

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**
**Familia Profesional: (INA) INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**
**Area Profesional: INAD ALIMENTOS DIVERSOS**

Cod. Esp.: INAD01	Denominación: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Horas: 60	Nivel: 3	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No	R. Decreto Cert.Prof.:	Esp. con U.C.: NO
-------------------	---	-----------	----------	--------------------------	---------------	------------------------	-------------------

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(INA028)	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES	29/10/2020		10			
2	(INA029)	BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	29/10/2020		15			
3	(INA030)	SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y NORMAS ALIMENTARIAS	29/10/2020		25			
4	(INA031)	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y DE LOS RESIDUOS	29/10/2020		10			

Cod. Esp.: INAD0108	Denominación: OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Horas: 300	Nivel: 1	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No	R. Decreto Cert.Prof.:	0646/2011-1	Esp. con U.C.: SI
---------------------	---	------------	----------	--------------------------	---------------	------------------------	-------------	-------------------

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0543_1-543)	PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	09/06/2011		50	1	(UC0543_1-543)	REALIZAR TAREAS DE APOYO A LA RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS
2	(MF0544_1-544)	OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	09/06/2011		110	2	(UC0544_1-544)	REALIZAR TAREAS DE APOYO A LA ELABORACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	
UF0697	UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	09/06/2011		60	
UF0698	MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	09/06/2011		50	
3 (MF0545_1-545)	ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	09/06/2011		50	
				3 (UC0545_1-545)	MANEJAR EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAD0108</b>	Denominación: <b>OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>0646/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>300</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**ALIMENTARIOS, SIGUIENDO INSTRUCCIONES DE TRABAJO DE CARÁCTER NORMALIZADO Y DEPENDIENTE**

<b>4</b>	<b>(MF0432_1-432)</b>	<b>MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>(UC0432_1-432)</b>	<b>MANIPULAR CARGAS CARRETILLAS ELEVADORAS</b>
<b>5</b>	<b>(MP0148)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPOR</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>(INAD0108)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.</b>

Cod. Esp.: <b>INAD0109</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE AZÚCAR</b>	<b>0646/2011-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>450</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0299_2-299)</b>	<b>OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>180</b>	<b>1</b>	<b>(UC0299_2-299)</b> <b>VERIFICAR Y CONDUCIR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR</b>
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>							
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b>		<b>Fecha alta</b>		<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
	<b>UF1176</b>	<b>SUMINISTRO DE REMOLACHA A FÁBRICA, MOLIENDA, DIFUSIÓN Y DEPURACIÓN DE JUGOS</b>		<b>09/06/2011</b>			<b>90</b>
	<b>UF1177</b>	<b>EVAPORACIÓN, CRISTALIZACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN DE MASA COCIDA Y ENSILADO DE AZÚCAR</b>		<b>09/06/2011</b>			<b>90</b>
<b>2</b>	<b>(MF0300_2-300)</b>	<b>OPERACIONES AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE AZÚCAR</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>80</b>	<b>2</b>	<b>(UC0300_2-300)</b> <b>REALIZAR LAS OPERACIONES AUXILIARES PARA LA OBTENCIÓN DE AZÚCAR Y EL TRATAMIENTO DE SUBPRODUCTOS</b>
<b>3</b>	<b>(MF0301_2-301)</b>	<b>OPERACIONES Y CONTROL DE ENVASADO DE AZÚCAR</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>70</b>	<b>3</b>	<b>(UC0301_2-301)</b> <b>VERIFICAR Y CONDUCIR LAS OPERACIONES DE ENVASADO DEL AZÚCAR</b>
<b>4</b>	<b>(MP0247)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>120</b>	<b>4</b>	<b>(INAD0109)</b> <b>COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR</b>

Cod. Esp.: <b>INAD0110</b>	Denominación: <b>FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ</b>	<b>1529/2011-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>230</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
------	-----------	-----------------------------------	------------	------------	-------	------	----------------------

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAD0110</b>	Denominación: <b>FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ</b>	<b>1529/2011-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>230</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>1</b>	<b>(MF0760_2-760)</b>	<b>OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>40</b>	<b>1</b>	<b>(UC0760_2-760)</b>	<b>RECEPCIONAR, ALMACENAR Y EXPEDIR MATERIAS PRIMAS, MATERIAS AUXILIARES Y PRODUCTOS TERMINADOS EN LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS</b>
<b>2</b>	<b>(MF0763_2-763)</b>	<b>FABRICACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y SUCEDÁNEOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>60</b>	<b>2</b>	<b>(UC0763_2-763)</b>	<b>REALIZAR EL PROCESO DE TUESTE DEL CAFÉ Y SUCEDÁNEOS Y LAS OPERACIONES DE ENVASADO</b>
<b>3</b>	<b>(MF0764_2-764)</b>	<b>ELABORACIÓN DE CAFÉS SOLUBLES</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>(UC0764_2-764)</b>	<b>ELABORAR CAFÉS SOLUBLES, CAFÉ DESCAFEINADO Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉS SOLUBLES</b>
<b>4</b>	<b>(MP0329)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEO DE C</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>80</b>	<b>4</b>	<b>(INAD0110)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ</b>

Cod. Esp.: <b>INAD0210</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL</b>	<b>1529/2011-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>360</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID.	COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0754_2-754)</b>	<b>OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>50</b>	<b>1</b>	<b>(UC0754_2-754)</b> <b>ORGANIZAR LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y MATERIAL DE ACONDICIONAMIENTO PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y CONTROLAR LA EXPEDICIÓN DE LOS PRODUCTOS FINALES</b>
<b>2</b>	<b>(MF0755_2-755)</b>	<b>ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>140</b>	<b>2</b>	<b>(UC0755_2-755)</b> <b>ELABORAR PRODUCTOS HÚMEDOS para LA ALIMENTACIÓN N ANIMAL, EN CONDICIONES QUE GARANTICEN LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS			
<b>UF1532</b>	<b>FABRICACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>80</b>			
<b>UF1533</b>	<b>ACONDICIONAMIENTO FINAL Y ENVASADO DE ALIMENTOS</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>60</b>			
<b>3</b>	<b>(MF0756_2-756)</b>	<b>ELABORACIÓN DE PIENSOS, ALIMENTOS SECOS Y</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>90</b>	<b>3</b>	<b>(UC0756_2-756)</b> <b>ELABORAR ALIMENTOS Y PIENSOS SECOS,</b>



