Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

SACRIFICIO HALAL

Mayo 2025

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	SACRIFICIO HALAL
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	CÁRNICAS
Código:	INAI0007
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Formar en los requisitos exigidos por las principales normas, tanto nacionales como internacionales, para la realización del sacrificio halal de especies autorizadas, garantizando el bienestar animal y el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene.

Relación de módulos de formación

Módulo 1 SACRIFICIO HALAL 8 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 8 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: -Certificado de profesionalidad de nivel 1 -Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente -Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio -Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
Experiencia profesional	Si el alumno/a no dispone de la titulación requerida, deberá acreditar experiencia de al menos seis meses en mataderos o industrias cárnicas.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente en la rama de Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente en la rama de Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias • Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.
Experiencia profesional mínima requerida	Contar con un año de experiencia en el sector.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Certificado de Aptitud pedagógica o equivalente. • Acreditar al menos 100 horas de actitud como docente.
Otros	En caso de no tener la titulación requerida serán necesarios tres años de experiencia en el sector.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m²	2.0 m² / participante
Matadero simulado	75.0 m²	5.0 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.
Matadero simulado	• Área de recepción y manejo de animales • Área de sacrificio con equipos y herramientas específicas para el sacrificio halal • Área de despiece y procesamiento con mesas de trabajo y herramientas, sistemas de higiene y seguridad, y sistemas de registro.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 77011033 ELABORADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

- 77011051 MATARIFES-CARNICEROS, EN GENERAL

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: SACRIFICIO HALAL

OBJETIVO

Formar en los requisitos exigidos por las principales normas, tanto nacionales como internacionales, para la realización del sacrificio halal de especies autorizadas, garantizando el bienestar animal y el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene.

DURACIÓN:

8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de los reglamentos que afectan al sacrificio halal:
  - Reglamentos nacionales e internacionales que regulan el sacrificio halal.
  - Reglamento de uso de la marca de garantía halal de Junta Islámica.
  - Normativas específicas de diferentes países y organizaciones:
    - SMIIC Standards.
    - Gulf Standard Organisation.
    - Malaysian Standards.
    - Indonesian Standards.
    - IMANOR standard.
- Identificación de los animales considerados halal:
  - Especies animales permitidas para el sacrificio halal.
  - Características que hacen que un animal sea considerado halal.
- Comprensión del bienestar animal:
  - Prácticas que aseguran el bienestar animal.
  - Importancia del bienestar animal en el sacrificio halal.
- Aplicación de buenas prácticas de higiene en mataderos y prevención de riesgos de contaminación:
  - Buenas prácticas de higiene en mataderos.
  - Riesgos de contaminación y cómo prevenirlos.
  - Identificación de riesgos laborales específicos en el sacrificio halal.
  - Medidas de prevención y protección para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores.
  - Normativas de PRL aplicables en el sector cárnico.
- Conocimiento de los requisitos de los matarifes y supervisores:
  - Cualificaciones y competencias necesarias para los matarifes y supervisores.
  - Responsabilidades y funciones de los matarifes y supervisores.
- Realización de las operaciones del sacrificio halal:
  - Procedimientos y técnicas del sacrificio halal.
  - Etapas del proceso de sacrificio y cómo llevarlas a cabo correctamente.
- Mantenimiento de registros adecuados del sacrificio halal:
  - Tipos de registros necesarios para el sacrificio halal.
  - Importancia de mantener registros precisos y actualizados.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización hacia la importancia de la ética y el bienestar animal en el sacrificio halal.
- Capacidad para trabajar en equipo y colaborar con otros profesionales en el proceso de sacrificio.

• Disposición para mantener una actitud responsable y comprometida con las buenas prácticas de higiene y el cumplimiento de las normativas..

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.

Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.

La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.

Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.