

Nivel 1, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD										CATÁLOGO FORMATIVO	
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	INAQ0108: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	INAD0108: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria								
MF0546_1: Higiene general en la industria alimentaria.	UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	80								80	MF0546_1 Higiene general en la industria alimentaria.
MF0547_1: Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria	UC0547_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.	70								70	MF0547_1 Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria
MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (T)	UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras	50	50							50	MF0432_1 Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (T)
MF0543_1: Preparación de materias primas	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.		50							50	MF0543_1 Preparación de materias primas
MF0544_1: Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.		110							60	UF0697 Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios
										50	UF0698 Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
MF0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios	UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.		50							50	MF0545_1 Envasado y empaquetado de productos alimentarios
MP0067: Prácticas profesionales no laborales de operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria		40									
MP0148: Prácticas profesionales no laborales de operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria			40								
		240	300								

Nota: La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

Nivel 2, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (Parte 1)

		CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD								CATÁLOGO FORMATIVO	
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	INAF0108: Panadería y bollería	INAI0108: Carnicería y elaboración de productos cárnicos	INAF0109: Pastelería y confitería	INAK0109: Obtención de aceites de oliva	INAH0109: Elaboración de vinos y licores	INAI0208: Sacrificado, faenado y despiece de animales	INAD0109: Elaboración de azúcar	INAK0209: Obtención de aceites de semillas y grasas		
MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería.	UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.	240								60	UF0290 Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería.
										90	UF0291 Elaboración de productos de panadería
										90	UF0292 Elaboración de productos de bollería
MF0035_2: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería.	UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	150								80	UF0293 Elaboraciones complementarias en panadería y bollería.
										40	UF0294 Decoración de los productos de panadería y bollería.
										30	UF0295 Envasado y presentación de productos de panadería y bollería
MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	60								60	MF0036_2 Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería
MF0295_2: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	UC0295_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.		40							40	MF0295_2 Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos
MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne	UC0296_2: Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.		120							70	UF0352 Acondicionamiento de la carne para su comercialización (T)
										50	UF0353 Acondicionamiento de la carne para su uso industrial
MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos	UC0297_2: Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.		90							90	MF0297_2 Elaboración de preparados cárnicos frescos
MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales	UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requerida		180							90	UF0354 Elaboración de curados y salazones cárnicos
										90	UF0355 Elaboración de conservas y cocinados cárnicos
MF0305_2: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería.	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.			60						60	MF0305_2 Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería.
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería y repostería (T)	UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.			120						80	UF1052 Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.
										40	UF1053 Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería.
MF0307_2: Productos de confitería y otras especialidades	UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.			120						60	UF1054 Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas
										60	UF1055 Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas