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAD0210</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL</b>	<b>1529/2011-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>360</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>756)</b>	<b>PREMEZCLAS</b>	<b>756)</b>	<b>ASÍ COMO PREMEZCLAS MEDICAMENTOSAS Y VITAMÍNICO-MINERALES PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL</b>
-------------	-------------------	-------------	--

<b>4 (MP0328)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIM</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>80 4 (INAD0210)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL</b>
-------------------	---	-------------------	------------------------	--

Cod. Esp.: <b>INAD0310</b>	Denominación: <b>FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS</b>	<b>1529/2011-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>240</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0760_2-760)	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS	14/12/2011		40	1	(UC0760_2-760)	RECEPCIONAR, ALMACENAR Y EXPEDIR MATERIAS PRIMAS, MATERIAS AUXILIARES Y PRODUCTOS TERMINADOS EN LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS
2	(MF0761_2-761)	ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS	14/12/2011		60	2	(UC0761_2-761)	REALIZAR LAS OPERACIONES DE PROCESADO DE FRUTOS SECOS
3	(MF0762_2-762)	ELABORACIÓN DE EXTRUSIONADOS ALIMENTARIOS	14/12/2011		60	3	(UC0762_2-762)	REALIZAR LAS OPERACIONES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS EXTRUSIONADOS CON DESTINO A APERITIVOS, DESAYUNOS Y GOLOSINAS
4	(MP0362)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS	14/12/2011		80	4	(INAD0310)	COMPETENCIA GENERAL DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS

**Area Profesional: INAE LÁCTEOS**

Cod. Esp.: <b>INAE0109</b>	Denominación: <b>QUESERÍA</b>	<b>0646/2011-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>390</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0027_2-27)	RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE	09/06/2011		150	1	(UC0027_2-27)	REALIZAR Y CONDUCIR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE Y

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAE0109</b>	Denominación: <b>QUESERÍA</b>	<b>0646/2011-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>390</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**DE OTRAS MATERIAS PRIMAS LÁCTEAS**
**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1178	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS	09/06/2011		80
UF1179	TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE	09/06/2011		70

<b>2</b>	<b>(MF0028_2-28)</b>	<b>ELABORACIÓN DE QUESOS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>160</b>	<b>2</b>	<b>(UC0028_2-28)</b>	<b>CONTROLAR Y CONDUCIR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS</b>
----------	----------------------	------------------------------	-------------------	------------	----------	----------------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1180	PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS	09/06/2011		90
UF1181	MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS	09/06/2011		70

<b>3</b>	<b>(MP0248)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE QUESERIA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>80</b>	<b>3</b>	<b>(INAE0109)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE QUESERÍA</b>
----------	-----------------	---	-------------------	-----------	----------	-------------------	--

Cod. Esp.: <b>INAE0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS LÁCTEAS</b>	<b>1529/2011-11</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0556_3-556)</b>	<b>GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>80</b>	<b>1</b>	<b>(UC0556_3-556)</b> <b>GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN</b>
<b>2</b>	<b>(MF0557_3-557)</b>	<b>ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>50</b>	<b>2</b>	<b>(UC0557_3-557)</b> <b>PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>3</b>	<b>(MF0558_3-558)</b>	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>80</b>	<b>3</b>	<b>(UC0558_3-558)</b> <b>COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>4</b>	<b>(MF0571_3-</b>	<b>PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE LECHE DE</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC0571_3-</b> <b>DESARROLLAR LOS PROCESOS Y</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAE0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS LÁCTEAS</b>	<b>1529/2011-11</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**571) CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS**
**571) DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS**

<b>5</b>	<b>(MF0572_3-572)</b>	<b>ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>(UC0572_3-572)</b>	<b>CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN</b>
----------	-----------------------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1677	MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACION DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LACTEOS	14/12/2011		50
UF1678	CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LACTEOS	14/12/2011		70

<b>6</b>	<b>(MF0573_3-573)</b>	<b>CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE LA LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>(UC0573_3-573)</b>	<b>APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS</b>
<b>7</b>	<b>(MP0360)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS LÁCTEAS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>120</b>	<b>7</b>	<b>(INAE0110)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS</b>

Cod. Esp.: <b>INAE0209</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	<b>0646/2011-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>560</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada	
<b>1</b>	<b>(MF0027_2-27)</b>	<b>RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>150</b>	<b>1</b>	<b>(UC0027_2-27)</b>	<b>REALIZAR Y CONDUCIR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE Y DE OTRAS MATERIAS PRIMAS LÁCTEAS</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1178	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS	09/06/2011		80
UF1179	TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE	09/06/2011		70

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAE0209</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE LECHEs DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	0646/2011-4	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>560</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

2	(MF0302_2-302) <b>ELABORACIÓN DE LECHEs, MANTEQUILLAS Y HELADOS</b>	09/06/2011	150	2	(UC0302_2-302) <b>CONDUCIR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE LECHEs DE CONSUMO, EVAPORADAS, EN POLVO, CONDENSADAS Y DE NATA, MANTEQUILLA, HELADOS Y SIMILARES</b>
---	---	------------	-----	---	---

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1281	ELABORACIÓN DE LECHEs PARA EL CONSUMO	09/06/2011		70
UF1282	ELABORACIÓN DE MANTEQUILLA	09/06/2011		40
UF1283	ELABORACIÓN DE HELADOS	09/06/2011		40

3	(MF0303_2-303) <b>POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHEs FERMENTADAS</b>	09/06/2011	110	3	(UC0303_2-303) <b>CONDUCIR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHEs FERMENTADAS</b>
---	---	------------	-----	---	--

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1284	YOGURES, LECHEs FERMENTADAS Y PASTAS UNTABLES	09/06/2011		60
UF1285	POSTRES LÁCTEOS	09/06/2011		50

4	(MF0304_2-304) <b>ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	09/06/2011	70	4	(UC0304_2-304) <b>CONDUCIR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS</b>
---	---	------------	----	---	---

5	(MP0269) <b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE LECHEs DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTE</b>	09/06/2011	80	5	(INAE0209) <b>COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE LECHEs DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>
---	--	------------	----	---	---

### Area Profesional: **INAF PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA**

Cod. Esp.: <b>INAF0108</b>	Denominación: <b>PANADERÍA Y BOLLERÍA</b>	1380/2009-3	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>530</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
1	(MF0034_2- ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y	27/09/2009		240	1 (UC0034_2- REALIZAR Y/O DIRIGIR LAS OPERACIONES

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAF0108</b>	Denominación: <b>PANADERÍA Y BOLLERÍA</b>	1380/2009-3	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>530</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**34) BOLLERÍA** **34) DE ELABORACIÓN DE MASAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA**

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0290	ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA	27/09/2009		60
UF0291	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	27/09/2009		90
UF0292	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA	27/09/2009		90

2	(MF0035_2-35) ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009	150	2	(UC0035_2-35)	CONFECCIONAR Y/P CONducIR LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, COMPOSICIÓN, DECORACIÓN Y ENVASADO DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
---	--	------------	-----	---	---------------	--

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0293	ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009		80
UF0294	DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009		40
UF0295	ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009		30

3	(MF0036_2-36) SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009	60	3	(UC0036_2-36)	APLICAR LA NORMATIVA DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN LA INDUSTRIA PANADERA
---	---	------------	----	---	---------------	---

4	(MP0068) MODULO PRACTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009	80	4	(INAF01CG)	COMPETENCIAS GENERALES PANADERIA Y BOLLERIA
---	--	------------	----	---	------------	---

Cod. Esp.: <b>INAF0109</b>	Denominación: <b>PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	0646/2011-5	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.56 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0305_2-305) ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA	09/06/2011		60	1	(UC0305_2-305) CONTROLAR EL APROVISIONAMIENTO, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES Y DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y PREPARAR LOS EQUIPOS Y EL UTILLAJE A





**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAF0109</b>	Denominación: <b>PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>0646/2011-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.56 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**UTILIZAR EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN**

<b>2</b>	<b>(MF0306_2-306)</b>	<b>ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>120</b>	<b>2</b>	<b>(UC0306_2-306)</b>	<b>REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA</b>
----------	-----------------------	---	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
<b>UF1052</b>	<b>ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>80</b>
<b>UF1053</b>	<b>ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>40</b>

<b>3</b>	<b>(MF0307_2-307)</b>	<b>PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>(UC0307_2-307)</b>	<b>REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA, GALLETTERÍA Y OTRAS ELABORACIONES</b>
----------	-----------------------	---	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
<b>UF1054</b>	<b>ELABORACIONES DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>60</b>
<b>UF1055</b>	<b>ELABORACIÓN DE GALLETAS, HELADOS ARTESANOS Y ESPECIALIDADES DIVERSAS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>60</b>

<b>4</b>	<b>(MF0308_2-308)</b>	<b>ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC0308_2-308)</b>	<b>REALIZAR EL ACABADO Y DECORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA.</b>
----------	-----------------------	---	-------------------	-----------	----------	-----------------------	--

<b>5</b>	<b>(MF0309_2-309)</b>	<b>ENVASADO Y PRESENTACION DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>50</b>	<b>5</b>	<b>(UC0309_2-309)</b>	<b>REALIZAR EL ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>
----------	-----------------------	--	-------------------	-----------	----------	-----------------------	--

<b>6</b>	<b>(MF0310_2-310)</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>(UC0310_2-310)</b>	<b>APLICAR LA NORMATIVA DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
----------	-----------------------	---	-------------------	-----------	----------	-----------------------	---

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAF0109</b>	Denominación: <b>PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>0646/2011-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.56 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>7 (MP0218)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>80 7</b>	<b>(INAF0109)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>
-------------------	--	-------------------	-------------	-------------------	---

Cod. Esp.: <b>INAF0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES</b>	<b>1529/2011-10</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>630</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0556_3-556)	GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011		80	1	(UC0556_3-556) GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN
2	(MF0557_3-557)	ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA	14/12/2011		50	2	(UC0557_3-557) PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	(MF0558_3-558)	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011		80	3	(UC0558_3-558) COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4	(MF0562_3-562)	PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES	14/12/2011		90	4	(UC0562_3-562) DESARROLLAR LOS PROCESOS Y DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES
5	(MF0563_3-563)	ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES	14/12/2011		120	5	(UC0563_3-563) CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES Y SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1382	MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE CEREALES Y DULCES	14/12/2011		50
UF1383	CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES Y DULCES	14/12/2011		70

<b>6 (MF0564_3-</b>	<b>CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE DERIVADOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>90 6</b>	<b>(UC0564_3-</b>	<b>APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL</b>
---------------------	---	-------------------	-------------	-------------------	------------------------------------

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAF0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES</b>	1529/2011-10	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>630</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**564) DE CEREALES Y DE DULCES**

**564) ANALÍTICO Y SENSORIAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES**

7 (MP0359)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES EN INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DULCES	14/12/2011	120	7	(INAF0110)	COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES
------------	--	------------	-----	---	------------	--

**Area Profesional: INAH BEBIDAS**

Cod. Esp.: <b>INAH01</b>	Denominación: <b>NUEVAS SOLUCIONES DE PACKAGING EN VINOS</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>50</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b> Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(INA016) INTRODUCCION AL PACKAGING EN VINOS	29/10/2020		15		
2	(INA017) NUEVOS ENVASES PARA VINOS	29/10/2020		35		

Cod. Esp.: <b>INAH0109</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES</b>	0646/2011-6	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0548_2-548) MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA	09/06/2011		110	1	(UC0548_2-548) CONTROLAR LA MATERIA PRIMA Y PREPARAR LAS INSTALACIONES Y LA MAQUINARIA DE BODEGA.

