



## CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Familia Profesional Industrias Alimentarias

# Sacrificio, faenado y despiece de animales



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y CIENCIA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ASUNTOS SOCIALES

CONSEJO GENERAL  
DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL

FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES

**Dirección:** Francisca María Arbizu Echávarri  
**Coordinación:** María Teresa Ogallar Aguirre



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA  
Instituto Nacional de Cualificaciones

Edita:  
© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA  
Subdirección General de Información y Publicaciones

N.I.P.O.: 651-05-290-1  
Depósito Legal: M. 49966-2005  
Diseño y maquetación: Proyectos Formativos y Servicios Editoriales, S.L.  
Imprime: SOLANA E HIJOS, S.A.

Se autoriza la reproducción total o parcial de esta publicación,  
siempre que se cite la fuente de la cual proviene.

CATÁLOGO NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Familia Profesional Industrias Alimentarias

---

**Sacrificio, faenado y despiece  
de animales**



## Índice

● INTRODUCCIÓN .....	5
● REAL DECRETO 295/2004 .....	7
● CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES .....	9
● UNIDADES DE COMPETENCIA	
Unidad de Competencia 1: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad .....	11
Unidad de Competencia 2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial .....	16
Unidad de Competencia 3: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas .....	18
● MÓDULOS FORMATIVOS	
Módulo Formativo 1: Sacrificio y faenado de animales .....	21
Módulo Formativo 2: Despiece y tecnología de la carne .....	25
Módulo Formativo 3: Operaciones y control de almacén de productos cárnicos .....	30
● GLOSARIO .....	35
● ANEXO I: Grupo de trabajo de la Familia Profesional .....	37
● ANEXO II: Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación .....	39





## Introducción

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional (SNCFP) se crea para responder a las demandas de cualificación de las personas y de las empresas en una sociedad en continuo proceso de cambio e innovación.

Se entiende por cualificación el conjunto de competencias profesionales que las personas pueden obtener mediante la formación, sea esta modular o de otro tipo, y a través de la experiencia profesional. Estas competencias son las que permiten que el trabajador obtenga las respuestas, en términos de resultados, que requiere la organización.

El SNCFP tiene como objetivos orientar la formación a las demandas de cualificación de las organizaciones productivas, facilitar la adecuación entre la oferta y la demanda del mercado de trabajo, extender la formación a lo largo de la vida, más allá del periodo educativo tradicional, y fomentar la libre circulación de trabajadores, por lo que cumple una función esencial en el ámbito laboral y formativo.

Estas funciones se llevan a cabo mediante una serie de instrumentos y acciones como son el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales; un procedimiento de evaluación, acreditación y registro de las cualificaciones y competencias adquiridas en el trabajo; la información y orientación en la formación profesional y en el empleo y, por último, la evaluación y mejora del propio sistema.

El primero de esos instrumentos, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, tiene validez en toda España, aunque no regula el ejercicio profesional.

Entre las funciones que tiene asignadas están las de adecuar la oferta de formación profesional a un mercado laboral sujeto a numerosos cambios y evaluar, reconocer y acreditar las competencias profesionales adquiridas por los trabajadores a través de la experiencia laboral o mediante cualquier tipo de formación. Esto permite, además, elevar la calidad y el prestigio de la formación profesional.

El Catálogo recoge las cualificaciones profesionales ordenadas en 26 familias y 5 niveles. Cada una de ellas se asocia a una formación organizada en módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.

Las cualificaciones son el resultado del trabajo de distintos grupos de expertos (uno por cada familia profesional) que realizan una importante labor de documentación, identificación y definición. Las personas que integran estos equipos han sido seleccionadas por sus destacados conocimientos técnicos y formativos, de acuerdo a un perfil profesional objetivo, y a propuesta del Consejo General de Formación Profesional (en el que están representadas las Administraciones general y autonómicas y las organizaciones sindicales y empresariales) o por asociaciones profesionales.

Algunos de estos grupos de trabajo están liderados por diferentes comunidades autónomas. Su ubicación ha dependido fundamentalmente de la importancia en esa comunidad del tejido productivo del sector para el que están definiendo las cualificaciones.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

El Anexo I recoge la relación de las personas que han participado en el grupo de trabajo correspondiente a la presente familia.

Tras realizar un exhaustivo estudio del sector, estos grupos diseñan las unidades de competencia de la cualificación y definen las características de su formación a través de módulos. Una vez finalizado el trabajo, el resultado se contrasta externamente a través del Consejo General de Formación Profesional y de organizaciones vinculadas a la familia profesional.

El Anexo II identifica a las organizaciones que han realizado observaciones a las cualificaciones de la presente familia, contribuyendo con ello a mejorar su calidad.

El Instituto Nacional de las Cualificaciones, como organismo responsable de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el Catálogo Modular de Formación Profesional, dirige el trabajo de estos grupos, de acuerdo con la metodología aprobada por el Consejo General de Formación Profesional. Esta metodología sigue unas bases similares a las utilizadas en la elaboración del Catálogo de Títulos de Formación Profesional de la Administración Educativa y los Certificados de Profesionalidad de la Administración Laboral.

Una vez que los grupos de trabajo han finalizado su labor y se ha realizado el contraste externo, las cualificaciones reciben el informe preceptivo del Consejo General de Formación Profesional y se someten al Consejo Escolar del Estado y a los departamentos ministeriales implicados antes de pasar al Gobierno para su aprobación definitiva.

Todas las cualificaciones profesionales tienen idéntica estructura. Se asignan a una familia y cuentan con un nivel y una competencia general (breve exposición de los cometidos y funciones esenciales del profesional). A continuación se definen las unidades de competencia, su asociación a módulos formativos y se especifica el entorno profesional. En éste se describe el ámbito en el que desarrolla la actividad, los sectores productivos y los puestos de trabajo relevantes a los que permite acceder.

La publicación de estas cualificaciones contribuirá sin duda a integrar y adecuar la formación a las necesidades del sistema productivo y a las demandas sociales. Ello beneficia a trabajadores y empresas. A los primeros porque les facilita el acceso a una formación más acorde con las necesidades del mercado y amplía sus expectativas de desarrollo laboral y personal; y a los segundos porque les permite disponer de profesionales más preparados.

El SNCFP y su desarrollo tienen su base normativa en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que establece el Sistema, así como en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, que regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, que estableció las primeras 97 cualificaciones incorporadas al Catálogo.



## Real Decreto 295/2004, de 20 febrero

### Ministerio de la Presidencia

Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. (BOE de 9 de marzo de 2004).

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio (RCL 2002/1550), de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, considera la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que dé respuesta adecuada a las demandas que en materia de cualificación de recursos humanos plantea el mercado laboral. Se trata de orientar las acciones formativas de manera que contribuyan a la consecución de los objetivos de las políticas activas de empleo y de fomento de la libre circulación de los trabajadores y, además, a la extensión de las políticas de formación a lo largo de la vida dirigidas a los ciudadanos, para que éstos puedan satisfacer sus expectativas y sus situaciones personales y profesionales en una sociedad en continuo proceso de innovación y cambio.

Para ello, la citada ley creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, cuyo instrumento fundamental es el Catálogo Nacional de las Cualificaciones previsto en el artículo 7. Así, con el fin de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la oferta de formación profesional y el mercado laboral, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, que es de aplicación en todo el territorio nacional, quedó regulado mediante el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre (RCL 2003/2264), en el que se establece, asimismo, su estructura y el procedimiento para su elaboración y actualización.

El catálogo servirá para posibilitar la integración de las ofertas de formación profesional, adecuándolas a las características y demandas del sistema productivo, promover la formación a lo largo de la vida y facilitar la movilidad de los trabajadores, así como la unidad del mercado de trabajo y, asimismo, para facilitar a los interesados información y orientación sobre las oportunidades de aprendizaje y formación para el empleo, los procedimientos de evaluación, reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, cualquiera que hubiera sido su forma de adquisición, así como para establecer ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas y, en definitiva, para favorecer la inversión pública y privada en la cualificación de los ciudadanos mediante un proceso de formación permanente.

Las cualificaciones profesionales que se incluyen en los anexos de este Real Decreto, con su formación asociada, han sido elaboradas por el Instituto Nacional de las Cualificaciones mediante una metodología aprobada en el seno del Consejo General de Formación Profesional y se ha contado con la participación y colaboración de las Comunidades Autónomas y demás Administraciones públicas competentes, así como con los interlocutores sociales y con los sectores productivos.

Mediante este Real Decreto se aprueban las primeras cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

Este Real Decreto ha sido informado por el Consejo General de Formación Profesional y por el Consejo Escolar del Estado, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 9 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Educación, Cultura y Deporte y de Trabajo y Asuntos Sociales y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 20 de febrero de 2004, dispongo:

### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación**

Este Real Decreto tiene por objeto aprobar determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, regulado por el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichas cualificaciones y su formación asociada correspondiente tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

### **Artículo 2. Cualificaciones profesionales que se establecen**

Las cualificaciones profesionales que se establecen son las que a continuación se relacionan, ordenadas por familias profesionales y niveles de cualificación, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican.

### **Disposición adicional única. Actualización**

Atendiendo a la evolución de las necesidades del sistema productivo y a las posibles demandas sociales, en lo que respecta a las cualificaciones consideradas en este Real Decreto, se procederá a una actualización del contenido de los anexos cuando sea necesario, siendo, en todo caso, antes de transcurrido el plazo de cinco años desde la publicación de este Real Decreto.

### **Disposición final primera. Título competencial**

Este Real Decreto se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.1ª y 30ª de la Constitución (RCL 1978/2836; ApNDL 2875) y al amparo del apartado 2 de la disposición final primera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y de la habilitación que confieren al Gobierno el artículo 7.2 y la disposición final tercera de la citada Ley Orgánica, así como el artículo 9.1 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

### **Disposición final segunda. Habilitación para el desarrollo normativo**

Se autoriza a los Ministros de Educación, Cultura y Deporte y de Trabajo y Asuntos Sociales a dictar las normas de desarrollo de este Real Decreto, en el ámbito de sus respectivas competencias.

### **Disposición final tercera. Entrada en vigor**

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

## CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES



### Familia Profesional Industrias Alimentarias

## Sacrificio, faenado y despiece de animales

Nivel: 2

Código: INA014\_2

### 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.

### Unidades de competencia:

**UC0031\_2:** Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

**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.

### Entorno profesional:

#### Ámbito profesional

Este profesional podrá ejercer en establecimientos de tamaño diverso: mataderos industriales de ámbito comarcal y local, salas de despiece anexas o independientes y carnicerías donde se faene ganado (vacuno, equino, ovino, porcino, aves y conejos).

Desarrolla su actividad en las áreas funcionales de: recepción, producción (preparación de equipos, ejecución y control de las operaciones, calidad del producto) y almacén (almacenamiento y expedición de productos).

#### Sectores productivos

Sector cárnico (mataderos y salas de despiece).

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Receptor de animales.
- Operador de línea de matadero.
- Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador, eviscerador, esquinador.
- Limpieza de canales.
- Clasificador de canales y piezas.
- Despiecero.
- Preparador de despojos.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

Formación asociada: 465 horas

**Módulos formativos:**

MF0031\_2: Sacrificio y faenado de animales (200 horas)

MF0032\_2: Despiece y tecnología de la carne (200 horas)

MF0033\_2: Operaciones y control de almacén de productos cárnicos (65 horas)

## UNIDADES DE COMPETENCIA

### UNIDAD DE COMPETENCIA 1

# Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad

Nivel: 2

Código: UC0031\_2

### Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

**RP1: Recepcionar y valorar los animales, para su comercialización y consumo, aplicando los criterios establecidos para la inspección en vivo**

**CR1.1** La documentación reglamentaria que acompaña a los animales, se comprueba. Las entradas se tramitan y registran de acuerdo con el sistema adoptado.

**CR1.2** La toma de datos para la trazabilidad del producto se inicia según el procedimiento establecido.

**CR1.3** La descarga se realiza en el lugar indicado y de manera, que no se produzcan situaciones potencialmente estresantes o accidentes. Se realizan en base a las buenas prácticas relativas al bienestar animal.

**CR1.4** El manejo de los animales en cuadras será el adecuado, respetándose siempre el bienestar del animal.

**CR1.5** Los animales se acomodan de acuerdo con sus características (especie, raza, edad, sexo), comprobado que los alojamientos reúnen las condiciones de espacio, temperatura, humedad y aireación requeridas, tendrán acceso al agua y si los animales deben permanecer en el matadero más de un día se les proporcionará alimento.

**CR1.6** Los criterios morfológicos y sanitarios establecidos, se aplican para llevar a cabo la aceptación del animal, para su valoración comercial y para su clasificación en lotes.

**CR1.7** Los animales no aceptados por defectuosos, impropios o nocivos, se separan para su observación/análisis por parte de los responsables de la inspección sanitaria, a quienes se comunica la incidencia.

**CR1.8** Aquellos animales definitivamente no aceptados se trasladan al matadero de urgencia.

**RP2: Mantener en uso los equipos y herramientas necesarios para el sacrificio y faenado según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción**

**CR2.1** El área o línea se mantiene en las condiciones higiénicas establecidas: libre de residuos y sin estancamiento de líquidos.

**CR2.2** La selección, preparación y disposición de los equipos y herramientas específicos de cada área, se realiza conforme a los requerimientos de cada operación y al ritmo de trabajo establecido.

**CR2.3** El mantenimiento de primer nivel de los equipos y máquinas asociados al área/línea, se lleva a cabo siguiendo los manuales y fichas correspondientes.

**CR2.4** Las herramientas y utensilios de corte se afilan correctamente y se realizan las labores propias para su mantenimiento.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

CR2.5 Los equipos y herramientas de cada área se mantienen en condiciones, que permitan su uso

**RP3: Realizar las operaciones de sacrificio de los animales aplicando, en cada situación, los métodos de insensibilización y sangrado en condiciones de eficacia e higiene**

CR3.1 Los animales se conducen a la entrada de la línea en lotes homogéneos, convenientemente limpiados, pesados e identificados.

CR3.2 El método de aturdimiento que se utiliza, será el más adecuado a la clase de ganado a sacrificar y los medios (aparatos, equipos), se regulan de acuerdo con el manual según las características (especie, raza, sexo, edad, peso) de los animales.

CR3.3 El método se aplica en el lugar, tiempo e intensidad adecuados, comprobándose que efectivamente el animal ha quedado insensibilizado.

CR3.4 El animal se engancha por el lugar correcto al sistema de transporte, quedando suspendido en la posición idónea y avanzando a la velocidad establecida.

CR3.5 La incisión para el sangrado se realiza en el punto correcto y con el utillaje adecuado, introduciendo, en su caso, el trócar extractor para que la sangre pase a depósito cerrado.

