

**INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES (RD 1529/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias			
NIVEL	3	CÓDIGO	INAV0110
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	600 horas	NORMATIVA	RD 1529/2011

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización	MF0556_3	Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria	80	
UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria	MF0557_3	Organización de una unidad de producción alimentaria	50	
UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria	MF0558_3	Gestión de calidad y medio ambiente en la industria alimentaria	80	
UC0559_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales	MF0559_3	Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales	90	
UC0560_3	Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción	MF0560_3	Elaboración de conservas y jugos vegetales	120	- UF1679: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales (50 h) - UF1680: Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales (70 horas)
UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales	MF0561_3	Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales	60	
		MP0361	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Industrias de conservas y jugos vegetales	120	

Correspondencia con Títulos de Formación Profesional / Normativa	Vinculación con capacidades profesionales	Certificado de Profesionalidad derogado
Técnico superior en Procesos y calidad en la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 451/2010 de 16 de abril. • Currículo: Orden EDU/2001/2010, de 13 de julio 	La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la correcta manipulación de los alimentos. No obstante, cada comunidad autónoma establecerá los requisitos para cumplir la normativa al respecto.	