

## ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (RD 1529/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2		CÓDIGO	<a href="#">INAH0310</a>	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	240 horas		NORMATIVA	<a href="#">RD 1529/2011</a>	
UNIDADES DE COMPETENCIA			MÓDULOS FORMATIVOS		
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0757_2	Recepcionar y controlar las materias primas y auxiliares necesarias para el proceso productivo en refrescos y en aguas de bebida envasadas y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	MF0757_2	Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas	40	
UC0758_2	Realizar los tratamientos físicos y físico-químicos de las materias primas, para adaptarlos a las condiciones específicas de la producción de aguas de bebida	MF0758_2	Tratamientos de las aguas y de los jarabes	50	
UC0759_2	Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos	MF0759_2	Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes	50	
UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	MF0314_2	Envasado y acondicionamiento de bebidas	60	
		MP0310	Módulo de prácticas profesionales no laborales de elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas	40	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación con capacitaciones profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
No hay correspondencia.		La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad garantiza la adquisición de las capacidades formativas de los manipuladores de productos alimentarios en cuestiones de higiene alimentaria.			