

Familia Profesional: Industrias Alimentarias

Área profesional: Cárnicas

Denominación: Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Código: INAI0108

Nivel de cualificación profesional: 2

Normativa: Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto (BOE núm. 233, sábado 26 de septiembre de 2009)

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m2 15 alumnos	Superficie m2 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas	80	120
Almacén de carnicería y elaborados cárnicos	60	100

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos, y si así lo fuera, el espacio resultante contendrá la suma de las superficies.

Espacio Formativo/Módulos Formativos	Módulo formativo 1	Módulo formativo 2	Módulo formativo 3	Módulo formativo 4
Aula de gestión	X	X	X	X
Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas		X	X	X
Almacén de carnicería y elaborados cárnicos	X	X	X	X

- Módulo formativo 1: MF0295_2 Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (40 horas).
- Módulo formativo 2: MF0296_2 Acondicionamiento y tecnología de la carne (120 horas).
 - UF0352 (Transversal) Acondicionamiento de la carne para su comercialización (70 horas).
 - UF0353 Acondicionamiento de la carne para su uso industrial (50 horas).
- Módulo formativo 3: MF0297_2 Elaboración de preparados cárnicos frescos (90 horas).
- Módulo formativo 4: 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).

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El art. 18.1.b del Decreto 133/2016, de 2 de agosto, **por el que se regula la acreditación de entidades promotoras de programas públicos de empleo formación, establece que el Anexo V “Relación de equipamiento y material inventariable”, debe incluir el equipamiento informático necesario para la gestión del proyecto:**

Nº	Equipamiento y material inventariable (Anexo V Decreto 133/2016, de 2 de agosto)
	Equipamiento informático necesario para la gestión del proyecto:
	PCs instalados en red e internet ^(*)
	Software necesario para la gestión del proyecto ^(**)
1	Impresora y fotocopidora o equipo multifunción

(*) La cantidad se corresponderá con el nº de personas que formen el equipo directivo, técnico, docente y administrativo que incluya la redacción del proyecto.

(**) La cantidad se corresponderá con el nº de PCs que hayamos consignado en el punto anterior.