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0931	MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS Y SIDRAS	09/06/2011		30
UF0932	INSTALACIONES Y MATERIALES DE BODEGA	09/06/2011		80

2 (MF0549_2-549)	OPERACIONES DE VINIFICACIÓN	09/06/2011	170	2	(UC0549_2-549)	CONTROLAR LAS FERMENTACIONES Y EL ACABADO DE LOS VINOS
------------------	-----------------------------	------------	-----	---	----------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0933	PROCESOS FERMENTATIVOS	09/06/2011		90
UF0934	ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA	09/06/2011		80

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAH0109</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES</b>	<b>0646/2011-6</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>3</b>	<b>(MF0550_2-550)</b>	<b>VINIFICACIONES ESPECIALES</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>3</b>	<b>(UC0550_2-550)</b>	<b>REALIZAR VINIFICACIONES ESPECIALES</b>
<b>4</b>	<b>(MF0551_2-551)</b>	<b>DESTILERÍA-LICORERÍA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC0551_2-551)</b>	<b>CONDUCIR EL PROCESO DE DESTILACIÓN Y ELABORAR AGUARDIENTES Y LICORES</b>
<b>5</b>	<b>(MF0314_2-314)</b>	<b>ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>60</b>	<b>5</b>	<b>(UC0314_2-314)</b>	<b>CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS</b>
<b>6</b>	<b>(MP0194)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>80</b>	<b>6</b>	<b>(INAH0109)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES</b>

Cod. Esp.: <b>INAH0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO</b>	<b>1529/2011-8</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>530</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0556_3-556)</b>	<b>GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>80</b>	<b>1</b>	<b>(UC0556_3-556)</b> <b>GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN</b>
<b>2</b>	<b>(MF0557_3-557)</b>	<b>ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>50</b>	<b>2</b>	<b>(UC0557_3-557)</b> <b>PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>3</b>	<b>(MF0558_3-558)</b>	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>80</b>	<b>3</b>	<b>(UC0558_3-558)</b> <b>COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>4</b>	<b>(MF0768_3-768)</b>	<b>PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>140</b>	<b>4</b>	<b>(UC0768_3-768)</b> <b>DESARROLLAR LOS PROCESOS Y CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRE Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
--------	-------------	------------	------------	-------

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAH0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO</b>	<b>1529/2011-8</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>530</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>UF0909</b>	<b>PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y EL VINO</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>70</b>
<b>UF0910</b>	<b>CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y EL VINO</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>70</b>
<b>5 (MF0314_2-314)</b>	<b>ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>60 5 (UC0314_2-314) CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS</b>
<b>6 (MF0769_3-769)</b>	<b>LEGISLACION VITIVINÍCOLA</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>40 6 (UC0769_3-769) APLICAR LA LEGISLACIÓN DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS Y SUS DERIVADOS Y GESTIONAR LOS LIBROS REGISTRO</b>
<b>7 (MP0309)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>80 7 (INAH0110) COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO</b>

Cod. Esp.: <b>INAH02</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BIO EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS</b>	<b>0646/2011-12</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>60</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(INA018)</b>	<b>INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA</b>	<b>29/10/2020</b>		<b>25</b>	
<b>2</b>	<b>(INA019)</b>	<b>ELABORACIÓN DE BEBIDAS BIO</b>	<b>29/10/2020</b>		<b>35</b>	

Cod. Esp.: <b>INAH0209</b>	Denominación: <b>ENOTECNIA</b>	<b>0646/2011-12</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>660</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0037_3-37)</b>	<b>PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y VINIFICACIONES</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>180 1 (UC0037_3-37) SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y PROGRAMAR LOS PROCESOS DE VINIFICACIÓN</b>	

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
<b>UF0935</b>	<b>VITICULTURA</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>80</b>
<b>UF0936</b>	<b>RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>40</b>
<b>UF0937</b>	<b>PROCESOS FERMENTATIVOS Y VINIFICACIONES</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>60</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAH0209</b>	Denominación: <b>ENOTECNIA</b>					<b>0646/2011-12</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>660</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico:	<b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b>	R. Decreto Cert.Prof.:		

<b>2</b>	<b>(MF0038_3-38) ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>(UC0038_3-38) CONTROLAR LA PRODUCCIÓN DE VINO MEDIANTE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS</b>
----------	--	-------------------	------------	----------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0938	CATA	09/06/2011		40
UF0939	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	09/06/2011		40
UF0940	ANÁLISIS QUÍMICO	09/06/2011		70

<b>3</b>	<b>(MF0039_3-39) ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>(UC0039_3-39) COORDINAR Y SUPERVISAR LOS MÉTODOS DE ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS</b>
----------	--	-------------------	------------	----------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0941	CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO	09/06/2011		60
UF0942	PROCESOS DE CRIANZA	09/06/2011		60

<b>4</b>	<b>(MF0040_3-40) INSTALACIONES ENOLÓGICAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC0040_3-40) PROGRAMAR LA PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA VITIVINÍCOLA</b>
----------	---	-------------------	-----------	----------	---

<b>5</b>	<b>(MP0195) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ENOTECNIA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>(INAH0209) COMPETENCIA GENERAL DE ENOTECNIA</b>
----------	---	-------------------	------------	----------	--

Cod. Esp.: <b>INAH0210</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE CERVEZA</b>					<b>1529/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>310</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico:	<b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>	R. Decreto Cert.Prof.:		

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0311_2-311)</b>	<b>ELABORACIÓN DE MALTA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>50</b>	<b>1</b>	<b>(UC0311_2-311) CONTROLAR Y PREPARAR LAS MATERIAS PRIMAS Y REALIZAR LAS OPERACIONES DE MALTEADO</b>
<b>2</b>	<b>(MF0312_2-312)</b>	<b>ELABORACIÓN DE MOSTO</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>60</b>	<b>2</b>	<b>(UC0312_2-312) REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MOSTO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS</b>
<b>3</b>	<b>(MF0313_2-</b>	<b>FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y ACABADO DE LA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>60</b>	<b>3</b>	<b>(UC0313_2-</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAH0210</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE CERVEZA</b>	<b>1529/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>310</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>313)</b>	<b>CERVEZA</b>			<b>313)</b>	<b>FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA</b>
<b>4</b>	<b>(MF0314_2-314) ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>(UC0314_2-314) CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS</b>
<b>5</b>	<b>(MP0305) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE CERVEZA</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>80</b>	<b>5</b>	<b>(INAH0210) COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE CERVEZA</b>

