

**FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES (RD 646/2011)**

<b>FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias</b>					
<b>NIVEL</b>	<b>2</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b><a href="#">INAV0109</a></b>		
<b>DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:</b>	<b>480 horas</b>	<b>NORMATIVA</b>	<b><a href="#">RD 646/2011</a></b>		
<b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>		<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>			
<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Horas</b>	<b>Unidades Formativas</b>
<b>UC0291_2</b>	Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	<b>MF0291_2</b>	Operaciones y control de almacén de conservas vegetales	<b>50</b>	
<b>UC0292_2</b>	Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.	<b>MF0292_2</b>	Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales	<b>150</b>	- UF1277: <i>Elaboración de productos vegetales. (90 horas).</i> - UF1278: <i>Control de procesos y seguridad e higiene (60 horas)</i>
<b>UC0293_2</b>	Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	<b>MF0293_2</b>	Envasado de conservas vegetales	<b>60</b>	
<b>UC0294_2</b>	Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	<b>MF0294_2</b>	Tratamientos finales de conservas alimentarias	<b>140</b>	-UF1279: <i>Mantenimiento y seguridad de maquinaria y equipos de tratamientos finales de conservación. (50 horas).</i> -UF1280: <i>Tratamientos finales de conservación. (90 horas)</i>
		<b>MP0268</b>	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Fabricación de conservas vegetales	<b>80</b>	
<b>Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa</b>		<b>Requisitos necesarios para el ejercicio profesional</b>		<b>Certificado de Profesionalidad derogado</b>	
<b>Técnico en Elaboración de productos alimenticios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Real Decreto 452/2010 de 16 de abril.</a></li> <li>• Currículo: <a href="#">Orden EDU/1998/2010, de 13 de julio</a></li> </ul>		La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad garantiza el nivel de competencia necesario para obtener el carnet de manipulador de alimentos. No obstante, cada comunidad autónoma establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.			