CR3.6 La sangre se recoge y se traslada con arreglo a lo establecido en el manual de procedimiento y, según el tratamiento, que va a recibir posteriormente, como producto comestible o como subproducto.

**RP4: Conformar las distintas canales separando las partes externas y vísceras no integrantes de ella de acuerdo con la reglamentación técnico sanitaria vigente, garantizando los niveles de producción, calidad e higiene y realizando la extracción e identificación de los MER (material específico de riesgos)**

CR4.1 Los equipos de escaldado-depilado, chamuscado-limpieza, desollado mecánico y desplumado, se regulan de acuerdo con la clase de animal y al manual de procedimiento, controlándose los parámetros de nivel de agua, temperatura, longitud de la llama, velocidad de avance, rociado y tracción.

CR4.2 La frecuencia de llegada y el tiempo de estancia de los animales en cada fase es la adecuada, para conseguir el óptimo rendimiento del equipo y cumplir la reglamentación técnico sanitaria.

CR4.3 Las operaciones de descolgado-colgado de las canales, se realizan en el momento y forma precisas para no alterar el ritmo del proceso y no dañar a la canal.

CR4.4 Los cortes necesarios para la separación de la cabeza, cabos, cuernos y preparación de las extremidades se ejecutan por los puntos o articulaciones precisas.

CR4.5 La limpieza y eliminación de restos (pelos, plumas) de la piel del porcino y aves es la correcta, reajustando en caso contrario los equipos.

CR4.6 La forma e intensidad de la tracción durante el desollado (vacuno, equino, ovino) mecánico o manual, son las adecuadas para permitir la integridad de la canal y de las pieles.

CR4.7 El corte ventral de apertura de las cavidades torácica y abdominal y los realizados para la extracción de los órganos son precisos y no afectan a las vísceras, ni provocan la salida o derrame de líquidos internos y realizándose el cierre correcto del tubo digestivo. La evisceración se realiza en la forma y secuencia establecida en cada caso.

CR4.8 Los despojos externos y vísceras, se recogen y trasladan en las condiciones higiénicas requeridas para su observación, muestreo y preparación.

CR4.9 Los residuos y desperdicios se evacuan e incluso, se identifican eficazmente para su posterior tratamiento.

CR4.10 En caso de detectar síntomas de anomalías sanitarias en la canal o vísceras, se informa al servicio de inspección.

**CR4.11** Los MER (material específico de riesgos), son extraídos, identificados y eliminados según la reglamentación vigente.

**CR4.12** La canal se divide en medias canales, los cortes se realizan por el lugar o líneas normalizadas y después es convenientemente lavada.

**CR4.13** EL control de la trazabilidad se mantiene en todo momento.

**RP5: Clasificar y valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones**

**CR5.1** Se comprueba que las canales recibidas, están conformadas correctamente, con todas sus partes, de acuerdo con la reglamentación vigente.

**CR5.2** Los equipos de medida y control se verifican y calibran, teniendo en cuenta el tipo de canal a valorar.

**CR5.3** El pesaje y la medición de los parámetros de calidad comercial (espesor graso, contenido en carne magra), se efectúan siguiendo las pautas señaladas.

**CR5.4** A cada canal se le asigna su clase y categoría comercial.

**CR5.5** Los datos de caracterización de las canales se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

**CR5.6** Las canales se identifican con las marcas o marchamos oficiales y complementarios.

**RP6: Aplicar los tratamientos de frío industrial adecuados a cada tipo de canal o pieza, para facilitar la maduración y conservación de la carne, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción**

**CR6.1** Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, son controlados verificándose si funcionan correctamente.

**CR6.2** El modelo (temperatura, tiempos) de refrigeración o congelación que se aplica es el adecuado al tipo de carne y su maduración.

**CR6.3** Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación elegido.

**CR6.4** Las canales o piezas se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.

**CR6.5** Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire, se controlan durante la aplicación y se corrigen, en su caso, las desviaciones existentes y se cumplimentarán los registros establecidos.

**CR6.6** Las canales o piezas se descongelan, regulando los equipos y manteniendo las condiciones de temperatura, tiempo y microondas dentro de lo indicado por el manual de procedimiento.

**RP7: Adoptar las medidas de protección necesarias, para garantizar la seguridad en las situaciones de trabajo de su competencia**

**CR7.1** Los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo, se utilizan completa y correctamente.

**CR7.2** El área de trabajo (puesto, entorno, servidumbres) se mantiene libre de elementos, que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.

**CR7.3** Se comprueba la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones.

**CR7.4** La manipulación de productos, se lleva a cabo tomando las medidas de protección adecuadas a cada caso.

**CR7.5** Las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales de trabajo, se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

**CR7.6** Se reconocen los derechos y deberes del trabajador y de la empresa en materia de seguridad.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

**RP8: Actuar según las normas establecidas en los planes de seguridad y emergencia de la empresa, llevando a cabo las acciones preventivas y correctoras en ellos**

**CR8.1** Se protege con la indumentaria adecuada o verifica que la misma, sea usada en las tareas de riesgo, que así lo requieran (guantes, mascarilla, botas antideslizantes, fundas de malla de acero...).

**CR8.2** Los equipos y medios de seguridad general y de control de situaciones de emergencia, se identifican y se mantienen en estado operativo.

**CR8.3** Durante su estancia en planta y en la utilización de servicios auxiliares y generales, se cumplen las medidas de precaución y protección recogidas en la normativa al respecto e indicadas por las señales pertinentes.

**CR8.4** Ante posibles situaciones de emergencia, se actúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

**CR8.5** Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente y se comprueba que quedan en perfectas condiciones de uso.

**CR8.6** En caso de accidentes se aplican las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios.

**RP9: Realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos, respetando las normas de protección del medio ambiente**

**CR9.1** La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

**CR9.2** El almacenamiento de residuos, se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normas legales establecidas.

**CR9.3** Se comprueba el correcto funcionamiento de los equipos y condiciones de depuración y en su caso se regulan de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

**CR9.4** Durante el tratamiento se mantienen las condiciones o parámetros, dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación.

**CR9.5** Se toman las muestras en la forma, puntos y cuantía indicados, se identifican y envían para su análisis, siguiendo el procedimiento establecido.

**RP10: Aplicar y/o controlar las normas de higiene personal establecidas por los manuales o guías de prácticas correctas, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y por la normativa vigente**

**CR10.1** Se utiliza la vestimenta y equipo completo reglamentario, se conserva limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.

**CR10.2** Se mantiene el estado de limpieza o aseo personal requerido, en especial de aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.

**CR10.3** Se comprueba que se cumple la legislación vigente sobre higiene alimentaria, las BPM (buenas prácticas de manipulación) y BPF (buenas prácticas de fabricación).

**RP11: Mantener y/o controlar las áreas de trabajo y las instalaciones de las industrias alimentarias dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente**

**CR11.1** Se verifican las condiciones higiénico sanitarias de instalaciones y maquinaria.

**CR11.2** Se lleva a cabo y se verifica el Programa de limpieza y desinfección.

**CR11.3** Se lleva a cabo y se verifica el Programa de Control de Plagas.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Alojamientos de animales vivos. Líneas de sacrificio con sistema de enganche y transporte de animales, elevadores, dispositivos de recogida y traslado de despojos y residuos y demás elementos auxiliares. Equipos de insensibilización o aturdimiento: electroshock, electrocoma, cámaras de CO<sub>2</sub>, pistola, ondas electromagnéticas. Cuchillos, trocar y otros elementos de sangrado. Equipos de escaldado-depilado, hornos chamuscadores-raspador-lavador. Equipos de desplumado. Equipos de desollado mecanizado. Descornadores. Sierras, cuchillos y otras herramientas de corte manuales y mecánicas, con sus útiles de afilado. Tablas, baremos para la clasificación, valoración, etc. de animales y canales. Instrumental para toma, preparación y observación de muestras. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad: medidores de espesor graso, de contenido magro, pHmetros, conductímetros. Básculas. Elementos de marcaje e identificación de canales y despojos. Cámaras frigoríficas, túneles y cámaras de congelación, con sus elementos reguladores y de control. Equipos de transmisión de datos. Dispositivos de protección en equipos y máquinas. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación.

### Productos y resultados

Canales, medias canales, cuartos de canal de las distintas especies, caracterizadas e identificadas, refrigeradas o congeladas. Despojos comestibles. Subproductos. Residuos a eliminar. Garantía de seguridad y salubridad de los productos alimentarios. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados.

### Información utilizada o generada

Utilizada: Documentación de origen de animales, crotales de identificación. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos, herramientas e instrumentos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Registros del Manual de control de puntos críticos, registros de la trazabilidad del producto, registros de DDD. Registros de autocontrol. Normativa técnico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia.

Generada: Caracterización final de canales y piezas. Partes, registro de producción.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

## Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial

Nivel: 2

Código: UC0032\_2

### Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

- RP1: Mantener y manejar en uso los equipos y medios auxiliares de despiece, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción**
- CR1.1** La limpieza y desinfección de la sala de despiece y elementos auxiliares, se comprueba siguiendo los procedimientos establecidos.
- CR1.2** La selección, preparación y disposición de los equipos y herramientas específicos de cada área o plaza, se realiza conforme a los requerimientos de cada operación a realizar y al ritmo de trabajo establecido.
- CR1.3** El mantenimiento de primer nivel de los equipos y máquinas de la sala de despiece, se realiza siguiendo los manuales y fichas correspondientes.
- CR1.4** Las herramientas y utensilios de corte se afilan correctamente y se realizan las labores propias para su mantenimiento.
- CR1.5** Las condiciones ambientales (temperatura, luz, aireación) se regulan de acuerdo con las instrucciones del manual de procedimiento.
- RP2: Descuartizar canales y obtener los despojos comestibles para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales, garantizando la calidad, higiene y los niveles de producción**
- CR2.1** El descuartizado de la canal, se realiza de acuerdo con las instrucciones de trabajo recibidas.
- CR2.2** Los despojos comestibles se lavan y seleccionan, eliminando los restos o partes no interesantes y separando aquellos, que no reúnen los requisitos de comercialización.
- CR2.3** Estas operaciones se realizan, cumpliendo los objetivos de tiempo y rendimientos en la carne previstos.
- CR2.4** Las distintas piezas son sometidas a los tratamientos de mejora de sus cualidades, en las condiciones indicadas en el manual de instrucciones.
- CR2.5** Las piezas, despojos y restos se clasifican y ordenan, siguiendo los criterios establecidos.
- RP3: Aplicar los tratamientos de frío industrial, para conservar de forma adecuada las piezas, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción**
- CR3.1** Se verifica que los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío funcionan correctamente.
- CR3.2** Se comprueba que el modelo (temperatura, tiempos) de refrigeración o congelación, es el adecuado al tipo de pieza o producto cárnico.
- CR3.3** Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan, de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación elegido.

**CR3.4** Los cuartos se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.

**CR3.5** Durante la aplicación se controlan los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire y se corrigen las desviaciones existentes.

**CR3.6** En su caso, se descongelan las piezas, regulando los equipos y manteniendo las condiciones (temperatura, tiempo y microondas), dentro de lo indicado por el manual de procedimiento para cada producto.

**RP4: Efectuar las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas con las especificaciones del producto final, garantizando la calidad, higiene y los niveles de producción**

**CR4.1** Se comprueba que los materiales de envoltura, embandejado, empaquetado y etiquetado cumplen los requerimientos prescritos para el producto a trabajar.

**CR4.2** Se verifica que la composición y dosificación (peso, tamaño, número de unidades) de cada bandeja o paquete, permanece dentro de los márgenes tolerados.

**CR4.3** Se controla que el cerrado o sellado del envase, se ajusta a lo especificado para cada clase de producto.

**CR4.4** Se comprueba que en las etiquetas se incluye la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.

**RP5: Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad**

**CR5.1** Se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos, en cada puesto o área de trabajo.

**CR5.2** El área de trabajo (puesto, entorno, servidumbres) se mantiene libre de elementos, que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.

**CR5.3** Se comprueba la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones.

**CR5.4** La manipulación de productos, se lleva a cabo, tomando las medidas de protección adecuadas a cada caso.

**CR5.5** Las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales de trabajo, se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

**RP6: Actuar según las normas establecidas en los planes de seguridad y emergencia de la empresa, llevando a cabo las acciones preventivas y correctoras en ellos**

**CR6.1** Se protege con la indumentaria adecuada o verifica, que la misma sea usada en las tareas de riesgo que así, lo requieran (guantes, mascarilla, botas antideslizantes, fundas de malla de acero...).

**CR6.2** Los equipos y medios de seguridad general y de control de situaciones de emergencia se identifican y se mantienen en estado operativo.

**CR6.3** Durante su estancia en planta y en la utilización de servicios auxiliares y generales, se cumplen las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa al respecto e indicadas por las señales pertinentes.

**CR6.4** Ante posibles situaciones de emergencia se actúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

**CR6.5** Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente y se comprueba que quedan en perfectas condiciones de uso.

**CR6.6** Durante el funcionamiento o ensayo de planes de emergencia y evacuación se actúa conforme a las pautas prescritas.

**CR6.7** En caso de accidentes se aplican las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

## Contexto profesional

### Medios de producción

Cámaras frigoríficas, de congelados, con sus elementos reguladores y de control. Equipos de descongelación. Salas de despiece industrial con mesa de trabajo y banda o sistema de avance y distribución. Elementos de recogida y clasificación de los productos como carros, contenedores, perchas, etc. Herramientas de corte, manuales o mecánicas, útiles de afilado.

Básculas. Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, actividad del agua, pH y consistencia. Equipos de embolsado a vacío, envoltura, embandejado y empaquetado.

Equipos de transmisión de datos. Dispositivos de seguridad y protección en instalaciones y máquinas.

Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos.

### Productos y resultados

Cuartos de canal, piezas cárnicas, despojos seleccionados, clasificados y acondicionados para su expedición.

### Información utilizada o generada

Documentación de origen de canales, cuartos y piezas. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos, herramientas e instrumentos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Normativa de envoltura y empaquetado, etiquetado. Registros del Manual de control de puntos críticos, registros de la trazabilidad del producto, registros de DDD.

Caracterización final de cuartos de canal y piezas. Partes, registro de trabajo e incidencias. Valoración en rendimientos. Trazabilidad: datos de identificación y seguimiento.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 3

# Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas

Nivel: 2

Código: UC0033\_2

## Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

**RP1: Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores o producción, controlando su correspondencia con lo solicitado**

**CR1.1** Los datos reseñados en la documentación de la mercancía, se contrastan con los de la orden de compra o pedido y, en su caso, se emite un informe sobre posibles defectos en la cantidad, fecha de caducidad, daños y pérdidas.

**CR1.2** Se comprueba, que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, por los productos transportados.

**CR1.3** La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se recopila y archiva según el protocolo establecido.

**CR1.4** Se comprueba que los embalajes y envases, que protegen la mercancía, se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto

**CR1.5** Se verifica que las características y cantidades del suministro o producto, corresponden con la orden de compra o nota de entrega.

**CR1.6** La descarga se lleva a cabo en el lugar y modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.

**CR1.7** El registro de entrada del suministro o producto, se lleva a cabo de acuerdo con el sistema establecido.

**RP2: Almacenar y conservar las mercancías atendiendo a las exigencias de los productos, para optimizar los recursos disponibles**

**CR2.1** La distribución de materias primas y productos en almacenes, depósitos y cámaras, se realiza atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y siguiendo los criterios establecidos, para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, así como las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

**CR2.2** Las mercancías se disponen y colocan de tal forma, que se asegure su integridad y se facilite su identificación, manipulación y rotación.

**CR2.3** Las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras, se controlan de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.

**CR2.4** Se verifica que el espacio físico, equipos y medios utilizados en almacén, cumplen con la normativa legal de higiene y seguridad.

**CR2.5** Las operaciones de manipulación y transporte interno, se realizan con los medios adecuados, de forma, que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

**RP3: Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas con el cliente**

**CR3.1** Se reciben los pedidos de clientes y se comprueba la posibilidad, de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.

**CR3.2** El documento de salida (hoja, orden, albarán), se cumplimenta en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.

**CR3.3** En la preparación del pedido, se incluyen todos sus elementos de acuerdo con la orden de salida y se comprueba que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los adecuados.

**CR3.4** Las operaciones de manipulación y transporte interno se realizan con los medios adecuados, de forma, que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

**CR3.5** Se comprueba que los vehículos de transporte son los idóneos al tipo de producto y se encuentran en las condiciones de uso adecuadas.

**CR3.6** La colocación de las mercancías en los medios de transporte, se realiza asegurando la higiene e integridad de los productos.

**CR3.7** Las salidas se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

**RP4: Controlar las existencias de canales y piezas cárnicas, para verificar la calidad de los mismos**

**CR4.1** Las canales se mantienen en las cámaras frigoríficas el tiempo y en las condiciones de temperatura, humedad relativa y circulación del aire más adecuadas, para permitir una buena carnización de las misma y con un almacenamiento adecuado FIFO.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

**CR4.2** Las canales y el resto de los subproductos se almacenan, teniendo en cuenta los requerimientos técnico-sanitarios.

**CR4.3** Las canales que se consideren sospechosas, se almacenan en la cámara destinada a tal fin, convenientemente identificadas, hasta que puedan ser librados para consumo o ser destruidas.

**CR4.4** El estado y caducidad de lo almacenado, se comprueba con la periodicidad requerida por los productos perecederos.

**CR4.5** Se controla la disponibilidad de existencias, a fin de tener cubiertos los pedidos.

**CR4.6** Se realiza informe sobre la cuantía y características de los stocks y, en su caso, se solicitan y justifica los incrementos correspondientes.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Almacenes, cámaras frigoríficas. Básculas. Dosificadores. Medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas. Pequeños vehículos autopropulsados. Instrumental de toma de muestras, sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén.

### Productos y resultados

Almacenaje de canales y piezas cárnicas clasificadas y dispuestas para su uso o expedición.

Almacenaje de materias auxiliares clasificadas y dispuestas para su uso. Expedición de productos para su distribución.

### Información utilizada o generada

Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación (albaranes) de suministros y animales vivos. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, almacén, expedición). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno.

Registros de canales conformes, decomisadas o en estudio.

Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios.

Documentación de la expedición.

## MÓDULOS FORMATIVOS

### MÓDULO FORMATIVO 1

## Sacrificio y faenado de animales

Nivel: 2

Código: MF0031\_2

Asociado a la UC: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad

Duración: 200 horas

### Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Analizar las condiciones técnico-sanitarias, que deben reunir los mataderos y los procedimientos de recepción, manejo y alojamiento de los animales**
- CE1.1** Reconocer las condiciones técnico-sanitarias establecidas en la reglamentación, para los mataderos de animales de abasto, de aves, para los almacenes frigoríficos y para otros establecimientos relacionados.
- CE1.2** Discriminar situaciones de falta de higiene y reconocer las pautas, que hay que seguir en la inspección de instalaciones y personal de mataderos y otros establecimientos relacionados.
- CE1.3** Identificar y justificar las condiciones idóneas para el transporte de las distintas especies animales.
- CE1.4** Caracterizar las técnicas, que hay que utilizar y las precauciones, que se deben tomar para el correcto y seguro manejo (descarga, conducción) de los animales en vivo.
- CE1.5** Relacionar el incumplimiento de las condiciones de transporte y manejo de los animales con la aparición del estrés y sus efectos.
- CE1.6** Interpretar la guía y tramitar la documentación propia de la recepción.
- CE1.7** Describir y justificar los requerimientos de las distintas especies de animales durante su alojamiento en el matadero y relacionarlos con las características de los establos.
- C2: Caracterizar las operaciones de sacrificio y faenado de los animales de abasto, aves y caza**
- CE2.1** Comparar las secuencias de operaciones, que integran las líneas de sacrificio y faenado de las distintas especies.
- CE2.2** Identificar y justificar las técnicas, condiciones de realización y parámetros de control de las operaciones de: aturdimiento, degüello y desangrado desollado, pelado, desplumado eviscerado división de la canal para cada especie, relacionándolas con los equipos necesarios.
- CE2.3** Valorar las consecuencias, que para los animales, el proceso y la carne, se derivan de la incorrecta realización de las operaciones anteriores.
- CE2.4** Describir la composición, funcionamiento y utilidades de los equipos utilizados en el sacrificio y faenado, las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de usuario, que requieren y las medidas de seguridad durante su utilización.
- CE2.5** Reconocer los riesgos microbiológicos de las operaciones de faenado, en especial del eviscerado, y deducir las medidas de protección.
- CE2.6** Reconocer los despojos de las diferentes especies y las técnicas y condiciones, para su acondicionamiento.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

CE2.7 Valorar las consecuencias derivadas de las actuaciones y decisiones de inspección y reconocer los sellos, marcas y documentación utilizada en cada situación.

CE2.8 Reconocer los protocolos de actuación en un sacrificio de urgencia del animal.

CE2.9 Reconocer los protocolos de actuación en la preparación de órganos y vísceras para el examen veterinario.

CE2.10 Reconocer el protocolo de actuación en la gestión de los MER.

CE2.11 Intervenir en el mantenimiento de la trazabilidad.

**C3: Evaluar las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y consumidores de la falta de higiene en los medios de producción, de su estado o grado de deterioro y de los hábitos de trabajo**

CE3.1 Identificar el origen y los agentes causantes de las transformaciones de los productos alimentarios y sus mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE3.2 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, durante su elaboración o manipulación, valorar su incidencia sobre el producto y deducir las causas originarias.

CE3.3 Enumerar las principales intoxicaciones o toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

**C4: Manejar la metodología utilizada en la detección y control de puntos críticos, para evitar contaminaciones**

CE4.1 Reconocer los posibles peligros y las medidas preventivas a tomar

CE4.2 Participar en el sistema de verificación, que permita conocer si el proceso, se halla bajo control.

CE4.3 intervenir en la implantación de las acciones correctoras necesarias.

CE4.4 Cumplimentar todos los registros.

**C5: Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente, derivados de la actividad de la industria alimentaria**

CE5.1 Identificar los factores de incidencia sobre el medio ambiente de la industria alimentaria.

