

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

Familia Profesional: (INA) INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Area Profesional: INAD ALIMENTOS DIVERSOS

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

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 ALIMENTARIOS, SIGUIENDO INSTRUCCIONES DE TRABAJO DE CARÁCTER NORMALIZADO Y DEPENDIENTE
4	(MF0432_1-432) MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS	09/06/2011		50	4	(UC0432_1-432)	MANIPULAR CARGAS CARRETILLAS ELEVADORAS
5	(MP0148) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPOR	09/06/2011		40	5	(INAD0108)	COMPETENCIA GENERAL DE OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

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

1	(MF0299_2-299)	OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR	09/06/2011	180	1	(UC0299_2-299)	VERIFICAR Y CONDUCIR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR
----------	-----------------------	---	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1176	SUMINISTRO DE REMOLACHA A FÁBRICA, MOLIENDA, DIFUSIÓN Y DEPURACIÓN DE JUGOS	09/06/2011		90
UF1177	EVAPORACIÓN, CRISTALIZACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN DE MASA COCIDA Y ENSILADO DE AZÚCAR	09/06/2011		90

2	(MF0300_2-300)	OPERACIONES AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE AZÚCAR	09/06/2011	80	2	(UC0300_2-300)	REALIZAR LAS OPERACIONES AUXILIARES PARA LA OBTENCIÓN DE AZÚCAR Y EL TRATAMIENTO DE SUBPRODUCTOS
3	(MF0301_2-301)	OPERACIONES Y CONTROL DE ENVASADO DE AZÚCAR	09/06/2011	70	3	(UC0301_2-301)	VERIFICAR Y CONDUCIR LAS OPERACIONES DE ENVASADO DEL AZÚCAR
4	(MP0247)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR	09/06/2011	120	4	(INAD0109)	COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR

Cod. Esp.: INAD0110	Denominación: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ	1529/2011-3	Esp. con U.C.: SI
Horas: 230	Nivel: 2	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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	(MF0763_2-763)	FABRICACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y SUCEDÁNEOS	14/12/2011		60	2	(UC0763_2-763) REALIZAR EL PROCESO DE TUESTE DEL CAFÉ Y SUCEDÁNEOS Y LAS OPERACIONES DE ENVASADO
3	(MF0764_2-764)	ELABORACIÓN DE CAFÉS SOLUBLES	14/12/2011		50	3	(UC0764_2-764) ELABORAR CAFÉS SOLUBLES, CAFÉ DESCAFEINADO Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉS SOLUBLES
4	(MP0329)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE	14/12/2011		80	4	(INAD0110) COMPETENCIA GENERAL FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE

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

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

CAFÉS Y SUCEDÁNEO DE C

CAFÉ

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

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP.	asociada
1	(MF0754_2-754)	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	14/12/2011		50	1	(UC0754_2-754)		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
2	(MF0755_2-755)	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA	14/12/2011		140	2	(UC0755_2-755)		ELABORAR PRODUCTOS HÚMEDOS para LA ALIMENTACIÓN N ANIMAL, EN CONDICIONES QUE GARANTICEN LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1532	FABRICACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES	14/12/2011		80
UF1533	ACONDICIONAMIENTO FINAL Y ENVASADO DE ALIMENTOS	14/12/2011		60

3	(MF0756_2-756)	ELABORACIÓN DE PIENSOS, ALIMENTOS SECOS Y PREMEZCLAS	14/12/2011		90	3	(UC0756_2-756)		ELABORAR ALIMENTOS Y PIENSOS SECOS, ASÍ COMO PREMEZCLAS MEDICAMENTOSAS Y VITAMÍNICO-MINERALES PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL
4	(MP0328)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIM	14/12/2011		80	4	(INAD0210)		COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Cod. Esp.: INAD0310	Denominación: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS	1529/2011-5	Esp. con U.C.: SI
Horas: 240	Nivel: 2	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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	14/12/2011		40	1	(UC0760_2-760)		RECEPCIONAR, ALMACENAR Y EXPEDIR MATERIAS PRIMAS, MATERIAS AUXILIARES

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

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

EXTRUSIONADOS
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.: INAE0109	Denominación: QUESERÍA	0646/2011-3	Esp. con U.C.: SI
Horas: 390	Nivel: 2	Módulo económico: 7.03 €	Área Pri.: No 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 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

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

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

UF1180	PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS	09/06/2011	90
UF1181	MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS	09/06/2011	70

3 (MP0248) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE QUESERÍA 09/06/2011 80 3 (INAE0109) COMPETENCIA GENERAL DE QUESERÍA

Cod. Esp.: INAE0110	Denominación: INDUSTRIAS LÁCTEAS	1529/2011-11	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 7.03 €	Área Pri.: No 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	(MF0571_3-571)	PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS	14/12/2011		90	4	(UC0571_3-571) DESARROLLAR LOS PROCESOS Y DETERMINAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS
5	(MF0572_3-572)	ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS	14/12/2011		120	5	(UC0572_3-572) CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