Cod. Esp.: <b>INAH03</b>	Denominación: <b>PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA</b>	<b>1529/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>70</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(INA020)</b>	<b>SISTEMAS DE PRODUCCION AGROALIMENTARIA</b>	<b>29/10/2020</b>		<b>16</b>			
<b>2</b>	<b>(INA021)</b>	<b>SISTEMAS DE PROTECCIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS</b>	<b>29/10/2020</b>		<b>25</b>			
<b>3</b>	<b>(INA022)</b>	<b>NORMATIVA DE LOS SISTEMAS DE PROTECCIÓN DE LA CALIDAD DIFERENCIADA EN EUROPA Y ESPAÑA</b>	<b>29/10/2020</b>		<b>22</b>			
<b>4</b>	<b>(INA023)</b>	<b>COMERCIALIZACIÓN, CANAL DE VENTA Y CONSUMO DE PRODUCTOS CON CALIDAD DIFERENCIADA</b>	<b>29/10/2020</b>		<b>7</b>			

Cod. Esp.: <b>INAH0310</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS</b>	<b>1529/2011-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>240</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0757_2-757)</b>	<b>MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO DE REFRESCOS Y AGUAS</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>40</b>	<b>1</b>	<b>(UC0757_2-757)</b>	<b>RECEPCIONAR Y CONTROLAR LAS MATERIAS PRIMAS YAUXILIARES NECESARIAS PARA EL PROCESO PRODUCTIVO DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS Y REALIZAR EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE LOS PRODUCTOS ACABADOS</b>
<b>2</b>	<b>(MF0758_2-758)</b>	<b>TRATAMIENTOS DE LAS AGUAS Y DE LOS JARABES</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>50</b>	<b>2</b>	<b>(UC0758_2-758)</b>	<b>REALIZAR LOS TRATAMIENTOS FÍSICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS DE LAS MATERIAS PRIMAS, PARA ADAPTARLOS A LAS CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA</b>

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAH0310</b>	Denominación: <b>ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS</b>	1529/2011-2	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>240</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada	
		<b>PRODUCCIÓN DE REFRESCOS Y DE AGUAS DE BEBIDA.</b>						
3	(MF0759_2-759)	MEZCLAS Y CONCENTRADOS EN BEBIDAS REFRESCANTES	14/12/2011		50	3	(UC0759_2-759) PREPARAR LAS MEZCLAS DE BASES Y CONCENTRADOS PARA LA OBTENCIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACIÓN DE REFRESCOS	
4	(MF0314_2-314)	ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS	14/12/2011		60	4	(UC0314_2-314) CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS	
5	(MP0310)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASAD	14/12/2011		40	5	(INAH0310) COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	

Cod. Esp.: <b>INAH04</b>	Denominación: <b>NORMATIVA DE GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE BEBIDAS</b>	7.27 €	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>50</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico:	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(INA024)	CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE BEBIDAS	29/10/2020		20		
2	(INA025)	MARCO LEGAL DE GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE BEBIDAS	29/10/2020		30		

Cod. Esp.: <b>INAH05</b>	Denominación: <b>CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA ELABORACIÓN DE VINOS DE CALIDAD</b>	7.27 €	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>35</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico:	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(INA026)	MICROORGANISMOS ENOLÓGICOS	29/10/2020		10		
2	(INA027)	CONTROL MICROBIOLÓGICO EN ENOLOGÍA	29/10/2020		20		
3	(INA032)	HIGIENE EN BODEGA	29/10/2020		5		

Cod. Esp.: <b>INAH06</b>	Denominación: <b>SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS DE CALIDAD</b>	7.27 €	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>28</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico:	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:



## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAH06</b>	Denominación: <b>SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS DE CALIDAD</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>28</b>	Nivel: <b>3</b>	
	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
1	(INA033)	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA	27/11/2020		6	
2	(INA034)	CONTROL DE LA CALIDAD EN LOS PROCESOS DE VINIFIC	27/11/2020		18	
3	(INA035)	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA DE LOS VINOS	27/11/2020		4	

**Area Profesional: INAI CÁRNICAS**

Cod. Esp.: <b>INAI0108</b>	Denominación: <b>CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS</b>	1380/2009-2 Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>510</b>	Nivel: <b>2</b>	
	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
1	(MF0295_2-295)	ALMACENAJE Y EXPEDICION DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	27/09/2009		40	1 (UC0295_2-295) CONTROLAR LA RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y MATERIAS AUXILIARES, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE PIEZAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS
2	(MF0296_2-296)	ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGIA DE LA CARNE	27/09/2009		120	2 (UC0296_2-296) ACONDICIONAR LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN O SU USO INDUSTRIAL, GARANTIZANDO SU TRAZABILIDAD

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	
UF0352	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN	27/09/2009		70	
UF0353	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	27/09/2009		50	
3 (MF0297_2-297)	ELABORACIÓN Y PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	27/09/2009		90	3 (UC0297_2-297) ELABORAR Y EXPANDER PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS, EN LAS CONDICIONES QUE GARANTIZEN LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD LLEVANDO A CABO SU COMERCIALIZACIÓN
4 (MF0298_2-298)	ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES	27/09/2009		180	4 (UC0298_2-298) ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES MANTENIENDO LA CALIDAD

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAI0108</b>	Denominación: <b>CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS</b>	1380/2009-2	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>510</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

### E HIGIENE REQUERIDA

#### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0354	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS	27/09/2009		90
UF0355	ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	27/09/2009		90
5 (MP0080)	MODULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE CARNICERIA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS	27/09/2009		80 5 (INAI01CG)