CE5.2 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE5.3 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

CE5.4 Identificar la normativa medioambiental (externa e interna), aplicable a las distintas actividades.

**C6: Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria alimentaria**

CE6.1 Identificar los factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria y deducir sus consecuencias.

CE6.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

**CE6.3** Describir las condiciones y dispositivos generales de seguridad de los equipos, utilizados en la industria alimentaria.

**CE6.4** Relacionar la información sobre la toxicidad o peligrosidad de los productos con las medidas de protección a tomar durante su manipulación.

**CE6.5** Explicar los procedimientos de actuación en caso de incendios, escapes de vapor y de productos químicos y caracterizar los medios empleados en su control.

**C7: Identificar los criterios técnico-comerciales para la clasificación de las canales**

**CE7.1** Definir las canales de las distintas especies de animales de abasto, aves, conejo y caza.

**CE7.2** Enumerar y valorar los factores de clasificación de las canales de distintas especies.

**CE7.3** Identificar las técnicas de pesaje y de medida de los diversos factores y relacionarlas con los aparatos homologados utilizados al respecto.

**CE7.4** Describir la composición y utilidades de los aparatos utilizados en la medición y las operaciones calibración y mantenimiento de usuario.

**CE7.5** Interpretar los sistemas de clasificación de las canales.

**CE7.6** Reconocer los tipos de marcas o marchamos y las técnicas para su aplicación y relacionar su contenido con las características de la canal.

**CE7.7** Conocer los métodos de trazabilidad de las canales.

**CE7.8** En un caso práctico de clasificación de canales:

- Comparar la constitución de la canal con el estándar reglamentado.
- Discriminar los parámetros a valorar en función del tipo y estado de la canal y elegir el instrumental adecuado.
- Realizar el pesaje, la apreciación y la medición de los parámetros de clasificación preparando y manejando correctamente los aparatos oportunos.
- Asignar la clase y grupo de pertenencia de la canal.
- Seleccionar y aplicar la marca o marchamo con su información completa.

**Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo: C2 y C7**

## Contenidos

### Condiciones técnico-sanitarias de mataderos

Normativa y características generales.

Condiciones higiénicas.

### Recepción de los animales

Transporte de animales vivos.

Identificación, marcas y guías sanitarias.

Alojamiento.

Inspección "ante mortem": Objetivos, acciones y consecuencias de las mismas.

Nociones de patología de los animales de abasto y aves.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

### Sacrificio de los animales

Secuencia de operaciones y normativa.

Aturdimiento o insensibilización.

Desangrado o degüello.

### Inspección "post mortem": Objetivos, acciones y consecuencias de las mismas. lesiones anatomopatológicas más frecuentes

Seguridad en el empleo de equipos de sacrificio.

### Faenado de los animales

Concepto, operaciones englobadas, normativa.

Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies.

La evisceración.

La separación de los despojos.

División de la canal.

Seguridad en el empleo de equipos de faenado.

### Clasificación comercial de las canales

La canal, concepto, constitución, reglamentación para las diversas especies.

Sistemas de clasificación de las canales.

Identificación y marcado de las canales.

Trazabilidad: ascendente y descendente. Reglamentos CEE.

### Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria

Normativa aplicable al sector.

Medidas de higiene personal.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC

### Limpieza de instalaciones y equipos

Concepto y niveles de limpieza.

Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.

Sistemas y equipos de limpieza.

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

### Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Agentes y factores de impacto.

Tipos de residuos generados.

Normativa aplicable sobre protección ambiental.

### Medidas de protección ambiental

Ahorro y alternativas energéticas.

Residuos sólidos y envases.

Emisiones a la atmósfera.

Vertidos líquidos.

Otras técnicas de prevención o protección.

### Seguridad en la industria alimentaria

Factores y situaciones de riesgo y normativa.

Medidas de prevención y protección.

Situaciones de emergencia.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Aula taller. Superficie 30 m<sup>2</sup>

Sala de despiece y carnicería. Superficie 60 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - **Formación académica** de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional
  - **Experiencia profesional** de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 2

# Despiece y tecnología de la carne

Nivel: 2

Código: MF0032\_2

Asociado a la UC: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial

Duración: 200 horas

## Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece y de sus equipos y medios auxiliares**
- CE1.1** Identificar las condiciones generales relativas a las instalaciones, equipos y maquinaria.

CE1.2 Especificar las condiciones técnico-sanitarias de las salas de despiece.

CE1.3 Discriminar las condiciones ambientales de la sala de despiece. Seleccionar y aplicar los sistemas y productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización idóneos.

CE1.4 Describir la composición, características y funcionamiento de la maquinaria y equipos de sala de despiece.

CE1.5 Reconocer las necesidades de mantenimiento de la maquinaria y efectuar las de primer nivel.

CE1.6 Montar y desmontar los elementos básicos que componen las máquinas de despiece.

CE1.7 Apreciar las condiciones idóneas de los instrumentos y elementos de corte y mantenerlos en buen estado.

CE1.8 Aplicar las medidas de seguridad en el empleo de los útiles y maquinaria de despiece.

**C2: Deshuesar y despiezar canales y las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas**

CE2.1 Identificar las formas de presentación en el mercado de las canales de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejo y caza.

CE2.2 Interpretar la clasificación comercial de las canales de las distintas especies.

CE2.3 Describir y caracterizar las fases y operaciones que componen el despiece de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejo y caza.

CE2.4 Reconocer las características, que deben reunir las distintas piezas y unidades para su comercialización.

CE2.5 Relacionar las características de las piezas u unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado.

CE2.6 Ante un caso práctico de canales y piezas de vacuno o equino, porcino, ovino o caprino, aves y conejo.

- Efectuar el cuarteado o esquinado de la canal, seleccionándolos instrumentos y líneas de corte correctos.
- Deshuesar y despiezar las canales, medias o cuartos delanteros y traseros seleccionando los instrumentos y formas de corte y separación adecuados para lograr el óptimo rendimiento.
- Clasificar las piezas y unidades obtenidas, de acuerdo con sus características y criterios comerciales.
- Aplicar durante las operaciones de despiece las medidas de higiene pertinentes.
- Elegir los materiales y técnicas de envoltura y etiquetado adecuados a cada pieza.

**C3: Aplicar las técnicas de preparación para su comercialización de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas**

CE3.1 Identificar las formas de presentación en el mercado de los despojos comestibles de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejo y caza.

CE3.2 Reconocer las especificaciones, que deben reunir los distintos despojos para su comercialización.

CE3.3 Relacionar las características de los despojos y sus unidades con los materiales y técnicas de envoltura, envasado y etiquetado.

CE3.4 Ante un caso práctico de acondicionamiento de despojos comestibles:

- Deshuesar y despiezar los despojos.
- Clasificar las unidades obtenidas de acuerdo con sus características y criterios comerciales.

- Aplicar durante las operaciones de preparación las medidas de higiene pertinentes.
- Seleccionar los materiales y técnicas de presentación y etiquetado adecuados.

**C4: Analizar el proceso de conversión del tejido muscular y otros en carne y despojos comestibles y su incidencia sobre la calidad del producto obtenido**

CE4.1 Distinguir los tipos de músculo presentes en un animal.

CE4.2 Reconocer las características idóneas del tejido muscular y otros en los animales recién sacrificados.

CE4.3 Identificar los procesos y cambios bioquímicos, que suceden en el músculo y otros tejidos comestibles del animal muerto y relacionarlos con la aparición de los caracteres organolépticos de la carne y los despojos.

