



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

34-541-03 Húsipari termékgyártó

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Productor de carnes

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz:

- recepción de las áreas de trabajo;
- calcular y preparar los materiales e instrumentos necesarios;
- anotar, procesar, suministrar y documentar datos;
- cumplir con las prescripciones de la actividad;
- cumplir las normas de seguridad, medioambiente, higiene, calidad y contra incendios;
- realizar operaciones de elaboración primaria y preventivas;
- realizar despiece y deshuesado;
- realizar el procesamiento secundario;
- preparar productos elaborados y semielaborados;
- preparar productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico;
- preparar productos cárnicos salmuerizados y adobados;
- preparar chorizos y salchichones crudos madurados;
- preparar latas;
- realizar operaciones de acabado;
- usar herramientas, operar máquinas, accionar equipos;
- realizar mediciones básicas;
- entregar el producto acabado o semiacabado al depósito refrigerado.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

7111-00 Elaborador de carne

(*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

<p>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</p>	<p>Autoridad nacional competente para acreditar el título</p> <p>Ministerio de Desarrollo Rural</p>																																
<p>Nivel del título (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional:</p> <p>34 Cualificación profesional de la educación secundaria, que se basa sea en la finalización del ciclo de la educación profesional o en las competencias de entrada, tal como se definen en los requisitos profesionales y de examen y que, típicamente, se puede obtener en el marco de la formación profesional formal.</p> <p>Código ISCED2011:</p> <p>3</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</p>	<p>Escala de calificación/Requisitos del examen</p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p>																																
<p>Símbolo de serie del título: PT K</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de expedición del título: 2023.10.02</p>	<p>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 30%;">Tareas del inicio de trabajo</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 30%;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Prueba oral</td> <td>5</td> <td>20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Tareas del inicio de trabajo</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Trabajo de matadero</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Despiece, deshuesado</td> <td>5</td> <td>20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Elaboración secundaria</td> <td>5</td> <td>20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Venta en el mercado cárnico</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td>5</td> <td></td> </tr> </table>	Examen escrito central	Tareas del inicio de trabajo	5	10.00	Examen oral	Prueba oral	5	20.00	Examen práctico	Tareas del inicio de trabajo	5	10.00	Examen práctico	Trabajo de matadero	5	10.00	Examen práctico	Despiece, deshuesado	5	20.00	Examen práctico	Elaboración secundaria	5	20.00	Examen práctico	Venta en el mercado cárnico	5	10.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen escrito central	Tareas del inicio de trabajo	5	10.00																														
Examen oral	Prueba oral	5	20.00																														
Examen práctico	Tareas del inicio de trabajo	5	10.00																														
Examen práctico	Trabajo de matadero	5	10.00																														
Examen práctico	Despiece, deshuesado	5	20.00																														
Examen práctico	Elaboración secundaria	5	20.00																														
Examen práctico	Venta en el mercado cárnico	5	10.00																														
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																															
<p>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</p> <p>a la educación secundaria</p>	<p>Acuerdos internacionales</p>																																
<p>Otra información referente al curso de la formación profesional</p>																																	
<p>Base legal</p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Requisitos profesionales y de examen establecidos por el Decreto 41 de 2013, de 28 de mayo, del ministro de Desarrollo Rural.</p>																																	

6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

Descripción de la formación profesional teórica y práctica	Programa completo - porcentaje %	Duración (horas/semanas/meses/años)
En una escuela o centro de formación	Teoría: 30 % Práctica: 70 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		3 años

Requisitos de acceso:

- escuela primaria

Módulos de requisitos profesionales:

10926-12 Requisitos del trabajo de la industria cárnica y molinera

10927-12 Trabajo de matadero

10928-12 Despiece y deshuesado

10929-12 Procesamiento secundario en la industria cárnica

10930-12 Comercialización en el mercado cárnico

11497-12 Empleo I

11500-12 Seguridad y salud laboral

El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass.

Centro Nacional de Referencia– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Superior de la persona encargada de organizar el examen:

Fecha de expedición: 2023.10.02

SELLO