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

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

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

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

	UF1281	ELABORACIÓN DE LECHE 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)	POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHE FERMENTADAS	09/06/2011	110 3	(UC0303_2-303) CONducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leche fermentadas

UNIDADES FORMATIVAS

	Código	Descripción		Fecha alta	Fecha baja	HORAS
	UF1284	YOGURES, LECHE FERMENTADAS Y PASTAS UNTABLES		09/06/2011		60
	UF1285	POSTRES LÁCTEOS		09/06/2011		50
4	(MF0304_2-304)	ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS	09/06/2011	70 4	(UC0304_2-304) CONducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	
5	(MP0269)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS	09/06/2011	80 5	(INAE0209) COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS	

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

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

	Ord. MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord. UNID. COMP. asociada
	1	(MF0034_2-34) ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	27/09/2009		240 1	(UC0034_2-34) REALIZAR Y/O DIRIGIR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

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

	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.: INAF0109	Denominación: PASTELERÍA Y CONFITERÍA	0646/2011-5	Esp. con U.C.: SI
Horas: 580	Nivel: 2	Módulo económico: 6.56 €	Área Pri.: No 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 UTILIZAR EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

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

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

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

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

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

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

Cod. Esp.: INAF0110	Denominación: INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES	1529/2011-10	Esp. con U.C.: SI
----------------------------	--	---------------------	--------------------------



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

Cod. Esp.: INAF0110	Denominación: INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES	1529/2011-10	Esp. con U.C.: SI
Horas: 630	Nivel: 3	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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		
6 (MF0564_3-564)	CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES	14/12/2011		90	6 (UC0564_3-564)	APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL 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	14/12/2011		120	7 (INAF0110)	COMPETENCIA GENERAL DE INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES

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

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

CEREALES Y DULCES

Area Profesional: INAH BEBIDAS

Cod. Esp.: INAH0109	Denominación: ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES	0646/2011-6	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 2	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: No 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
3	(MF0550_2-550) VINIFICACIONES ESPECIALES	09/06/2011		90	3	(UC0550_2-550) REALIZAR VINIFICACIONES ESPECIALES
4	(MF0551_2-551) DESTILERÍA-LICORERÍA	09/06/2011		90	4	(UC0551_2-551) CONDUCIR EL PROCESO DE DESTILACIÓN Y ELABORAR AGUARDIENTES Y LICORES
5	(MF0314_2-314) ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS	09/06/2011		60	5	(UC0314_2-314) CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS
6	(MP0194) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES	09/06/2011		80	6	(INAH0109) COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES

Cod. Esp.: INAH0110	Denominación: INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO	1529/2011-8	Esp. con U.C.: SI
----------------------------	--	--------------------	--------------------------

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

Cod. Esp.: INAH0110	Denominación: INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO	1529/2011-8	Esp. con U.C.: SI
Horas: 530	Nivel: 3	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí 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	(MF0768_3-768)	PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO	14/12/2011		140	4	(UC0768_3-768) DESARROLLAR LOS PROCESOS Y CONTROLAR LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRE Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS

UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0909	PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y EL VINO	14/12/2011		70
UF0910	CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y EL VINO	14/12/2011		70
5	(MF0314_2-314) ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS	14/12/2011		60
6	(MF0769_3-769) LEGISLACION VITIVINÍCOLA	14/12/2011		40
7	(MP0309) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO	14/12/2011		80

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

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

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

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0037_3-37)	PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y VINIFICACIONES	09/06/2011		180	1	(UC0037_3-37) SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y PROGRAMAR LOS PROCESOS DE VINIFICACIÓN
UNIDADES FORMATIVAS							
	Código	Descripción		Fecha alta		Fecha baja	HORAS
	UF0935	VITICULTURA		09/06/2011			80
	UF0936	RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS		09/06/2011			40
	UF0937	PROCESOS FERMENTATIVOS Y VINIFICACIONES		09/06/2011			60
2	(MF0038_3-38)	ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA	09/06/2011		150	2	(UC0038_3-38) CONTROLAR LA PRODUCCIÓN DE VINO MEDIANTE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS
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
3	(MF0039_3-39)	ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS	09/06/2011		120	3	(UC0039_3-39) COORDINAR Y SUPERVISAR LOS MÉTODOS DE ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS
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
4	(MF0040_3-40)	INSTALACIONES ENOLÓGICAS	09/06/2011		90	4	(UC0040_3-40) PROGRAMAR LA PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA VITIVINÍCOLA
5	(MP0195)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ENOTECNIA	09/06/2011		120	5	(INAH0209) COMPETENCIA GENERAL DE ENOTECNIA

