

**INDUSTRIAS CÁRNICAS (RD 646/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	3	CÓDIGO	<a href="#">INAI0109</a>		
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	600 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 646/2011</a>		
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización	MF0556_3	Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria	80	
UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria	MF0557_3	Organización de una unidad de producción alimentaria	50	
UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria	MF0558_3	Gestión de calidad y medioambiente en industria alimentaria	80	
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	MF0765_3	Procesos en la industria cárnica	90	
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	MF0766_3	Elaboración de productos preparados cárnicos.	120	-UF0830: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos cárnicos (50h) - UF0831: Control de operaciones de elaboración de productos cárnicos (70 h)
UC0767_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos	MF0767_3	Control analítico y sensorial de la carne y de los productos cárnicos	60	
		MP0171	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Industrias cárnicas	120	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación con capacidades profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
<b>Técnico superior en Procesos y calidad en la industria alimentaria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Real Decreto 451/2010 de 16 de abril.</a></li> <li>• Currículo: <a href="#">Orden EDU/2001/2010, de 13 de julio</a></li> </ul>		La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad garantiza el nivel de conocimientos necesarios para presentarse a las pruebas que se convoquen a fin de obtener el carnet de manipulador de alimentos. Cada comunidad autónoma establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.		<b>Elaborador de Productos cárnicos INAC30</b> <a href="#">RD 2019/96</a>	