

2024: NOU CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT NIVELL 2

“CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS”

FORMACIÓ TOTALMENT GRATUÏTA

DURADA: 550 h **CALENDARI:** Del 02/05/24 – 29/11/24

HORARI: Maig-Setembre: de dilluns a divendres, de 15:00-21:00h

A partir de setembre: de dilluns a divendres, de 15:30-20:30h

LLOC DE REALITZACIÓ: INSTITUT DELS ALIMENTS DE BARCELONA

- **Adreça:** C/Major de Mercabarna n 76 (Metro: L9 Sud “Mercabarna”)
- **Tels.:** 931 939 535 / 673 741 010
- **Mail:** ocupacional@institutaliments.barcelona

PREINSCRIPCIÓ: A través del lloc web del SOC [>> lloc web de SOC](#)

Important : la preinscripció no garanteix la plaça. Les persones preinscrites hauran de passar una fase de selecció de la qual seran informades en el seu moment.

CONTINGUT DE LA FORMACIÓ MODULAR

MF1 Emmagatzematge i expedició de carn i productes carnis (40 hores)

MF2 Condicionament i tecnologia de la carn (120)

- **UF1** Condicionament de la carn per comercialitzar-la (70 hores)
- **UF2** Condicionament de la carn per fer-ne un ús industrial (50 hores)

MF3 Elaboració de preparats carnis frescos (90)

MF4 Elaboració i traçabilitat de productes carnis industrials (180)

- **UF1** Elaboració de curats i salaons carnis (90 hores)
- **UF2** Elaboració de conserves i productes cuinats carnis (90 hores)

MPNL Mòdul de pràctiques professionals no laborals (80 hores)

Estaran exemptes de realitzar les pràctiques les persones que puguin acreditar una experiència laboral mínima de tres mesos, que es correspongui amb les capacitats previstes en aquest mòdul.

MFCO Mòdul de formació complementària (40 hores)

Prevenió de riscos laborals, inserció laboral, sensibilització mediambiental i igualtat de gènere.

COL-LECTIUS ALS QUALS S'ADREÇA

- Qualsevol persona desocupada inscrita al Servei d'Ocupació de Catalunya com a demandant d'ocupació (DONO, via preferent amb el 70% de les places).
- Qualsevol persona que estigui ocupada i vulgui completar, actualitzar o millorar les seves competències professionals.

REQUISITS D'ACCÉS

Les persones que vulguin accedir a aquest certificat de professionalitat han d'acreditat algun dels següents requisits:

- Tenir el títol de graduat en educació secundària (ESO) o els estudis declarats equivalents a efectes acadèmics (1).
- Haver superat les proves d'accés als cicles formatius de grau mitjà regulades per les administracions educatives (2) o complir alguna de les condicions d'exempció de les mateixes (3).
- Tenir un certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional que el certificat al qual es vol accedir (Indústria Alimentària).
- Tenir un certificat de professionalitat de nivell 2 de qualsevol família professional.
- Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys i/o de 45 anys.
- Haver cursat amb aprofitament el curs específic per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà.
- Si no es disposa d'alguna de les titulacions o acreditacions anteriors, es podrà accedir si s'han superat amb la qualificació d'APTE les proves d'avaluació de les competències claus del nivell corresponent (2).

(1): Són estudis declarats equivalents a l'ESO, a efectes acadèmics:

- Títol de tècnic Auxiliar (Llei 124/1970)
- Segon de batxillerat unificat i polivalent (BUP, RD 986/1991)
- Segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans (RD 986/1991).
- Mòdul professional de nivell 2 (RD 986/1991).
- Tercer curs d'ensenyaments comuns pla 63 o segon curs d'ensenyaments comuns experimental d'arts aplicades i oficis artístics (RD 986/1991).
- Segon de BUP amb un màxim de dues matèries pendents dels dos primers cursos (Ordre EDU/1603/2009).

(2): L'Institut dels Aliments de Barcelona, als efectes d'accedir a aquesta formació de certificat, pot facilitar a les persones interessades, prèviament, la realització de la prova d'accés als cicles formatius de grau mitjà o, en el seu cas, les proves d'avaluació de les competències clau de nivell 2 a les seves instal·lacions.

(3): Estan exemptes de fer la prova:

- les persones que han superat un programa de formació i inserció (PFI) amb una qualificació igual o superior a 8 en cursos anteriors al 2020-2021.
- les persones que superin un PFI l'any acadèmic 2020-2021 i posteriors amb una qualificació igual o superior a 5 i no tinguin dret al certificat d'haver superat el curs d'accés a cicles formatius de grau mitjà.

Nota: Amb caràcter general, als efectes d'acreditació dels requisits, els títols o certificats de professionalitat s'acrediten amb una fotocòpia compulsada i les proves amb el certificat corresponent de superació. Per acreditar la condició d'exempt cal aportar el certificat acadèmic expedit pel centre o per l'entitat on s'ha cursat el PFI, on consti la durada total, la qualificació final dels mòduls superats i l'any de finalització.

OCUPACIONS LABORALS

- Carnisser/a.
- Carnisser/a i xarcuter/a.
- Elaborador/a de productes carnis.
- Preparador/a de pernils.
- Cansalader/a i xarcuter/a.
- Preparador/a de plats precuinats i cuinats.
- Salador/a de productes carnis.
- Curador/a de productes carnis.

ÀMBIT PROFESSIONAL I SECTORS PRODUCTIUS

Establiments de mida petita, freqüentment de tipus familiar, i empreses mitjanes i grans. Tots dedicats a l'elaboració de productes carnis. En el primer cas són treballadors autònoms o per compte d'altri que atenen el client i venen peces de carn de diverses espècies, les manipulen i preparen per consumir-les immediatament o elaboren productes carnis de manera artesanal o semi artesanal. En el segon cas són empleats per compte d'altri que desenvolupen l'activitat en les següents àrees funcionals recepció, preparació d'equips, condicionament de matèries primeres, especejament, filetejat, trossejat, picat i elaboració de productes carnis.

Els sectors productius de referència són empreses de carnisseria i xarcuteria, indústries de la carn i d'elaboració càrnia i grans superfícies de comercialització, hipermercats i supermercats.

CONTINUÏTAT FORMATIVA

Aquest certificat dona accés directe a:

- Un certificat de professionalitat de nivell 3 de la mateixa família professional (Indústria alimentària).
- Un altre certificat de professionalitat de nivell 2.

- Un certificat de professionalitat de nivell 1.
- Formació professional per a l'ocupació per a treballadors en situació d'atur. Per accedir a la Formació Professional per a l'Ocupació és requisit indispensable tenir 16 anys i s'ha d'estar inscrit a l'Oficina de Treball com a demandant d'ocupació (DONO).
- Formació contínua per treballadors en actiu. Per accedir a la Formació Professional Contínua és requisit indispensable tenir 16 anys i cal acreditar la condició de treballador en actiu.

Altres possibilitats de continuïtat:

Requisit d'edat	Prova o curs	On pots accedir
Sense requisits	Prova de Competències Clau Nivell 3	Certificat de professionalitat de nivell 3 d'altres famílies professionals
A partir de 17 anys	-Prova d'accés a Grau Mitjà -Curs específic per a l'accés als cicles de Grau Mitjà	-Cicles Formatius de grau mitjà -Certificats de professionalitat de nivell 2 d'altres famílies professionals
A partir de 18 anys	Prova o curs per a Graduat en ESO	Graduat en ESO
A partir de 19 anys	Prova d'accés a Cicles Formatius de Grau Superior	-Cicles Formatius de Grau Superior -Certificats de professionalitat de nivell 3
A partir de 25 anys	Prova d'accés a la Universitat per majors de 25 anys	-Graus Universitaris -Cicles Formatius de Grau Superior -Certificats de professionalitat de nivell 3

Relació amb els títols de formació professional

Els certificats de professionalitat, al igual que els títols de formació professional del sistema educatiu, són documents oficials que acrediten les competències professionals i garanteixen que la persona que l'obté té els coneixements, les habilitats i les aptituds per desenvolupar una activitat laboral d'acord amb les exigències del mercat de treball.

