

**FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES (RD 646/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2	CÓDIGO	INAV0109		
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	480 horas	NORMATIVA	RD 646/2011		
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0291_2	Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	MF0291_2	Operaciones y control de almacén de conservas vegetales	50	
UC0292_2	Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.	MF0292_2	Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales	150	- UF1277: <i>Elaboración de productos vegetales. (90 horas).</i> - UF1278: <i>Control de procesos y seguridad e higiene (60 horas)</i>
UC0293_2	Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	MF0293_2	Envasado de conservas vegetales	60	
UC0294_2	Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	MF0294_2	Tratamientos finales de conservas alimentarias	140	-UF1279: <i>Mantenimiento y seguridad de maquinaria y equipos de tratamientos finales de conservación. (50 horas).</i> -UF1280: <i>Tratamientos finales de conservación. (90 horas)</i>
		MP0268	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Fabricación de conservas vegetales	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Requisitos necesarios para el ejercicio profesional		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 el nivel de competencia necesario para obtener el carnet de manipulador de alimentos. No obstante, cada comunidad autónoma establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.			