

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

ORDEN de 1 de abril de 2011, BOA 05/05/2011

Esta y este profesional tiene que elaborar y envasar productos alimenticios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

MODULOS PROFESIONALES

0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
 0141. Materias primas en la industria alimentaria.
 0142. Operaciones de acondicionado de materias primas.
 0144. Procesado de productos alimenticios.
 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
 0143. Tratamientos de transformación y conservación.

0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
 0145 Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
 0146 Venta y comercialización de productos alimenticios. 0147 Formación y orientación laboral.
 0148 Empresa e iniciativa emprendedora.
 0149 Formación en centros de trabajo.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES**Fabricación de conservas vegetales INA103_2**

- UC0291_2
- UC0292_2
- UC0293_2
- UC0294_2

Elaboración de leches de consumo y productos lácteos INA106_2

- UC0027_2
- UC0302_2
- UC0303_2
- UC0304_2

Incompleta: Carnicería y elaboración de productos cárnicos INA104_2

- UC0295_2
- UC0298_2

Incompleta: Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura INA109_2

- UC0318_2
- UC0319_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAV0109 Fabricación de conservas vegetales

INAE0209 Elaboración de leches de consumo y productos lácteos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONAL