

## 1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en  
INAI0208 SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

## 2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in  
INAI0208 SLAUGHTERING ANIMALS AND DRESSING AND CUTTING CARCASES  
(Esta traducción no tiene carácter oficial)

## 3. PERFIL DE COMPETENCIAS

El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la **competencia general** de 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; y manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia** (UC):

- Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad (UC0031\_2).
- Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial (UC0032\_2).
- Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas (UC0033\_2).

Las competencias profesionales se adquieren conforme a los **resultados de aprendizaje** especificados en los Módulos formativos (MF):

- Sacrificio y faenado de animales (MF0031\_2).
- Despieze y tecnología de la carne (MF0032\_2).
- Operaciones y control de almacén de productos cárnicos (MF0033\_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Sacrificio, faenado y despieze de animales (MP0147)

(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).

A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:

- Colaborar en las operaciones de organización y realización de un simulacro de emergencia debidamente caracterizado con el plan de emergencia.
- Efectuar las operaciones de aturdimiento y sacrificio de las diferentes especies animales.
- Realizar las operaciones de faenado de los animales de las distintas especies.
- Colaborar en las operaciones de clasificación de canales para cada especie según los criterios técnico comerciales.
- Realizar las operaciones de despieze industrial de las canales y la obtención de despojos comestibles.
- Efectuar las operaciones de preparación de despojos comestibles para su comercialización.
- Participar en la identificación y valoración de las características organolépticas de la carne.
- Participar en el análisis y aplicación de las técnicas de conservación de la carne.
- Efectuar los primeros procesos de transformación de piezas o unidades cárnicas.
- Realizar los procesos de embandejado o envasado y etiquetado de piezas o unidades cárnicas.
- Comprobar la recepción de mercancías.
- Colaborar en la expedición de mercancías.
- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

## 4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El Titular de este certificado ejerce su actividad en mataderos industriales de ámbito comarcal y local, salas de despiece anexas o independientes y carnicerías donde se faene ganado (vacuno, equino, porcino, aves y conejos) desarrollando las funciones de recepción, producción (preparación de equipos, ejecución y control de las operaciones, calidad del producto) y almacén (almacenamiento y expedición de productos). Trabaja en el sector cárnico (mataderos y salas de despiece). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

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

## 5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO

### Organismo oficial que expide el certificado

El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.

### Nivel del certificado

El Certificado de profesionalidad de nivel 2 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).

El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):

### Escala de valoración / Acreditación del certificado

El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo.

Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:

- No APTO: 0 a 4,9
- APTO Suficiente: 5 a 6,9
- APTO Notable: 7 a 8,9
- APTO Sobresaliente: 9 a 10

### Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación

Con este Certificado de profesionalidad de nivel 2 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.

La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.

### Base legal

Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias alimentarias que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo I en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto. (Anexo VIII, Código: INAI0208)

## 6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación.
2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad
3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación.

La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:

Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	83	390
Formación Práctica en centros de trabajo	17	80
<b>Duración total de la formación hasta obtener el certificado</b>		<b>470</b>

### Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Superior Obligatoria; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

**Más información:** Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales. Más información disponible en: [www.sepe.es](http://www.sepe.es)

Centro Nacional Europass: [www.oapee.es](http://www.oapee.es)

(\*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

## Información de Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