CE4.4 Identificar las condiciones ambientales, que deben existir en las cámaras de oreo para lograr la correcta maduración de la carne y los parámetros para su control.

**C5: Identificar y valorar las características organolépticas de la carne**

CE5.1 Describir los caracteres organolépticos de la carne fresca y enumerar los factores que influyen en el desarrollo de los mismos.

CE5.2 Relacionar el pH con el estado sanitario y grado de frescura de la carne.

CE5.3 En un caso práctico, ante diferentes tipos y calidades de carnes:

- Apreciar las diversas características organolépticas.
- Efectuar mediciones de pH.
- Contrastar las apreciaciones y mediciones y valorar la calidad.

**C6: Analizar y aplicar las técnicas de conservación de la carne**

CE6.1 Reconocer las acciones y los cambios que provoca el frío, la congelación y la descongelación sobre la carne.

CE6.2 Identificar las condiciones, que deben reunir las carnes y los factores, que influyen en la aplicación de los tratamientos de conservación.

CE6.3 Describir la composición, funcionamiento y dispositivos de control de los equipos y cámaras necesarios para la conservación de las carnes.

CE6.4 Reconocer las alteraciones, que pueden presentarse en las carnes refrigeradas o congeladas y deducir las causas.

CE6.5 En un caso práctico de aplicación de la refrigeración y/o congelación debidamente definido y caracterizado:

- Elegir las cámaras o equipos adecuados y fijar en ellos los parámetros de refrigeración o congelación.
- Efectuar correctamente las operaciones de limpieza y mantenimiento de usuario y de cargado-cerrado cámaras.
- Realizar el seguimiento de los parámetros durante la conservación.
- Apreciar la presencia de anomalías y proponer las medidas paliativas.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

**Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo: C2 y C3**

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

## Contenidos

### Condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece

Características generales.

Condiciones higiénicas y ambientales.

### Equipos y elementos de trabajo

Maquinaria (sierras, cortadoras, separadoras mecánicas).

Instrumentos o herramientas de corte.

Medios auxiliares.

### Deshuese, despiece de vacuno y equino

Canales de vacuno y equino.

Despiece de la canal.

Despojos, preparación.

### Deshuese, despiece, de porcino

Canales de porcino.

Despiece de la canal.

Despojos, preparación.

### Deshuese, despiece, de ovino y caprino

Canales de ovino y caprino.

Despiece de la canal.

Despojos, preparación.

### Deshuese y despiece de otras especies

Aves, conejo y caza.

Deshuese y despiece

Despojos, preparación.

### Los animales productores de carne

Especies de abasto, aves y caza.

Fundamentos de anatomía y fisiología.

Tipos y razas de animales.

Rendimientos de los animales.

Valoración en vivo.

### El tejido muscular

Constitución histológica.

Composición química.

Otros tejidos comestibles.

## El proceso de maduración de la carne

La obtención y maduración de la carne.  
Alteraciones de la maduración.

## Características de la carne

Caracteres organolépticos de la carne.  
El pH de la carne.  
Características de los despojos comestibles.

## Conservación de la carne

Métodos de conservación.  
Equipos específicos, su composición, regulación, limpieza, mantenimiento de usuario.

## Manipulación de alimentos

Normativa vigente.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Aula taller. Superficie 30 m<sup>2</sup>  
Sala de despiece y carnicería. Superficie 60 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Controlar las recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - **Formación académica** de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - **Experiencia profesional** de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

## MÓDULO FORMATIVO 3

## Operaciones y control de almacén de productos cárnicos

Nivel: 2

Código: MF0033\_2

Asociado a la UC: Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición  
de canales y piezas

Duración: 65 horas

### Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Definir las condiciones de llegada o salida de las mercancías en relación a su composición, cantidades, protección y transporte externo**
- CE1.1 Reconocer la documentación, de que deben ir dotadas las mercancías entrantes y las expediciones.
- CE1.2 Analizar el contenido de los contratos de suministro de materias primas o de venta de productos y relacionarlo con las comprobaciones a efectuar en recepción o expedición.
- CE1.3 Analizar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades.
- CE1.4 Caracterizar los sistemas de protección de las mercancías.
- CE1.5 Enumerar los distintos medios de transporte externo existentes y describir sus características y condiciones de utilización.
- CE1.6 Ante un supuesto práctico de recepción o expedición de mercancías debidamente caracterizado:
- Determinar la composición del lote.
  - Precisar las comprobaciones a efectuar en recepción o previas a la expedición.
  - Contrastar la documentación e información asociada.
  - Detallar la protección con que se debe dotar al lote.
  - Fijar las condiciones que debe reunir el medio de transporte y describir la correcta colocación de las mercancías.
- C2: Clasificar las mercancías aplicando los criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje**
- CE2.1 Aplicar los criterios de clasificación de productos alimentarios, en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otras características.
- CE2.2 Interpretar sistemas de codificación.
- CE2.3 Asignar códigos de acuerdo con el sistema establecido y efectuar el marcaje de las mercancías.
- C3: Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, tiempos, medios e itinerarios y técnicas de manipulación de las mercancías**
- CE3.1 Describir las características básicas, prestaciones y operaciones de manejo y mantenimiento de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna de mercancías más utilizados en almacenes de productos alimentarios.
- CE3.2 Relacionar los medios de manipulación con las mercancías tipo, justificando dicha relación en función de las características físicas y técnicas de ambos.

**CE3.3** Describir las medidas generales de seguridad, que debe reunir un almacén de acuerdo con la normativa vigente.

**CE3.4** Ante un supuesto práctico en el que se proporcionan las características de un almacén, el espacio y los medios disponibles y los tipos de productos a almacenar o suministrar determinar:

- Las áreas donde se realizará la recepción, almacenaje, expedición y esperas.
- La ubicación de cada tipo de producto.
- Los itinerarios de traslado interno de los productos.
- Los medios de carga, descarga, transporte y manipulación.
- Los cuidados necesarios para asegurar la integridad y conservación de los productos.
- Las medidas de seguridad aplicables durante el manejo de las mercancías.

**C4: Cumplimentar la documentación de recepción, expedición y de uso interno de almacén**

**CE4.1** Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición.

**CE4.2** Precisar la función, origen y destino e interpretar el contenido de los documentos utilizados al respecto.

**CE4.3** Ante un supuesto práctico, en el que se proporciona información sobre mercancías entrantes y salientes, especificar los datos a incluir y cumplimentar y cursar:

- Órdenes de pedido y de compra.
- Solicitudes de suministro interno, notas de entrega.
- Fichas de recepción, registros de entrada.
- Órdenes de salida y expedición, registros de salida.
- Albaranes.
- Documentos de reclamación y devolución.

**C5: Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios**

**CE5.1** Relacionar la información generada por el control de almacén con las necesidades de otras unidades o departamentos de la empresa.

**CE5.2** Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

**CE5.3** Describir y caracterizar los diferentes tipos de inventarios y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

**CE5.4** En un caso práctico, para el que se proporciona información sobre los movimientos de un almacén, obtener y valorar datos en relación con:

- El estocage disponible.
- Los suministros pendientes.
- Los pedidos de clientes en curso.
- Los suministros internos servidos.
- Los productos expedidos.
- Devoluciones.

**CE5.5** Contrastar el estado de las existencias con el recuento físico del inventario y apreciar las diferencias y sus causas.

