



Consejería de Empleo y Economía  
Avda. de Irlanda, 14. 45071 TOLEDO  
Teléfono: 925 28 80 00 - Fax: 925 28 69 62



---

**Número de Expediente:**

FPTD/2020/013/071

**Especialidad:** CARNICERIA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

**Tipo Especialidad:**  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**Horas:** 550 (incluyendo la formación complementaria y la formación práctica)

**Horario:** TARDE – 17 a 21 horas

**Fecha Inicio Prevista:** 01/03/2021

**Fecha Fin:** 22/09/2021

**Provincia:** CIUDAD REAL

**Localidad:** CIUDAD REAL

**Modalidad Acción:** PRESENCIAL

**Familia Profesional:**  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Tipos de Acción Formativa:**

-ACCIÓN FORMATIVA PARA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD.

-MODULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTRO DE TRABAJO PARA LAS -

-AMPLIACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTRO DE TRABAJO PARA LAS ACCIONES FORMATIVAS DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD.

---

**Colectivo:**

**Ocupaciones relacionadas:**

PREPARADORES DE PRECOCINADOS Y COCINADOS  
DEPENDIENTES DE CARNICERÍA Y/O CHARCUTERÍA  
CARNICEROS PARA LA VENTA EN COMERCIO  
CHACINEROS-CHARCUTEROS  
ELABORADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS  
MATARIFES-CARNICEROS, EN GENERAL  
PREPARADORES DE JAMONES

**Dirigido a:**

PERSONAS DESEMPLEADAS

**Nivel Formativo:**

Nivel 2

**Requisitos Mínimos de Acceso**

Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

Estar en posesión de un Certificado de Profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del Certificado de Profesionalidad al que se desea acceder.

Estar en posesión de un Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma Familia y Área Profesional.

Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.

Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45.

Tener las competencias clave necesarias para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al Certificado de Profesionalidad. (Se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana en el nivel que corresponda. Además para aquellos cursos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel)



Consejería de Empleo y Economía  
Avenida de Irlanda, 14. 45071 TOLEDO  
Teléfono: 925 28 80 00 - Fax: 925 28 69 62



---

## **Programa del Curso:**

### **Denominación**

1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS 40
2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN 70
3. ACONDICIONAMIENTO LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL 50
4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS 90
5. ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS 90
6. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS 90
7. FOMENTO Y PROMOCIÓN DEL TRABAJO AUTONOMO, 30
8. INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GENERO, 10 horas

**ESTE CURSO ES DE ITINERARIO COMPLETO**