

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAV0109) FABRICACION DE CONSERVAS VEGETALES (RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de conservas vegetales y cocinados, así como la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento de calidad.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA103_2 FABRICACION DE CONSERVAS VEGETALES (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0291_2	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 7705.1099 Trabajadores de la elaboración de conservas vegetales • 7705.1080 Trabajadores de la elaboración de concentrados y zumos • 7705.1138 Trabajadores de la preparación, aderezo y relleno de aceitunas • 7705.1044 Trabajadores de la congelación de alimentos • 5110.1060 Preparadores de precocinados y cocinados. • Elaborador/a de conservas vegetales. • Elaborador/a de zumos • Elaborador/a de encurtidos y aceitunas. • Elaborador/a de congelados y ultracongelados • Elaborador/a de cocinados. • Elaborador/a de productos de 4ª gama
		UC0292_2	Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.	
		UC0293_2	Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.	
		UC0294_2	Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0291_2: Operaciones y control de almacén de conservas vegetales	50		50
180	MF0292_2: Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales	150	UF1277: Elaboración de productos vegetales.	90
			UF1278: Control de los procesos y Seguridad e Higiene.	60
60	MF0293_2: Envasado de conservas vegetales	60		60
180	MF0294_2: Tratamientos finales de conservas alimentarias	140	UF1279: Mantenimiento y seguridad de maquinaria y equipos de tratamientos finales de conservación	50
			UF1280: Tratamientos finales de conservación	90
	MP0268: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
480	Duración horas totales certificado de profesionalidad	480	Duración horas módulos formativos	400

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0291_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Conservas vegetales de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0292_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Conservas vegetales de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años
MF0293_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Conservas vegetales de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años
MF0294_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Conservas vegetales de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Planta de conservas vegetales*	100	150
Almacén para conservas vegetales	90	100

Certificado de profesionalidad que deroga	

* Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación