

**OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA (RD 646/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2		CÓDIGO	INAK0109	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	390 horas		NORMATIVA	RD 646/2011	
UNIDADES DE COMPETENCIA			MÓDULOS FORMATIVOS		
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0029_2	Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva	MF0029_2	Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva	190	- UF1084: Obtención de aceites de oliva vírgenes. (90 horas). - UF1085: Obtención de aceites de oliva refinados. (50 horas). - UF1086: Obtención de aceites de orujo de oliva. (50 horas).
UC0030_2	Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega	MF0030_2	Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva	80	
		MP0224	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Obtención de aceites de oliva	120	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación con capacitaciones profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
Técnico en Aceites de oliva y vinos <ul style="list-style-type: none"> • REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre • Currículo: ORDEN EDU 2213/2009 de 3 de julio. 		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.			