MF0308_2: Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería	UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.			90				90	MF0308_2 Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería
MF0309_2: Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería	UC0309_2: Realizar el envasado y presentación de los productos de pastelería y confitería.			50				50	MF0309_2 Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería
MF0310_2: Seguridad e higiene en pastelería y confitería	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.			60				60	MF0310_2 Seguridad e higiene en pastelería y confitería
MF0029_2: Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.			190				90	UF1084 Obtención de aceites de oliva vírgenes.
								50	UF1085 Obtención de aceites de oliva refinados
								50	UF1086 Obtención de aceites de orujo de oliva
MF0030_2: Trasego y almacenamiento de aceites de oliva	UC0030_2: Controlar el proceso de trasego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.			80				80	MF0030_2 Trasego y almacenamiento de aceites de oliva
MF0548_2: Materias primas e instalaciones de bodega	UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.				110			30	UF0931 Materias primas en la elaboración de vinos y sidras.
								80	UF0932 Instalaciones y materiales de bodega
MF0549_2: Operaciones de vinificación	UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.				170			90	UF0933 Procesos fermentativos
								80	UF0934 Estabilización y crianza
MF0550_2: Vinificaciones especiales	UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.			90				90	MF0550_2 Vinificaciones especiales
MF0551_2: Destilería-licorería	UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.			90				90	MF0551_2 Destilería-licorería
MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas (T)	UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.			60				60	MF0314_2 Envasado y acondicionamiento de bebidas (T)
MF0031_2: Sacrificio y faenado de animales	UC0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad					180		60	UF0693 Sacrificio de animales
								80	UF0694 Faenado de animales
								40	UF0695 Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos
MF0032_2: Despiece y tecnología de la carne	UC0032_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial					160		70	UF0352 Acondicionamiento de la carne para su comercialización (T)
								90	UF0696 Tecnología de la carne
MF0033_2: Operaciones y control de almacén de productos cárnicos	UC0033_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas			50				50	MF0033_2 Operaciones y control de almacén de productos cárnicos
MF0299_2: Operaciones básicas de elaboración de azúcar	UC0299_2: Verificar y conducir las operaciones de elaboración de azúcar					180		90	UF1176 Suministro de remolacha a fábrica, molienda, extracción del jugo de difusión y depuración de jugos
								90	UF1177 Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado de azúcar.
MF0300_2: Operaciones auxiliares en la elaboración de azúcar	UC0300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos					80		80	MF0300_2 Operaciones auxiliares en la elaboración de azúcar
MF0301_2: Operaciones y control de envasado de azúcar	UC0301_2: Verificar y conducir las operaciones de envasado del azúcar					70		70	MF0301_2 Operaciones y control de envasado de azúcar
MF0552_2: Recepción y preparación de semillas y materias grasas	UC0552_2: Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite.							90	MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y materias grasas (T)
MF0553_2: Extracción de aceites de semillas	UC0553_2: Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de extracción de aceites de semillas.							110	UF1087 Obtención de aceites de semillas y de otras materias grasas
								40	UF1088 Obtención de harinas y tortas oleaginosas
MF0554_2: Elaboración de grasas y margarinas	UC0554_2: Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas.							90	MF0554_2 Elaboración de grasas y margarinas
MF0555_2: Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas	UC0555_2: Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.							70	MF0555_2 Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas (T)

MP0068: Módulo de prácticas profesionales no laborales de panadería y bollería		80									
MP0080: Prácticas profesionales no laborales de Carnicería y elaboración de productos cárnicos			80								
MP0218: Prácticas profesionales no laborales de pastelería y confitería				80							
MP0224: Prácticas profesionales no laborales de Obtención de aceites de oliva					120						
MP0194: Prácticas profesionales no laborales de elaboración de vinos y licores						80					
MP0147: Practicas profesionales no laborales de sacrificio, faenado y despiece							80				
MP0247: Prácticas profesionales no laborales de elaboración de azúcar								120			
MP0225: Prácticas profesionales no laborales de Obtención de aceites de semillas y de grasas									120		
		530	510	580	390	600	470	450	480		

Nota: La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

Nivel 2, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (Parte 2)

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD										
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	INAO109: Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura	INAV0109: Fabricación de conservas vegetales	INAE0209: Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	INAH0310: Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas.	INAH0210: Elaboración de cerveza	INAD0110: Fabricación de productos de cafés y sucedáneos de cafés	INAD0210: Elaboración de productos para la alimentación animal	INAD0310: Fabricación de productos de tueste y aperitivos extrusionados	CATÁLOGO FORMATIVO
MF0315_2: Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca	UC0315_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	50								50 MF0315_2 Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca
MF0316_2: Acondicionamiento y tecnología de pescados	UC0316_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.	130								60 UF1222 Tecnología de pescado
										70 UF1223 Acondicionado del pescado y marisco
MF0317_2: Preparación y venta de pescados	UC0317_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.	60								60 MF0317_2 Preparación y venta de pescados
MF0318_2: Elaboración de conservas y salazones de pescado	UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	110								50 UF1224 Elaboración de conservas de pescado y mariscos
										60 UF1225 Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches
MF0319_2: Elaboración de congelados y cocinados de pescado	UC0319_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.	110								70 UF1226 Elaboración de congelados de pescado y envasado
										40 UF1227 Elaboración de cocinados de pescado
MF0291_2: Operaciones y control de almacén de conservas vegetales	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		50							50 MF0291_2 Operaciones y control de almacén de conservas vegetales
MF0292_2: Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales	UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.		150							90 UF1277 Elaboración de productos vegetales.
										60 UF1278 Control de los procesos y Seguridad e Higiene.
MF0293_2: Envasado de conservas vegetales	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.		60							60 MF0293_2 Envasado de conservas vegetales
MF0294_2: Tratamientos finales de conservas alimentarias	UC0294_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas		140							50 UF1279 Mantenimiento y seguridad de maquinaria y equipos de tratamientos finales de conservación
										90 UF1280 Tratamientos finales de conservación
MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche	UC0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas			150						80 UF1178 Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas
										70 UF1179 Tratamiento previos de la leche

