

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