



## ELABORACIÓN DE CERVEZA (RD 1529/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias			
NIVEL	2	CÓDIGO	<a href="#">INAH0210</a>
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	310 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 1529/2011</a>

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0311_2	Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado	MF0311_2	Elaboración de malta	50	
UC0312_2	Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.	MF0312_2	Elaboración de mosto	60	
UC0313_2	Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza.	MF0313_2	Fermentación, maduración y acabado de la cerveza	60	
UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas	MF0314_2	Envasado y acondicionamiento de bebidas	60	
		MP0305	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Elaboración de cerveza	80	

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.	