



# Formació

INAI0108

## Carnisseria i elaboració de productes carnis

### Certificat de Professionalitat Nivell 2

#### OBJECTIU

Fer les operacions de valoració de la carn, d'especejament i de preparació i elaboració de productes i preparats carnis, complint amb la normativa tecnicosanitària vigent. Comercialitzar productes carnis en una empresa petita.

#### PERFIL D'ENTRADA

Persones preferiblement en situació d'atur inscrites al Servei d'Ocupació de Catalunya.

#### Formació requerida

- Títol de graduat en educació secundària.
- Certificat de professionalitat de nivell 2.
- Certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional que el certificat al qual es vol accedir.
- Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau mitjà o bé haver superat les proves d'accés corresponents.
- Prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys i/o de 45 anys
- Si no es disposa d'alguna de les titulacions o acreditacions prèvies, es podrà accedir si s'han superat amb la qualificació d'APTE les proves d'avaluació de les competències claus de nivell 2

#### OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

- Carnisser/a.
- Carnisser/a i xarcuter/a.
- Elaborador/a de productes carnis.
- Preparador/a de pernils.
- Cansalader/a i xarcuter/a.
- Preparador/a de plats precuinats i cuinats.
- Salador/a de productes carnis.
- Curador/a de productes carnis.



## CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

### Relació d'accions formatives:

#### 1. INAI0108\_CEN CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS. (430 hores)

**MF0295\_2: Emmagatzematge i expedició de carn i productes carnis (40 hores).**

**MF0296\_2: Condicionament i tecnologia de la carn (120 hores).**

UF0352: (Transversal) Condicionament de la carn per comercialitzar-la (70 hores).

UF0353: Condicionament de la carn per fer-ne un ús industrial (50 hores).

**MF0297\_2: Elaboració de preparats carnis frescos (90 hores).**

**MF0298\_2: Elaboració i traçabilitat de productes carnis industrials (180 hores).**

UF0354: Elaboració de curats i salaons carnis (90 hores).

UF0355: Elaboració de conserves i cuinats carnis (90 hores).

#### 2. FCO: FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA (40 hores)

FCOO03 Inserció laboral, sensibilització mediambiental i en la igualtat de gènere (10 hores).

FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals (30 hores).

#### 3. MP0080: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de carnisseria i elaboració de productes carnis (80 hores).

**DURADA TOTAL:** 550 hores (430 hores de formació teoricopràctica, 40 hores de formació complementària i 80 hores de pràctiques a empreses)

### CALENDARI PREVIST

**Data inici aproximada:** maig 2024.

**Fi:**

**HORARI PREVIST:** de dilluns a divendres de 15:00 a 21:00h

**PER A MÉS INFORMACIÓ:** [formacio@barcelonactiva.cat](mailto:formacio@barcelonactiva.cat)

### LLOC REALITZACIÓ:

**Institut dels Aliments**

Carrer Major de Mercabarna 76 Barcelona Seu principal  
08040 Barcelona