



Formación

INAI0108

Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Certificado de Profesionalidad Nivel 2

OBJETIVO

Realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo con la normativa técnico-sanitaria vigente. Comercializar productos cárnicos en una empresa pequeña.

PERFIL DE ENTRADA

Personas preferiblemente en situación de desempleo inscritas en el Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC).

Formación requerida

- Título de graduado en educación secundaria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional que el certificado al que se quiere acceder.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las pruebas de acceso correspondientes.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Si no se dispone de alguna de las titulaciones o acreditaciones previas, se podrá acceder si se han superado con la calificación de APTO las pruebas de evaluación de las competencias claves de nivel 2

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

- Carnicero/a.
- Carnicero/a y charcutero/a.
- Elaborador/a de productos cárnicos.
- Preparador/a de jamones.
- Preparador/a de platos precocinados y cocinados.
- Salador/a de productos cárnicos.
- Curador/a de productos cárnicos.



CONTENIDOS / TEMPORALIZACIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO

Relación de acciones formativas:

1. INAI0108_CEN CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS. (430 horas)

MF0295_2: Almacenamiento y expedición de carne y productos cárnicos (40 horas).

MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne (120 horas).

UF0352: (Transversal) Acondicionamiento de la carne para comercializarla (70 horas).

UF0353: Acondicionamiento de la carne para hacer un uso industrial (50 horas).

MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos (90 horas).

MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales (180 horas).

UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos (90 horas).

UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (90 horas).

2. FCO: FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (40 horas)

FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (10 horas).

FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales (30 horas).

3. MP0080: Módulo de prácticas profesionales no laborales de carnicería y elaboración de productos cárnicos (80 horas).

DURACIÓN TOTAL: 550 horas (430 horas de formación teórico-práctica, 40 horas de formación complementaria y 80 horas de prácticas en empresas)

CALENDARIO PREVISTO

Fecha inicio aproximada: Pendiente

HORARIO PREVISTO: de lunes a viernes de 15:00 a 21:00 horas

PARA MÁS INFORMACIÓN: formacio@barcelonactiva.cat

LUGAR REALIZACIÓN:

Instituto de los Alimentos

Calle Mayor de Mercabarna 76 Barcelona Sede principal

08040 Barcelona