

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

Nivel	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"> - 7701.1051 Matarife- carnicero en general. - Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador, eviscerador, esquinador. - Operador/a de lineo de matadero - Receptor/a de animales - Despiecero/a - Preparador/a de despojos - Clasificador/a de canales y piezas - Limpieza de canales - 7701.1042 Matarife de aves y conejos
		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
Duraciones

Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
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
MF0032_2	Despiece y tecnología de la carne	160	UF0352	Acondionamiento de la carne para su comercialización	70	20
			UF0696	Tecnología de la carne	90	30
MF0033_2	Operaciones y control de almacén de productos cárnicos	50			50	30
MP0147	Módulo de prácticas profesionales no laborales de sacrificio, faenado y despiece de animales	80			80	
Duración total del certificado de profesionalidad					470	140

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con acreditación	Sin acreditación
MF0031_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: –Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria –Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2. –Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional –Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio	UF0693		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias 	1 año	3 años	
		UF0694	Se debe haber superado la UF0693				
		UF0695					
MF0032_2	–Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años –Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación	UF0352		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias 	1 año	3 años	
		UF0696	Se debe haber superado la UF0352				
MF0033_2					1 año	3 años	
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos	Superficie m2 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Sala de despiece	70	100
Cámara frigorífica	15	25

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA