

## OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS (RD 646/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias			
NIVEL	2	CÓDIGO	<a href="#">INAK0209</a>
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	480 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 646/2011</a>

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0552_2	Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite	MF0552_2	Recepción y preparación de semillas y materias grasas	90	
UC0553_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas	MF0553_2	Extracción de aceites de semillas	110	- UF1087: Obtención de aceites de semillas y de otras materias grasas (70 horas) - UF1088: Obtención de harinas y tortas oleaginosas (40 horas)
UC0554_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas	MF0554_2	Elaboración de grasas y margarinas	90	
UC0555_2	Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas	MF0555_2	Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas	70	
		MP0225	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Obtención de aceites de semillas y de grasas	120	

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 el nivel de competencia necesaria para la obtención del carnet de manipulador de alimentos. No obstante cada Comunidad Autónoma podrá establecer la normativa específica para la adquisición del mismo.	