La formació del certificat de professionalitat pot ser coincident total o parcialment amb part de la formació d'un títol de formació professional del sistema educatiu, de manera que la mateixa formació pot ser útil per obtenir ambdues titulacions:



EXEMPLE

Certificat de professionalitat Nivell 2.	Qualificacions professionals	Títol d'FP del sistema educatiu. Nivell 2.
"Carnisseria i elaboració de productes carnis"	INA104_2 Carnisseria i elaboració de productes carnis	"Elaboració de productes alimentaris"
Mòduls formatius superats	Unitats de competència certificades	Mòdul formatius convalidats
MF1 Emmagatzematge i expedició de carn i productes carnis	UC0295_2: Controlar la recepció de les matèries càrnies primeres i auxiliars, l'emmagatzematge i l'expedició de peces i productes carnis.	-Matèries primeres en la indústria alimentària -Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària

Nota : La convalidació d'un o més mòduls d'una titulació del sistema educatiu és un procediment formal que requereix informació i assessorament.

COSTOS I PREUS

Aquest certificat de professionalitat està completament subvencionat. Tots els estris, materials, uniformitat i matèries primeres que requereix la formació són completament gratuïts per l'alumnat.

CONEIXEU EL NOU INSTITUT DELS ALIMENTS DE BARCELONA?

Després del nostre segon curs de vida, a [l'Institut dels Aliments de Barcelona](#) ja tenim totes les instal·lacions i equipaments a punt, hem ampliat la nostra oferta formativa i hem afermat la nostra posició com a únic centre públic referent de formació professional amb [l'oferta més diversa i especialitzada del sector alimentari a Barcelona.](#)

[El sector agroalimentari és el primer sector de la indústria catalana](#) i ofereix moltes opcions professionalitzadores de futur. L'IAB disposa d'orientadors professionals que poden ajudar a dissenyar l'itinerari formatiu òptim per a cada alumne, sigui quin sigui el seu punt de partida o les seves expectatives acadèmiques i professionals.

OFERTA ACTUAL

Programes d'Iniciació Professional	Cicles Formatius de Grau Mitjà
<ul style="list-style-type: none"> • PFI-PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni • PFI-PIP Auxiliar de Preparació i Comercialització de peix i marisc • PFI-PIP Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística 	<ul style="list-style-type: none"> • CFGM Elaboració de productes Alimentaris • CFGM Comercialització de Productes Alimentaris • CFGM Forneria, Pastisseria i Confiteria

Cicles Formatius de Grau Superior	Certificats de Professionalitat
<ul style="list-style-type: none"> • CFGS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària • CFGS Dietètica • CFGS Màrqueting i Publicitat 	<ul style="list-style-type: none"> • CP Operacions bàsiques de pastisseria • CP Operacions bàsiques de cuina • CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis • CP Activitats Auxiliars de Comerç
Cursos d'especialització	Formació continuada
<ul style="list-style-type: none"> • CE Forneria i Brioixeria artesanal 	Disseny d'accions de formació adaptades a les necessitats formatives dels professionals i de les empreses.

La nostra ubicació a [Mercabarna](#), amb més de 600 empreses especialitzades en la producció alimentària, configura un entorn únic per potenciar i desenvolupar sinergies amb el teixit productiu, [una cooperació que ens està permetent millorar de forma contínua la qualitat de la formació](#), eixamplar les oportunitats i expectatives del nostre alumnat i fixar les bases per crear un centre d'FP integrada.

El pròxim curs 2024/25 comptem amb novetats molt importants!!!

- **Nou CFGM d'olis d'oliva i vins!**
- **Nou CP Peixateria i elaboració de productes de la pesca!**
- **Nou CP Activitats de venda!**

Us emplacem a descobrir el nostre projecte educatiu, la nostra activitat i els nostres programes de la mà del nostre equip de professionals.

LOCALITZACIÓ I CONTACTE



Salutacions cordials. Ens trobem aviat.

Equip de l'Institut dels Aliments de Barcelona.