COMPETENCIA GENERAL CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS

Cod. Esp.: <b>INAI0109</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS CÁRNICAS</b>	0646/2011-13	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0556_3-556)	GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	09/06/2011		80	1	(UC0556_3-556) GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN
2	(MF0557_3-557)	ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA	09/06/2011		50	2	(UC0557_3-557) PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	(MF0558_3-558)	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	09/06/2011		80	3	(UC0558_3-558) COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4	(MF0765_3-765)	PROCESOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	09/06/2011		90	4	(UC0765_3-765) DESARROLLAR LOS PROCESOS Y DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA EL SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES DE ABASTO, ASÍ COMO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS
5	(MF0766_3-766)	ELABORACION DE PRODUCTOS PREPARADOS CARNICOS	09/06/2011		120	5	(UC0766_3-766) CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS Y

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAI0109</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS CÁRNICAS</b>	<b>0646/2011-13</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN, ASÍ COMO EL SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE LOS ANIMALES.**

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0830	MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS	09/06/2011		50
UF0831	CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS.	09/06/2011		70
6 (MF0767_3-767)	CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	09/06/2011		60 6 (UC0767_3-767)
				APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS
7 (MP0171)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS CARNICAS	09/06/2011		120 7 (INAI0109)
				COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS CÁRNICAS

Cod. Esp.: <b>INAI0208</b>	Denominación: <b>SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES</b>	<b>0646/2011-8</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>470</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0031_2-31)	SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES	09/06/2011		180 1	(UC0031_2-31)	REALIZAR LAS OPERACIONES DE VALORACIÓN, SACRIFICIO Y FAENADO DE LOS ANIMALES Y CANALES Y LA APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA TRAZABILIDAD.

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0693	SACRIFICIO DE ANIMALES	09/06/2011		60
UF0694	FAENADO DE ANIMALES	09/06/2011		80
UF0695	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN MATADEROS	09/06/2011		40
2 (MF0032_2-32)	DESPIECE Y TECNOLOGIA DE LA CARNE	09/06/2011		160 2 (UC0032_2-32)
				DESPIEZAR LA CANAL Y ACONDICIONAR LA CARNE PARA SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN CARNICERÍA O PARA USO INDUSTRIAL

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAI0208</b>	Denominación: <b>SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES</b>	<b>0646/2011-8</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>470</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0352	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN	27/09/2009		70
UF0696	TECNOLOGÍA DE LA CARNE	09/06/2011		90
3 (MF0033_2-33)	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.	09/06/2011		50 3 (UC0033_2-33)
4 (MP0147)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORABLES DE OPERARIO DE SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE	09/06/2011		80 4 (INAI0208)

**Area Profesional: INAJ PRODUCTOS DE LA PESCA**

Cod. Esp.: <b>INAJ0109</b>	Denominación: <b>PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA</b>	<b>0646/2011-9</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>540</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord. MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
1 (MF0315_2-315)	RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA	09/06/2011		50 1 (UC0315_2-315)	CONTROLAR LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE PIEZAS Y PREPARADOS DE PESCADO Y MARISCO.
2 (MF0316_2-316)	ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS	09/06/2011		130 2 (UC0316_2-316)	ACONDICIONAR EL PESCADO O EL MARISCO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA SU USO INDUSTRIAL, SIGUIENDO LAS NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1222	TECNOLOGÍA DE PESCADOS	09/06/2011		60
UF1223	ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO	09/06/2011		70
3 (MF0317_2-317)	PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS	09/06/2011		60 3 (UC0317_2-317)



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAJ0109</b>	Denominación: <b>PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA</b>	<b>0646/2011-9</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>540</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**PESCA, MANTENIENDO LAS CONDICIONES REQUERIDAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

<b>4</b>	<b>(MF0318_2-318)</b>	<b>ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>110</b>	<b>4</b>	<b>(UC0318_2-318)</b>	<b>ELABORAR CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES DE PRODUCTOS DE LA PESCA, SIGUIENDO LAS NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>
----------	-----------------------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
<b>UF1224</b>	<b>ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCOS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>50</b>
<b>UF1225</b>	<b>ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS, SALAZONES, SECADOS, AHUMADOS Y ESCABECHES.</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>60</b>

<b>5</b>	<b>(MF0319_2-319)</b>	<b>ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO.</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>110</b>	<b>5</b>	<b>(UC0319_2-319)</b>	<b>ELABORAR MASAS, PASTAS, CONGELADOS Y PLATOS COCINADOS O PRECOCINADOS CON BASE DE PESCADO O MARISCO, GARANTIZANDO LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS PRODUCTOS</b>
----------	-----------------------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
<b>UF1226</b>	<b>ELABORACION DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>70</b>
<b>UF1227</b>	<b>ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>40</b>

<b>6</b>	<b>(MP0257)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>80</b>	<b>6</b>	<b>(INAJ0109)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA</b>
----------	-----------------	--	-------------------	-----------	----------	-------------------	---

Cod. Esp.: <b>INAJ0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA</b>	<b>1529/2011-6</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>Ord.</b>	<b>MOD.FORM.</b>	<b>DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>	<b>Ord.</b>	<b>UNID. COMP. asociada</b>
<b>1</b>	<b>(MF0556_3-556)</b>	<b>GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>80</b>	<b>1</b>	<b>(UC0556_3-556)</b> <b>GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR</b>

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>INAJ0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA</b>	1529/2011-6	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>7.27 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN						
2	(MF0557_3-557)	ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA	14/12/2011	50	2	(UC0557_3-557) PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	(MF0558_3-558)	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011	80	3	(UC0558_3-558) COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4	(MF0565_3-565)	PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA	14/12/2011	90	4	(UC0565_3-565) DESARROLLAR LOS PROCESOS Y DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA
5	(MF0566_3-566)	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA	14/12/2011	120	5	(UC0566_3-566) CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA Y SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS		
UF1538	DENOMINACIÓN: MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICUL	14/12/2011		50		
UF1539	CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA	14/12/2011		70		
6	(MF0567_3-567) CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA	14/12/2011		60		
				6	(UC0567_3-567) APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA	
7	(MP0331) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICU	14/12/2011		120	7	(INAJ0110) COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

### Area Profesional: INAK ACEITES Y GRASAS

Cod. Esp.: <b>INAK0109</b>	Denominación: <b>OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA</b>	0646/2011-10	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
----------------------------	--	--------------	--------------------------