**C6: Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén**

**CE6.1** Instalar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.

**CE6.2** Analizar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones instaladas.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

**CE6.3** En un caso práctico, en el que se proporciona, información convenientemente caracterizada sobre los movimientos en un almacén:

- Definir los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- Realizar altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.
- Registrar las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- Elaborar, archivar e imprimir los documentos de control de almacén resultantes.
- *Elaborar, archivar e imprimir el inventario de existencias.*

## Contenidos

### Recepción y expedición de mercancías

Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.

Transporte externo.

### Almacenamiento

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

Clasificación y codificación de mercancías.

Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.

Ubicación de mercancías.

Condiciones generales de conservación.

### Control de almacén

Documentación interna.

Registros de entradas y salidas.

Control de existencias.

Inventarios.

Aplicaciones informáticas al control de almacén.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Aula taller. Superficie 30 m<sup>2</sup>

Sala de despiece y carnicería. Superficie 60 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Controlar las recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - **Formación académica** de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional

- **Experiencia profesional** de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.





## Glosario

### Catálogo Modular de Formación Profesional

Conjunto de Módulos formativos asociados a las diferentes unidades de competencia de las cualificaciones profesionales. Proporciona un referente común para la integración de las ofertas de formación profesional que permita la capitalización y el fomento del aprendizaje a lo largo de la vida.

### Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales

Es el instrumento del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales, susceptibles del reconocimiento y acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional.

### Competencia general

Describe de forma abreviada el cometido y funciones esenciales del profesional.

### Competencia profesional

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo.

### Contexto profesional

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada y cuantos elementos de análoga naturaleza se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional.

### Criterios de Realización (CR)

Expresan el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y constituye una guía para la evaluación de la competencia profesional.

### Cualificación profesional

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral.

### Entorno profesional

Indica, con carácter orientador, el ámbito profesional, los sectores productivos y las ocupaciones o puestos de trabajo relacionados.

### Especificaciones de la formación

Se expresarán a través de las capacidades y sus correspondientes criterios de evaluación, así como los contenidos que permitan alcanzar dichas capacidades. Se identificarán, además, aquellas capacidades cuya adquisición deba ser, en su caso, completada en un entorno real de trabajo. Constarán también los requisitos básicos del contexto de la formación, para que ésta sea de calidad.

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales

### Familia profesional

Conjunto de cualificaciones en las que se estructura el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.

### Módulo formativo

El bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación. Constituye la unidad mínima de formación profesional acreditable para establecer las enseñanzas conducentes a la obtención de los Títulos de Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad.

### Niveles de cualificación profesional

Son los que se establecen atendiendo a la competencia profesional requerida por las actividades productivas con arreglo a criterios de conocimientos, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad. Los niveles se definen de uno a cinco, siendo el uno el más básico y el cinco el que exige mayor grado de cualificación del trabajador.

### Realizaciones Profesionales (RP)

Elementos de la competencia que establecen el comportamiento esperado de la persona, en *forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza*.

### Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional

Conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

### Unidad de competencia

El agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial, a los efectos previstos en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.



## ANEXO I

# Grupo de trabajo de la Familia Profesional

### Responsables del grupo de trabajo

**Jefe de Grupo:** José Luis Navamuel Ruesga

**Secretario Técnico:** Jesús Agudelo Blanco

**Coordinadora Metodológica:** María Isabel García-Chicote Yuste

### Expertos tecnológicos

**Elaboración de productos cárnicos, embutidos y alimentos precocinados:** José M<sup>a</sup> Martínez García

Centro de trabajo: Grupo La Astorgana. Madrid

Organización proponente: CEOE. FIAB

**Fabricación de grasas, aceites y margarinas:** Manuel Luque Trucios

Centro de trabajo: NOVOTEC. Jaén

Organización proponente: CEOE. FIAB

**Elaboración de conservas de pescado, vegetales y cárnicas:** José Ignacio Calleja Lafuente

Centro de trabajo: CONSEBRO. Asociación de industrias Conserveras de Navarra, La Rioja y Aragón

Organización proponente: Asociación de Industrias Conserveras de Navarra, La Rioja y Aragón. CONSEBRO

**Productos lácteos, alimentos infantiles y dietéticos:** Roland Jaumá Classen

Centro de trabajo: Danone S.A. Barcelona

Organización proponente: CEOE. FIAB

**Panadería y repostería:** Francisco Javier Labarga Vaca

Centro de trabajo: Fundación Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León. Palencia.

Organización proponente: CEOE. FIAB. Consejería de Educación y Ciencia Junta de Castilla y León

**Elaboración de vino y otras bebidas:** Casimiro Sanz Mayordomo

Centro de trabajo: Vinícola de Castilla S.A. Ciudad Real

Organización proponente: CEOE. FIAB

**Calidad y seguridad alimentaria:** José Catalán Alonso

Centro de trabajo: Consultoría y Mercadotecnia S.L.

Organización proponente: Instituto Nacional de las Cualificaciones

INA014\_2

Sacrificio, faenado  
y despiece  
de animales**Instalaciones auxiliares de proceso y mantenimiento: Alberto Abad Pla**

Centro de trabajo: Fluidinox S.L.

Organización proponente: Instituto Nacional de las Cualificaciones

### Expertos formativos

**Elaboración de productos cárnicos y precocinados: Ana Isabel Torre Sáez de****Argandañona**

Centro de trabajo: IES Lope de Vega. Santander

Organización proponente: Consejería de Educación y Juventud del Gobierno de Cantabria

**Elaboración de productos lácteos, grasas y aceites: José María Labrador de la Rubia**

Centro de trabajo: IES Escultor Juan de Villanueva. Asturias

Organización proponente: Consejería de Educación del Principado de Asturias

**Elaboración de conservas: Juan Pastor Cebolla**

Centro de trabajo: Escuela de Formación en Industrias Agroalimentarias de Alfaro. La Rioja

Organización proponente: Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Rioja

**Elaboración de vinos y otras bebidas: Nicolás Sánchez Diana**

Centro de trabajo: Finca San Blas S.L. Reuquenq. Valencia

Organización proponente: Diputación de Valencia

**Elaboración de panadería y repostería: José Luis Gata Pizarro**

Centro de trabajo: IES Vegas Bajas. Badajoz

Organización proponente: Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología. Junta de Extremadura

**Procesos en la industria alimentaria: María Dolores Huerta Díaz**

Centro de trabajo: IES Gregorio Prieto. Valdepeñas. Ciudad Real

Organización proponente: Consejería de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha



## ANEXO II

# Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación

Asociación de Industrias de la Carne (AICE). CEOE

Gremios de Carnicería. Valencia

Degussa Health F.I. Bioactive. Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas (FIAB). CEOE. Madrid

Europastry S.A. Azuqueca. Guadalajara

IES El Valle. Jaén. Consejería de Educación y Ciencia. Junta de Andalucía

Servicio de Educación Técnico Profesional. Dirección General de Formación Profesional de Educación de Adultos. Consejería de Educación, Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias

IES Escuela de la Vid e Industrias Lácteas. Consejería de Educación. Comunidad de Madrid

IES José Víguer. Conselleria de Cultura, Educación y Deporte. Comunidad Valenciana

Escuela de Viticultura y Enología de Requena (Valencia)



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA  
Instituto Nacional de las Cualificaciones  
Rafael Calvo, 18 – 28010 Madrid  
Teléfono: 91 310 66 01  
<http://wwwn.mec.es/educa/incual/>



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y CIENCIA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ASUNTOS SOCIALES

CONSEJO GENERAL  
DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL

FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



INSTITUTO  
NACIONAL DE  
LAS CUALIFICACIONES