

**ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS (RD 646/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2	CÓDIGO	INAE0209		
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	560 horas	NORMATIVA	RD 646/2011		
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	MF0027_2	Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche	150	- UF1178: <i>Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas. (80 horas)</i> - UF1179: <i>Tratamientos previos de la leche (70 horas)</i>
UC0302_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	MF0302_2	Elaboración de leches, mantequillas y helados	150	- UF1281: <i>Elaboración de leches para el consumo (70 horas)</i> - UF1282: <i>Elaboración de mantequilla (40 horas)</i> - UF1283: <i>Elaboración de helados (40 h)</i>
UC0303_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	MF0303_2	Postres lácteos, yogures y leches fermentadas	110	- UF1284: <i>Yogures, leches fermentadas y pastas untables (60 horas)</i> - UF1285: <i>Postres lácteos (50 horas)</i>
UC0304_2	Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	MF0304_2	Envasado y acondicionamiento de productos lácteos	70	
		MP0269	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación con capacitaciones profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
Técnico en Elaboración de productos alimenticios <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 452/2010 de 16 de abril. • Currículo: Orden EDU/1998/2010, de 13 de julio. 		La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad garantiza la adquisición de las capacidades necesarias para la obtención del certificado de manipulador de alimentos. No obstante cada comunidad autónoma establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.			