

MÓDULO FORMATIVO	CONTENIDOS	HORAS
1. Contexto laboral y perfil profesional.	El perfil profesional del carnicero. Ámbitos profesionales y sectores productivos. Ocupaciones y lugares de trabajo relacionados.	2
2. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en la Industria Alimentaria.	Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción alimentaria. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos (Carnet de manipulador de alimentos). Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción alimentaria. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en producción alimentaria. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos.	10
3. Aprovechamiento y almacenaje de alimentos de productos cárnicos y charcutería.	Mantener en buen estado el obrador, la cuchillería, las hachas y las sierras, para su utilización en el despiece y el deshuesado de las canales, así como la maquinaria, los útiles y las herramientas, para la realización del fileteado, troceado y el picado de la carne de abasto. Verificar los tipos y las calidades de los productos suministrados, comprobando que cumplen con las especificaciones requeridas. Obtener porciones y preparaciones de carnicería en tamaño, forma y calidad adecuados para el consumo individual, respetando las normas de higiene personal en el lugar de trabajo. Aplicar los tratamientos de frío industrial para conservar de forma adecuada las piezas y los productos cárnicos, garantizando la calidad, la higiene y el nivel de producción.	25
4. Preparación y servicio de productos cárnicos y charcuteros.	Deshuesar y despiezar las canales, obteniendo y arreglando las piezas, según las instrucciones de trabajo para su posterior utilización en establecimientos comerciales, garantizando la calidad, la higiene y los niveles de producción. Realizar y valorar los escandallos de los distintos despieces o cortes, para establecer los precios de venta de las diferentes piezas. Preparar piezas cárnicas, según fórmulas establecidas, para la obtención de productos cárnicos.	70
5. Seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales.	Seguridad e higiene en el trabajo. Riesgos generales y específicos en el lugar de trabajo.	3
6. Competencias transversales	Autoconocimiento-autoestima-seguridad personal Imagen de marca personal Comunicación asertiva Relación interpersonal Trabajo en equipo Adaptabilidad Gestión del tiempo Responsabilidad Gestión emocional y tolerancia a la frustración Resolución de conflictos	100
7. Competencias tecnológicas básicas.	Uso de medios informáticos para la búsqueda de empleo: internet y redes sociales. Inscripción en portales de empleo y bolsas de trabajo	10
11. Prácticas en empresas.		80
<b>TOTAL</b>		<b>300</b>

UNIDAD DE COMPETENCIA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

UC0296\_2 Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad. UC0297\_2 Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.

\*Marcar sombreado azul los módulos formativos certificables

Indicar la correspondencia con el certificado de profesionalidad

MÓDULOS Y UNIDADES FORMATIVAS  
RELACIONADOS CON LA UNIDAD DE  
COMPETENCIA

MF0296\_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne. UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización.

