

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN NACIONAL DE CURRÍCULO

FIP: Conservería

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	Duración	1er. Año Bach. Períodos	2do. Año Bach. Períodos	3er. Año Bach. Períodos
UC 1- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera.	Organización y control de almacén	136		70	66
	UT 1: Condiciones de recepción de materias primas y auxiliares.	20		20	
	UT 2: Clasificación y codificación de las mercancías.	30		30	
	UT 3: Procedimientos generales de almacenamiento de mercancías.	20		20	
	UT 4: Manipulación de mercancías en los movimientos internos.	33			33
	UT 5: Almacenaje de productos elaborados.	17			17
	UT 6: Expedición de productos elaborados.	16			16
UC 2- Preparar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.	Operaciones básicas en la elaboración de conservas.	334		70	264
	UT 1: Procedimientos de elaboración de productos vegetales, cárnicos y de pescado.	20		20	
	UT 2: Operaciones de mantenimiento y preparación de la maquinaria y equipos.	30		30	
	UT 3: Organización del proceso de elaboración.	175			175

UC 3- Conducir la aplicación de los tratamientos de conservación.	UT 4: Selección y acondicionamiento de las materias primas.	25			25
	UT 5: Especificación y aplicación de medios conservantes.	48		20	28
	UT 6: Preparación de productos compuestos y control de calidad	26			26
	UT 7: Elaboración de platos pre y cocinados.	10			10
	Tratamientos de conservación.	140	140		
	UT 1: Identificación y realización del control, preparación y mantenimiento de las máquinas y equipos de tratamiento.	20	20		
	UT 2: Procesos de fermentación-maduración y desecado de productos vegetales.	20	20		
	UT 3: Procesos de fermentación-maduración y desecado de productos cárnicos.	20	20		
	UT 4: Procesos de fermentación-maduración y desecado de productos de pescados.	40	40		
	UT 5: Tratamientos de pasteurización y esterilización de conservas y control de calidad	20	20		
	UT 6: Procedimientos de aplicación de frío industrial.	10	10		
	UT 7: Refrigeración y congelación de elaborados.	10	10		

UC 4- Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.	Envasado y embalaje.	99			99
	UT 1: Caracterización de los envases y materiales para el envasado.	15			15
	UT 2: Caracterización de los embalajes y materiales para el embalado.	15			15
	UT 3: Preparación y mantenimiento de las máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje.	25			25
	UT 4: Operaciones con máquinas y equipos de envasado y etiquetado.	18			18
	UT 5: Operaciones con máquinas y equipos de embalaje.	15			15
	UT 6: Evaluación de la conformidad de productos envasados y embalados.	11			11
UC 5- Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.	Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	272	70	70	132
	UT 1: Evaluación de las condiciones higiénicas de los productos alimentarios.	40	40		
	UT 2: Aplicación de tratamientos de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos.	50	30	20	
	UT.3 Aplicación de medidas de higiene personal y general en el trabajo.				
	UT 4: Aplicación de medidas de prevención y protección laboral.	50		50	
	UT 5: Análisis de riesgos medioambientales en la industria alimentaria.	66			66

	UT 5: Aplicación de controles ambientales y de recuperación y eliminación de residuos.	66			66
	MODULOS BÁSICOS O TRANSVERSALES				
	Materias primas, proceso y productos en la industria conservera.	210	70	140	
	UT 1: Principales tipos y sistemas de producción de la industria conservera.	20	20		
	UT 2: Reconocimiento de las materias primas principales.	35	35		
	UT 3: Reconocimiento de las materias primas auxiliares.	15	15		
	UT 4: Identificación de los elaborados y semielaborados y su relación con el proceso.	18		18	
	UT 5: Relación entre las materias primas y los productos que se obtienen (Organización de procesos)	100		100	
	UT 6: Sistematización de las tomas de muestras.	10		10	
	UT 7: Análisis físico-químicos y organolépticos.	12		12	
	Sistemas de control y auxiliares de los procesos.	198			198
	UT 1: Análisis de los sistemas de control de procesos en la industria alimentaria.	30			30
	UT 2: Operaciones de mantenimiento y preparación de maquinarias y equipos	18			18

	UT 3: Operaciones con los equipos de producción y transmisión de calor.	30			30
	UT 4: Operaciones con los equipos de producción y distribución de aire.	15			15
	UT 5: Operaciones con los equipos de producción de frío.	25			25
	UT 6: Control de equipos e instalaciones de acondicionamiento de agua.	15			15
	UT 7: Operaciones con los equipos de tratamiento de la información en sistemas automatizados.	30			30
	UT 8: Control y mantenimiento de las instalaciones y motores eléctricos.	20			20
	UT 9: Verificación y manipulación de los sistemas de transmisión de potencia mecánica.	15			15
	Dibujo Técnico aplicado	70	70		
	UT 1: Manejo de materiales de dibujo	6	6		
	UT 2: Líneas y Formatos	6	6		
	UT 3: Distribución de espacios y áreas	18	18		
	UT 4: Vistas en Maquinarias y equipos	15	15		
	UT 5: Lectura e interpretación de planos	12	12		
	UT 6: Distribución de espacios y áreas (Escalas)	13	13		
	Formación y Orientación Laboral - FOL	66			66

U.T.1. La salud laboral. Condiciones de trabajo y seguridad.	4			4
U.T.2. Factores de riesgo profesional.	5			5
U.T.3. Prevención y protección de riesgos físicos.	5			5
U.T.4. Prioridad y actuación en accidentes y los primeros auxilios.	5			5
U.T.5. El derecho laboral.	5			5
U.T.6. La contratación.	5			5
U.T.7. La seguridad social.	5			5
U.T.8. Organos de representación.	5			5
U.T.9. Convenios colectivos y negociación.	5			5
U.T.10. El mercado laboral.	5			5
U.T.11. Proyecto profesional.	5			5
U.T.12. Búsqueda de empleo.	4			4
U.T.13. Trabajo por cuenta propia.	3			3
U.T.14. Sector laboral: situación e inserción laboral.	5			5
TOTAL	1525	350	350	825