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAK0109</b>	Denominación: <b>OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA</b>	<b>0646/2011-10</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>390</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0029_2-29)	OPERACIONES DE PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA	09/06/2011		190	1	(UC0029_2-29)	CONDUCIR LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y REALIZAR LAS OPERACIONES DE REFINADO Y CORRECCIÓN DE ACEITES DE OLIVA.
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>								
Código	Descripción		Fecha alta	Fecha baja	HORAS			
UF1084	OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES		09/06/2011		90			
UF1085	OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS		09/06/2011		50			
UF1086	OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA		09/06/2011		50			
2	(MF0030_2-30)	TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA	09/06/2011		80	2	(UC0030_2-30)	CONTROLAR EL PROCESO DE TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITE DE OLIVA EN BODEGA.
3	(MP0224)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA	09/06/2011		120	3	(INAK0109)	COMPETENCIA GENERAL DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Cod. Esp.: <b>INAK0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES</b>	<b>1529/2011-7</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0556_3-556)	GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011		80	1	(UC0556_3-556)	GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN
2	(MF0557_3-557)	ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA	14/12/2011		50	2	(UC0557_3-557)	PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	(MF0558_3-558)	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011		80	3	(UC0558_3-558)	COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4	(MF0568_3-	PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ACEITES Y	14/12/2011		60	4	(UC0568_3-	DESARROLLAR LOS PROCESOS Y

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAK0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES</b>	<b>1529/2011-7</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**568) GRASAS COMESTIBLES**
**568) DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITES DE OLIVA, ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS COMESTIBLES**

<b>5</b>	<b>(MF0569_3-569)</b>	<b>ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>150</b>	<b>5</b>	<b>(UC0569_3-569)</b>	<b>CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA, DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS COMESTIBLES Y SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN</b>
----------	-----------------------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1534	ELABORACIÓN DE MARGARINAS, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS Y, OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	14/12/2011		80
UF1535	ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA	14/12/2011		70

<b>6</b>	<b>(MF0570_3-570)</b>	<b>CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>100</b>	<b>6</b>	<b>(UC0570_3-570)</b>	<b>APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA, DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS COMESTIBLES</b>
----------	-----------------------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1536	CONTROL FÍSICO Y QUÍMICO DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	14/12/2011		50
UF1537	ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	14/12/2011		50

<b>7</b>	<b>(MP0330)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>(INAK0110)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES</b>
----------	-----------------	---	-------------------	-----------	----------	-------------------	--

Cod. Esp.: <b>INAK0209</b>	Denominación: <b>OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS</b>	<b>0646/2011-11</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>480</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada	
<b>1</b>	<b>(MF0552_2-552)</b>	<b>RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE SEMILLAS Y MATERIAS GRASAS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>90</b>	<b>1</b>	<b>(UC0552_2-552)</b>	<b>REALIZAR Y CONTROLAR LAS ACTIVIDADES DE RECEPCIÓN, TRATAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE</b>



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAK0209</b>	Denominación: <b>OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS</b>	<b>0646/2011-11</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>480</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**SEMILLAS Y MATERIAS PRIMAS DE LA INDUSTRIA DEL ACEITE.**

<b>2</b>	<b>(MF0553_2-553) EXTRACCION DE ACEITES DE SEMILLAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>110</b>	<b>2</b>	<b>(UC0553_2-553)</b>	<b>REALIZAR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES CORRESPONDIENTES EN LA LÍNEA DE EXTRACCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS</b>
----------	---	-------------------	------------	----------	-----------------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
<b>UF1087</b>	<b>OBTENCION DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE OTRAS MATERIAS GRASAS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>70</b>
<b>UF1088</b>	<b>OBTENCIÓN DE HARINAS Y TORTAS OLEAGINOSAS</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>40</b>

<b>3</b>	<b>(MF0554_2-554) ELABORACIÓN DE GRASAS Y MARGARINAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>3</b>	<b>(UC0554_2-554)</b>	<b>REALIZAR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES CORRESPONDIENTES EN LA LÍNEA DE ELABORACIÓN DE GRASAS Y MARGARINAS</b>
<b>4</b>	<b>(MF0555_2-555) ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>(UC0555_2-555)</b>	<b>REALIZAR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS</b>
<b>5</b>	<b>(MP0225) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>(INAK0209)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS</b>

**Area Profesional: INAQ ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Cod. Esp.: <b>INAQ0108</b>	Denominación: <b>OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>1380/2009-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>240</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>5.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0546_1-546)</b>	<b>HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>27/09/2009</b>		<b>80</b>	<b>1</b>	<b>(UC0546_1-546)</b>
							<b>REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DE HIGIENE GENERAL EN EQUIPOS E INSTALACIONES Y DE APOYO A LA PROTECCIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIAL ALIMENTARIA, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAQ0108</b>	Denominación: <b>OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>1380/2009-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>240</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>5.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>2</b>	<b>(MF0547_1-547)</b>	<b>MANTENIMIENTO BÁSICO DE MAQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>27/09/2009</b>	<b>70</b>	<b>2</b>	<b>(UC0547_1-547)</b>	<b>AYUDAR EN EL MANTENIMIENTO OPERATIVO DE MAQUINAS E ISNTALACIONES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS</b>
<b>3</b>	<b>(MF0432_1-432)</b>	<b>MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS</b>	<b>27/09/2009</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>(UC0432_1-432)</b>	<b>MANIPULAR CARGAS CARRETILLAS ELEVADORAS</b>
<b>4</b>	<b>(MP0067)</b>	<b>MODULO PNL OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>27/09/2009</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>(INAQ01CG)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE OPERACIONES AUXILAIRES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>

**Area Profesional: INAV CONSERVAS VEGETALES**

Cod. Esp.: <b>INAV0109</b>	Denominación: <b>FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES</b>	<b>0646/2011-7</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>480</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF0291_2-291)</b>	<b>OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>50</b>	<b>1</b>	<b>(UC0291_2-291)</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>2</b>	<b>(MF0292_2-292)</b>	<b>PREPARACION DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>150</b>	<b>2</b>	<b>(UC0292_2-292)</b> PREPARAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA SU POSTERIOR ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO GARANTIZANDO LA CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD NECESARIAS

