



ÁREA AGROPECUARIA

Figura Profesional:

Transformados y Elaborados Cárnicos

COMPETENCIA GENERAL:

Realizar las operaciones de sacrificio, despiece y valoración de la carne y preparar y elaborar productos de carnicería-charcutería cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel. Gestionar y administrar una pequeña empresa.

UNIDADES DE COMPETENCIA:

UC 1.	Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales, piezas y productos cárnicos.
UC 2.	Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales.
UC 3.	Acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para su uso industrial y elaborar productos en charcutería.
UC 4.	Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

FORMACIÓN TÉCNICA

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS ACADÉMICAS
Organización y Control de Almacén	105
Sacrificio y Faenado de Animales y Asistencia en la Inspección	245
Despiece, Carnicería y Charcutería	309
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	165
Tecnología de la Carne	363
Relaciones en el Equipo de Trabajo	136
Dibujo Técnico Aplicado	136
Formación y Orientación Laboral - FOL	66
Subtotal	1525

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS RELOJ
Formación en Centros de Trabajo - FCT	160