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

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

Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0311_2-311) ELABORACIÓN DE MALTA	14/12/2011		50	1	(UC0311_2-311)	CONTROLAR Y PREPARAR LAS MATERIAS PRIMAS Y REALIZAR LAS OPERACIONES DE MALTEADO
2	(MF0312_2-312) ELABORACIÓN DE MOSTO	14/12/2011		60	2	(UC0312_2-312)	REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MOSTO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
3	(MF0313_2-313) FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA	14/12/2011		60	3	(UC0313_2-313)	CONDUCIR LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA
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	(MP0305) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE CERVEZA	14/12/2011		80	5	(INAH0210)	COMPETENCIA GENERAL DE ELABORACIÓN DE CERVEZA

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

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

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

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

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

Area Profesional: **INAI** **CÁRNICAS**

Cod. Esp.: INAI0108	Denominación: CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	1380/2009-2	Esp. con U.C.: SI
Horas: 510	Nivel: 2	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí 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 CARNICAS 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 CARNICOS 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 CARNICOS INDUSTRIALES	27/09/2009		180	4	(UC0298_2-298)	ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES MANTENIENDO LA CALIDAD E HIGIENE REQUERIDA

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

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

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.: INAI0109	Denominación: INDUSTRIAS CÁRNICAS	0646/2011-13	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí 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 SUS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE

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

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

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)
7 (MP0171)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE INDUSTRIAS CARNICAS	09/06/2011		120 7 (INAI0109)

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

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

Cod. Esp.: INAI0208	Denominación: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES	0646/2011-8	Esp. con U.C.: SI
Horas: 470	Nivel: 2	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí 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.: INAJ0109	Denominación: PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA	0646/2011-9	Esp. con U.C.: SI
Horas: 540	Nivel: 2	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí 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.: INAJ0109	Denominación: PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA	0646/2011-9	Esp. con U.C.: SI
Horas: 540	Nivel: 2	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí R. Decreto Cert.Prof.:

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

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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

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

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

Cod. Esp.: INAJ0110	Denominación: INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA	1529/2011-6	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 7.27 €	Área Pri.: Sí 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.: INAK0109	Denominación: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA	0646/2011-10	Esp. con U.C.: SI
----------------------------	--	---------------------	--------------------------

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

Cod. Esp.: INAK0109	Denominación: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA	0646/2011-10	Esp. con U.C.: SI
Horas: 390	Nivel: 2	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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.
UNIDADES FORMATIVAS								
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.: INAK0110	Denominación: INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES	1529/2011-7	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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.: INAK0110	Denominación: INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES	1529/2011-7	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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**

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

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

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

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

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

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

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

1 (MF0552_2-552) RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE SEMILLAS Y MATERIAS GRASAS	09/06/2011		90 1 (UC0552_2-552) REALIZAR Y CONTROLAR LAS ACTIVIDADES DE RECEPCIÓN, TRATAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE
---	-------------------	--	--



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

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

SEMILLAS Y MATERIAS PRIMAS DE LA INDUSTRIA DEL ACEITE.

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

3	(MF0554_2-554) ELABORACIÓN DE GRASAS Y MARGARINAS	09/06/2011	90	3	(UC0554_2-554)	REALIZAR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES CORRESPONDIENTES EN LA LÍNEA DE ELABORACIÓN DE GRASAS Y MARGARINAS
----------	--	-------------------	-----------	----------	-----------------------	--

4	(MF0555_2-555) ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS	09/06/2011	70	4	(UC0555_2-555)	REALIZAR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS
----------	---	-------------------	-----------	----------	-----------------------	--

5	(MP0225) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS	09/06/2011	120	5	(INAK0209)	COMPETENCIA GENERAL DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE GRASAS
----------	--	-------------------	------------	----------	-------------------	--

Area Profesional: INAQ ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0546_1-546)	HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	27/09/2009		80	1	(UC0546_1-546)
							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

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

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

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

Area Profesional: INAV CONSERVAS VEGETALES

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

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0291_2-291)	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES	09/06/2011		50	1	(UC0291_2-291) 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.
2	(MF0292_2-292)	PREPARACION DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	09/06/2011		150	2	(UC0292_2-292) 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		
UF1277	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	09/06/2011		90		
UF1278	CONTROL DE PROCESOS Y SEGURIDAD E HIGIENE	09/06/2011		60		
3	(MF0293_2- ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES	09/06/2011		60	3	(UC0293_2- REALIZAR LAS OPERACIONES DE

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

Cod. Esp.: INAV0109	Denominación: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES	0646/2011-7	Esp. con U.C.: SI
Horas: 480	Nivel: 2	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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.: INAV0110	Denominación: INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES	1529/2011-9	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No 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.: INAV0110	Denominación: INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES	1529/2011-9	Esp. con U.C.: SI
Horas: 600	Nivel: 3	Módulo económico: 6.65 €	Área Pri.: No R. Decreto Cert.Prof.:

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

UNIDADES FORMATIVAS

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

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.