MF0302_2: Elaboración de leches, mantequillas y helados	UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares			150						70	UF1281 Elaboración de leches para el consumo
										40	UF1282 Elaboración de mantequilla
										40	UF1283 Elaboración de helados
MF0303_2: Postres lácteos, yogures y leches fermentadas	UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas			110						60	UF1284 Yogures, leches fermentadas y pastas untables
										50	UF1285 Postres lácteos
MF0304_2: Envasado y acondicionamiento de productos lácteos	UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos			70						70	MF0304_2 Envasado y acondicionamiento de productos lácteos
MF0757_2: Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas.	UC0757_2: Recepcionar y controlar las materias primas y auxiliares necesarias para el proceso productivo en refrescos y en aguas de bebida envasadas y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados				40					40	MF0757_2 Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas.
MF0758_2: Tratamientos de las aguas y de los jarabes.	UC0758_2: Realizar los tratamientos físicos y físico-químicos de las materias primas, para adaptarlas a las condiciones específicas de la producción de aguas de bebida				50					50	MF0758_2 Tratamientos de las aguas y de los jarabes.
MF0759_2: Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes	UC0759_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos				50					50	MF0759_2 Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes
MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas. (T)	UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.			60	60					60	MF0314_2 Envasado y acondicionamiento de bebidas. (T)
MF0311_2: Elaboración de malta.	UC0311_2: Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado.					50				50	MF0311_2 Elaboración de malta.
MF0312_2: Elaboración de mosto.	UC0312_2: Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.					60				60	MF0312_2 Elaboración de mosto.
MF0313_2: Fermentación, maduración y acabado de la cerveza	UC0313_2: Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza					60				60	MF0313_2 Fermentación, maduración y acabado de la cerveza
MF0760_2: Operaciones y control de almacén de productos de tueste y aperitivos extrusionados (T)	UC0760_2: Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.						40		40	40	MF0760_2 Operaciones y control de almacén de productos de tueste y aperitivos extrusionados (T)
MF0763_2: Fabricación de café tostado y sucedáneos	UC0763_2: Realizar el proceso de tueste del café y sucedáneos y las operaciones de envasado						60			60	MF0763_2 Fabricación de café tostado y sucedáneos
MF0764_2: Elaboración de cafés solubles.	UC0764_2: Elaborar cafés solubles, café descafeinado y sucedáneos de cafés solubles						50			50	MF0764_2 Elaboración de cafés solubles.
MF0754_2: Operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal	UC0754_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales.							50		50	MF0754_2: Operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal
MF0755_2: Elaboración de alimentos húmedos para animales de compañía.	UC0755_2: Elaborar productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria								140	80	UF1532 Fabricación de alimentos húmedos para animales.
										60	UF1533 Acondicionamiento final y envasado de alimentos húmedos para animales
MF0756_2: Elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas	UC0756_2: Elaborar alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal.								90	90	MF0756_2: Elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas
MF0761_2: Elaboración de frutos secos.	UC0761_2: Realizar las operaciones de procesado de frutos secos.								60	60	MF0761_2: Elaboración de frutos secos.
MF0762_2: Elaboración de extrusionados alimentarios.	UC0762_2: Realizar las operaciones del proceso de elaboración de productos extrusionados con destino a aperitivos, desayunos y golosinas								60	60	MF0762_2: Elaboración de extrusionados alimentarios.

MP0257: Prácticas profesionales no laborales de Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura	80									
MP0268: Practicas profesionales no laborales de fabricaron de conservas vegetales.		80								
MP0269: Prácticas profesionales no laborales de elaboración de leches de consumo y productos lácteos.			80							
MP0310: Prácticas profesionales no laborales de Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas.				40						
MP0305: Prácticas profesionales no laborales de elaboración de cerveza.					80					
MP0329: Prácticas profesionales no laborales de Fabricación de productos de cafés y sucedáneos de cafés.						80				
MP0328_2: Prácticas profesionales no laborales de Elaboración de productos para la alimentación animal.							80			
MP0362: Prácticas profesionales no laborales de Fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados.								80		
	540	480	560	240	310	230	360	240		

Nota: La diferencia existente entre la duracion del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus modulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

