

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE CURRÍCULO**

**FIP: Transformados y Elaborados Cárnicos**

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	Duración	1er. Año Bach. Períodos	2do. Año Bach. Períodos	3er. Año Bach. Períodos
UC 1- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales, piezas y productos cárnicos.	<b>Organización y control de almacén.</b>	105	105		
	UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo.	4	4		
	UT 2: Organización del almacén.	10	10		
	UT 3: Recepción de los productos.	10	10		
	UT 4: Almacenamiento de los productos.	12	12		
	UT 5: Gestión de stocks.	12	12		
	UT 6: Realización de los inventarios.	12	12		
	UT 7: Análisis de los medios de transporte.	12	12		
	UT 8: Embalaje y etiquetado.	11	11		
	UT 9: Preparación del pedido.	12	12		
	UT 10: Organización, sistemas de gestión e informática del almacén.	10	10		
UC 2- Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales.	<b>Sacrificio y faenado de animales y asistencia en la inspección.</b>	245	140	105	
	UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo.	10	10		
	UT 2: Ayuda a inspección veterinaria.	45	45		
	UT 3: Higiene y seguridad en el camal.	45	45		
	UT 4: Transporte, recepción y estabulación de animales.	40	40		
	UT 5: Sacrificio de animales de abasto, aves y pequeños animales.	40		40	
	UT 6: Faenado de animales de abasto, aves y pequeños animales.	45		45	

UC 3- Acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para su uso industrial y elaborar productos en charcutería.	UT 7: Almacenamiento y expedición de canales y despojos.	20		20	
	<b>Despiece, carnicería y charcutería.</b>	309	105	105	99
	UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo.	5	5		
	UT 2: Salas de despiece/carnicería y equipos de trabajo.	10	10		
	UT 3: Deshuese y despiece de vacuno/equino.	20		20	
	UT 4: Deshuese y despiece de porcino.	15		15	
	UT 5: Deshuese y despiece de ovino/caprino.	20		20	
	UT 6: Deshuese y despiece de aves, conejos y cuyes.	30	30		
	UT 7: Fileteado de vacuno, equino, ovino, caprino.			20	
	UT 8: Fileteado de aves, conejos y cuyes.	10	10		
	UT 9: Envasado, etiquetado y almacenamiento de piezas y carnes.	15	15		
	UT 10: Presentación del obrador de charcutería.	5	5		
	UT 11: Preparación y picado de materias primas y auxiliares.	30	30		
	UT 12: Condimentos, especias y aditivos.	15		15	
	UT 13: Productos cárnicos frescos, embutición y atado de masas cárnicas.	20			20
	UT 14: Productos cárnicos curados y tratados al calor.	20			20
	UT 15: Productos cárnicos preparados.	20			20
	UT 16: Productos cárnicos ahumados, salazones y adobados cárnicos.	19			19

	UT 17: Envasado, etiquetado y almacenamiento de productos de charcutería.	25		15	10
	UT 18: Escandallo y venta al público de carne y productos de charcutería.	10			10
UC 4- Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.	<b>Higiene y seguridad en la industria alimentaria.</b>	165			165
	UT 1: Evaluación de las condiciones higiénicas de los productos alimentarios.	35			35
	UT 2: Aplicación de tratamientos de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos.	20			20
	UT 3: Aplicación de medidas de higiene personal y general en el trabajo.	30			30
	UT 4: Aplicación de medidas de prevención y protección laboral.	30			30
	UT 5: Análisis de riesgos medioambientales en la industria alimentaria.	25			25
	UT 6: Aplicación de controles ambientales y de recuperación y eliminación de residuos.	25			25
	<b>MODULOS BÁSICOS O TRANSVERSALES</b>				
	<b>Tecnología de la carne.</b>	363			363
	UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo.	15			15
	UT 2: Animales productores de carne: carne de res.	25			25
	UT 3: Animales productores de carne: ovino y caprino.	25			25
	UT 4: Animales productores de carne: porcino.	25			25
	UT 5: Animales productores de carne: aves, conejos y cuyes.	25			25
	UT 6: Características de la carne.	36			36

	UT 7: Maduración de la carne.	55			55
	UT 8: Conservación de la carne y productos cárnicos.	157			157
	<b>Relaciones en el equipo de trabajo</b>	136		70	66
	U.T.1 La comunicación en la empresa, liderazgo	30		10	20
	U.T.2 Tipos de comunicación y etapas del proceso.	10		10	
	U.T.3 El equipo de trabajo. Metodología.	30		20	10
	U.T.4 Reuniones.	10		10	
	U.T.5 La negociación en la empresa.	30		20	10
	U.T.6 Teorías de la motivación.	26			26
	<b>Dibujo Técnico Aplicado</b>	136		70	66
	UT 1: Manejo de materiales de dibujo	10		10	
	UT 2: Lineas y Formatos	28		10	18
	UT 3: Distribucion de espacios y areas	38		20	18
	UT 4: Vistas en Maquinarias y equipos	30		15	15
	UT 5: Lectura e interpretacion de planos	30		15	15
	UT 6: Distribucion de espacios y areas (Escalas)	20			20
	<b>Formación y Orientación Laboral - FOL</b>	66			66
	U.T.1. La salud laboral. Condiciones de trabajo y seguridad.	4			4
	U.T.2. Factores de riesgo profesional.	5			5
	U.T.3. Prevención y protección de riesgos físicos.	5			5
	U.T.4. Prioridad y actuación en accidentes y los primeros auxilios.	5			5
	U.T.5. El derecho laboral.	5			5
	U.T.6. La contratación.	5			5
	U.T.7. La seguridad social.	5			5

	U.T.8. Organos de representación.	5			5
	U.T.9. Convenios colectivos y negociación.	5			5
	U.T.10. El mercado laboral.	5			5
	U.T.11. Proyecto profesional.	5			5
	U.T.12. Búsqueda de empleo.	4			4
	U.T.13. Trabajo por cuenta propia.	3			3
	U.T.14. Sector laboral: situación e inserción laboral.	5			5
	<b>TOTAL</b>	<b>1525</b>	<b>350</b>	<b>350</b>	<b>825</b>