

FAMILIA PROFESIONAL: **Industrias Alimentarias (INA)**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **INAD0108 - OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

NIVEL: 1 RD 646/2011 (09-05-2011)

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **300**DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **260**DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **040**

| DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF) | DURACIÓN TOTAL MF | DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*) | DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF) | DURACIÓN UF | HORAS TUTORIA PRESENCIAL | CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL |
|--|-------------------|--------------------------------------|--|-------------|--------------------------|---|
| MF0432_1 - Manipulación de cargas con carretillas elevadoras | 50 | 2 | | | 15 | C6 en lo referente a: CE6.4, CE6.5, CE6.6, CE6.7 |
| MF0543_1 - Preparación de materias primas | 50 | 2 | | | 10 | C1 en lo referente a: CE1.8 |
| MF0544_1 - Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios | 110 | 3 | UF0697 - Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios | 60 | 10 | C1 en lo referente a: CE1.4 |
| | | | UF0698 - Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios | 50 | 0 | |
| MF0545_1 - Envasado y empaquetado de productos alimentarios | 50 | 2 | | | 10 | C3, C4 en lo referente a: CE3.6, CE3.8, CE4.7 |

FAMILIA PROFESIONAL: **Industrias Alimentarias (INA)**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **INAD0109 - ELABORACIÓN DE AZÚCAR**

NIVEL: 2 RD 646/2011 (09-05-2011)

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **450**DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **330**DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **120**

| DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF) | DURACIÓN TOTAL MF | DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*) | DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF) | DURACIÓN UF | HORAS TUTORIA PRESENCIAL | CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL |
|---|-------------------|--------------------------------------|---|-------------|--------------------------|---|
| MF0299_2 - Operaciones básicas de elaboración de azúcar | 180 | 3 | UF1176 - Suministro de remolacha a fábrica, molienda, extracción del jugo de difusión y depuración de jugos | 90 | 10 | C1 en lo referente a: CE1.4 |
| | | | | | | C2 en lo referente a: CE2.4 |
| | | | | | | C3 en lo referente a: CE3.4 |
| | | | UF1177 - Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado de azúcar | 90 | 8 | C4 en lo referente a: CE4.4 |
| | | | | | | C6 en lo referente a: CE6.6 |
| | | | | | | C2 en lo referente a: CE2.2 |
| MF0300_2 - Operaciones auxiliares en la elaboración de azúcar | 80 | 2 | | | 5 | C3 en lo referente a: CE3.5 |
| | | | | | | C4 en lo referente a: CE4.4 |
| | | | | | | C5 en lo referente a: CE5.4 |
| | | | | | | C1 en lo referente a: CE1.3 |
| | | | | | | C2 en lo referente a: CE2.1 |
| MF0301_2 - Operaciones y control de envasado de azúcar | 70 | 2 | | | 6 | C4 en lo referente a: CE4.1 |
| | | | | | | C5 en lo referente a: CE5.3 |
| | | | | | | C6 en lo referente a: CE6.2 |
| | | | | | | C2 en lo referente a: CE2.1 |
| | | | | | | C3 en lo referente a: CE3.4 |
| | | | | | | C4 en lo referente a: CE4.1 |
| | | | | | | C5 en lo referente a: CE5.1 |
| | | | | | | C7 en lo referente a: CE7.3 |
| | | | | | | C8 en lo referente a: CE8.8 |