



## ÁREA AGROPECUARIA

Figura Profesional:

**Conservaría**

### COMPETENCIA GENERAL:

Realizar las operaciones de elaboración y envasado y aplicar los tratamientos de conservación de los derivados cárnicos, vegetales, de pescado y cocinados en las condiciones establecidas en el proceso de fabricación y en los manuales de procedimiento y calidad. Operar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

### UNIDADES DE COMPETENCIA:

- |              |   |
|--------------|---|
| <b>UC 1.</b> | Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera. |
| <b>UC 2.</b> | Preparar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.  |
| <b>UC 3.</b> | Conducir la aplicación de los tratamientos de conservación.   |
| <b>UC 4.</b> | Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.  |
| <b>UC 5.</b> | Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.  |

### FORMACIÓN TÉCNICA

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS ACADÉMICAS
Organización y Control de Almacén	136
Operaciones Básicas en la Elaboración de Conservas	334
Tratamientos de Conservación	140
Envasado y Embalaje	99
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	272
Materias Primas, Procesos y Productos en la Industria Conservera	210
Sistemas de Control y Auxiliares de los Procesos	198
Dibujo Técnico Aplicado	70
Formación y Orientación Laboral - FOL	66
<b>Subtotal</b>	<b>1525</b>

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS RELOJ
Formación en Centros de Trabajo - FCT	160