



ELABORACIÓN DE AZÚCAR (RD 646/2011)

6FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2		CÓDIGO	INAD0109	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	450 horas		NORMATIVA	RD 646/2011	
UNIDADES DE COMPETENCIA			MÓDULOS FORMATIVOS		
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0299_2	Verificar y conducir las operaciones de elaboración de azúcar	MF0299_2	Operaciones básicas de elaboración de azúcar	180	- UF1176: Suministro de remolacha a fábrica, molienda, extracción del jugo de difusión y depuración de jugos (90 horas) - UF1177: Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado de azúcar (90 horas).
UC0300_2	Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos	MF0300_2	Operaciones auxiliares en la elaboración de azúcar	80	
UC0301_2	Verificar y conducir las operaciones de envasado del azúcar	MF0301_2	Operaciones y control de envasado de azúcar	70	
		MP0247	Módulo de prácticas profesionales no laborales de elaboración de azúcar	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 la adquisición de las capacidades necesarias para la obtención del carnet de manipulador de alimentos. No obstante, cada comunidad autónoma establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.			