

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAI0208) SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de distintas especies animales, preparando a estos para el sacrificio. Despiezar canales y obtener piezas y despojos comestibles. Clasificar y almacenar el producto final, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA014_2 SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES. (RD 295/2004, de 20 de febrero)	UC0031_2	Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>7701.1051 Matarife- carnicero en general.</b></li> <li>• Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador, eviscerador, esquinador.</li> <li>• Operador/a de lineo de matadero</li> <li>• Receptor/a de animales</li> <li>• Despiecero/a</li> <li>• Preparador/a de despojos</li> <li>• Clasificador/a de canales y piezas</li> <li>• Limpieza de canales</li> <li>• <b>7701.1042 Matarife de aves y conejos</b></li> </ul>
		UC0032_2	Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.	
		UC0033_2	Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
200	MF0031_2: Sacrificio, faenado y despiece de animales.	180	UF0693: Sacrificio de animales	60	20
			UF0694: Faenado de animales	80	20
			UF0695: Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos	40	20
200	MF0032_2: Despiece y tecnología de la carne.	160	UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	20
			UF0696: Tecnología de la carne	90	30
65	MF0033_2: Operaciones y control de almacén de productos cárnicos.	50		50	30
	MP0147: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			
465	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>470</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>390</b>	<b>140</b>
				<b>Total %</b>	<b>35,90</b>

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0031_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0032_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0033_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Sala de despiece	70	100
Cámara frigorífica	15	25

Certificado de profesionalidad que deroga	