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS		
<b>UF1277</b>	<b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>90</b>		
<b>UF1278</b>	<b>CONTROL DE PROCESOS Y SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>60</b>		
<b>3</b>	<b>(MF0293_2- ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES</b>	<b>09/06/2011</b>		<b>60</b>	<b>3</b>	<b>(UC0293_2-</b> REALIZAR LAS OPERACIONES DE

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAV0109</b>	Denominación: <b>FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES</b>	<b>0646/2011-7</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>480</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

293) 293) DOSIFICACIÓN, LLENADO Y CERRADO DE CONSERVAS VEGETALES, ZUMOS Y PLATOS COCINADOS, COMPROBANDO SE SIGUEN LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMAS QUE ASEGUREN LA CALIDAD REQUERIDA.

4 (MF0294_2-294)	TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVAS ALIMENTARIAS	09/06/2011	140	4 (UC0294_2-294)	CONDUCIR LA APLICACIÓN DE LOS TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD E HIGIENE DEMANDADAS
------------------	--	------------	-----	------------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1279	MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACION	09/06/2011		50
UF1280	TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN	09/06/2011		90

5 (MP0268)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES	09/06/2011	80	5 (INAV0109)	COMPETENCIA GENERAL DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES
------------	--	------------	----	--------------	---

Cod. Esp.: <b>INAV0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>	<b>1529/2011-9</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0556_3-556)	GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011		80	1 (UC0556_3-556)	GESTIONAR LOS APROVISIONAMIENTOS, EL ALMACÉN Y LAS EXPEDICIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y REALIZAR ACTIVIDADES DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN
2	(MF0557_3-557)	ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCION ALIMENTARIA	14/12/2011		50	2 (UC0557_3-557)	PROGRAMAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3	(MF0558_3-558)	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	14/12/2011		80	3 (UC0558_3-558)	COOPERAR EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>INAV0110</b>	Denominación: <b>INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>	<b>1529/2011-9</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.65 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>4</b>	<b>(MF0559_3-559)</b>	<b>PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC0559_3-559)</b>	<b>DESARROLLAR LOS PROCESOS Y DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA PRODUCCION DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>
<b>5</b>	<b>(MF0560_3-560)</b>	<b>ELABORACION DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>(UC0560_3-560)</b>	<b>CONTROLAR LA FABRICACION DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES Y SUS SISTEMAS DE AUTOMATICOS DE PRODUCCION</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>			
<b>UF1679</b>	<b>DENOMINACIÓN: MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACION DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>50</b>			
<b>UF1680</b>	<b>CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACION DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>	<b>14/12/2011</b>		<b>70</b>			
<b>6</b>	<b>(MF0561_3-561)</b>	<b>CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE CONSERVAS Y JUGOS</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>(UC0561_3-561)</b>	<b>APLICAR TECNICAS DE CONTROL ANALITICO Y SENSORIAL DEL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>
<b>7</b>	<b>(MP0361)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>	<b>14/12/2011</b>	<b>120</b>	<b>7</b>	<b>(INAV0110)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES</b>

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

\* El código identificativo de cada Especialidad Formativa puede constar de un mínimo de 6 caracteres y un máximo de 10 y se interpreta de la siguiente forma :

- Los 4 primeros se corresponden con los de la Familia y el Área Profesional a la que se adscriben.
- El carácter que figura en la quinta posición es una cifra que indica el lugar que ocupa esa Especialidad en la ordenación del Área Profesional de la Familia. Si el valor de dicha cifra es cero, significa que la Especialidad es transversal a toda el Área Profesional.
- El carácter que ocupa la sexta posición también es una cifra. En los Nuevos Certificados de Profesionalidad indica el orden de como se van redactando, mientras que en el resto de Especialidades, si es cero corresponde a una formación completa para el desempeño de una ocupación y si es superior, corresponde a cursos específicos sobre un proceso concreto o una capacidad.
- Los caracteres que figuran en la séptima y octava posición, si se trata de dos cifras, indican el año en el que se hizo una revisión de la Especialidad (ejemplo: 04 indica revisión efectuada en el año 2004). En el caso de los Nuevos Certificados de Profesionalidad, estas dos cifras representan el año de su elaboración.

\* En el código de las Especialidades Formativas específicas, tras el código estándar, se incluye alguna de las extensiones siguientes:

- CCC = Especialidades que exigen Compromiso de Contratación.
- DCP = Especialidades que exigen que los alumnos sean DisCaPacitados.
- EXP = Nuevas necesidades concretas en el ámbito de gestión autonómico.

\* El campo "NIVEL" significa el nivel de cualificación obtenido por el trabajador tras superar un curso de esa Especialidad Formativa. Puede adquirir los siguientes valores:

NIVEL 1

Competencia en un conjunto reducido de actividades simples, dentro de procesos normalizados. Conocimientos y capacidades limitados.

NIVEL 2

Competencia en actividades determinadas que pueden ejecutarse con autonomía. Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias. Conocimientos de fundamentos técnicos y científicos de la actividad del proceso.

NIVEL 3

Competencia en actividades que requieren dominio de técnicas y se ejecutan con autonomía. Responsabilidad de supervisión de trabajo técnico y especializado. Comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y del proceso.

\* Las Especialidades con Real Decreto de Certificación de Profesionalidad y/o aquellas con Unidades de Competencia, caso de ser impartidas en parte, se ha de hacer por "Unidades de Competencia completas". Estas Especialidades presentan asociados a sus Módulos Formativos las Unidades de Competencia correspondientes. El orden está establecido por Módulo Formativo.

En el caso de Especialidades con Unidades de Competencia ligadas a Certificados de Profesionalidad regulados al amparo del RD 34/2008, los Módulos Formativos se dividen en función de la duración en Unidades Formativas. La codificación de éstas, de los Módulos Formativos y de las Unidades de Competencia es la establecida en el Real Decreto del Certificado de Profesionalidad correspondiente.