



# QUESERÍA (RD 646/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL		2	CÓDIGO	<a href="#">INAE0109</a>	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:		390 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 646/2011</a>	
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: Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas. (80 horas) - UF1179: Tratamientos previos de la leche. (70 horas)
UC0028_2	Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos	MF0028_2	Elaboración de quesos	160	- UF1180: Procesos básicos de elaboración de quesos. (90 horas) - UF1181: Maduración y envasado de quesos. (70 horas)
		MP0248	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Quesería	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación de capacidades profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
No hay correspondencia		La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención del carné de manipulador de alimentos. No obstante, cada comunidad autónoma establece la normativa específica para la obtención del mismo.		Elaborador de Quesos INAL20 <a href="#">RD 1997/96</a>	