510 horas</b>	<b>NORMATIVA</b>	<a href="#">RD 1380/2009</a>

<b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>		<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>			
<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Horas</b>	<b>Unidades Formativas</b>
<b>UC0295_2</b>	Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	<b>MF0295_2</b>	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40	
<b>UC0296_2</b>	Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	<b>MF0296_2</b>	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).
<b>UC0297_2</b>	Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	<b>MF0297_2</b>	Elaboración de preparados cárnicos frescos	90	
<b>UC0298_2</b>	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	<b>MF0298_2</b>	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).
		<b>MP0080</b>	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Carnicería y elaboración de productos cárnicos	80	

<b>Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa</b>	<b>Vinculación con capacitaciones profesionales</b>	<b>Certificado de Profesionalidad derogado</b>
<b>Técnico en Elaboración de productos alimenticios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Real Decreto 452/2010 de 16 de abril.</a></li> <li>• Currículo: <a href="#">Orden EDU/1998/2010, de 13 de julio</a></li> </ul>	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.	<b>Carnicero/ a</b> INAC20 <a href="#">RD 2020/96</a>