Nivel 2, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (Parte 3)

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD										CATÁLOGO FORMATIVO	
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	INAE0109: Quesería									
MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche	UC0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	150								80	UF1178 Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas (T)
										70	UF1179 Tratamiento previos de la leche (T)
MF0028_2: Elaboración de quesos	UC0028_2: Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.	160								90	UF1180 Procesos básicos de Elaboración de quesos
										70	UF1181 Maduración y envasado de quesos.
MP0248: Prácticas profesionales no laborales de quesería.		80									
		390									

Nota: La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

Nivel 3, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULOS FORMATIVOS		UNIDADES DE COMPETENCIA		CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD							CATÁLOGO FORMATIVO	
				INAK0110: Industrias del aceite y grasas comestibles	INAH0209: Enotecnia	INAI0109: Industrias cárnicas	INAJ0110: Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura	INAH0110: Industrias derivadas de la uva y del vino	INAV0110: Industrias de conservas y jugos vegetales	INAF0110: Industrias de derivados de cereales y de dulces		
MF0556_3: Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria (T)	UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	80		80	80	80	80	80	80	80	80	MF0556_3 Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria (T)
MF0557_3: Organización de una unidad de producción alimentaria (T)	UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	50		50	50	50	50	50	50	50	50	MF0557_3 Organización de una unidad de producción alimentaria (T)
MF0558_3: Gestión de calidad y medioambiente en industria alimentaria (T)	UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	80		80	80	80	80	80	80	80	80	MF0558_3 Gestión de calidad y medioambiente en industria alimentaria (T)
MF0568_3: Procesos en la industria de aceites y grasas comestibles	UC0568_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles	60									60	MF0568_3 Procesos en la industria de aceites y grasas comestibles
MF0569_3: Elaboración de aceites y grasas comestibles	UC0569_3: Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción	150									80	UF1534 Elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles
MF0570_3: Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles	UC0570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles	100									50	UF1536 Control físico y químico de aceites y grasas comestibles
											50	UF1537 Análisis sensorial de aceites y grasas comestibles
											80	UF0935 Viticultura
MF0037_3: Producción vitícola y vinificaciones	UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación		180								40	UF0936 Recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas
											60	UF0937 Procesos fermentativos y vinificaciones
											40	UF0938 Cata
MF0038_3: Análisis enológico y cata	UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.		150								40	UF0939 Análisis microbiológico
											70	UF0940 Análisis químico
											60	UF0941 Clarificación y estabilización del vino
MF0039_3: Estabilización y crianza de vinos	UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.		120								60	UF0942 Procesos de crianza
MF0040_3: Instalaciones enológicas	UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.		90								90	MF0040_3 Instalaciones enológicas
MF0765_3: Procesos en la industria cárnica.	UC0765_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.			90							90	MF0765_3 Procesos en la industria cárnica
MF0766_3: Elaboración de productos preparados cárnicos	UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.			120							50	UF0830 Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos cárnicos
											70	UF0831 Control de operaciones de elaboración de productos cárnicos

MF0767_3: Control analítico y sensorial de la carne y de los productos cárnicos	UC0767_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.			60					60	MF0767_3 Control analítico y sensorial de la carne y de los productos cárnicos
MF0565_3: Procesos en la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura				90				90	MF0565_3: Procesos en la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura
MF0566_3: Elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	UC0566_3: Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción				120				50	UF1538 Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos de la pesca y de la acuicultura.
									70	UF1539 Control de operaciones de elaboración de productos de la pesca
MF0567_3: Control analítico y sensorial de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	UC0567_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.				60				60	MF0567_3 Control analítico y sensorial de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
MF0768_3: Productos derivados de la uva y del vino.	UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados								70	UF0909 Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino.
									70	UF0910 Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino.
MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas. (T)	UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas								60	MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas (T)
MF0769_3: Legislación vitivinícola	UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro								40	MF0769_3: Legislación vitivinícola
MF0559_3: Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales	UC0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales								90	MF0559_3 Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales
MF0560_3: Elaboración de conservas y jugos vegetales	UC0560_3: Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetal es y sus sistemas automáticos de producción								50	UF1679 Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales
									70	UF1680 Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales
MF0561_3: Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales	UC0561_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales								60	MF0561_3 Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales
MF0562_3: Procesos en la industria de derivados de cereales y de dulces	UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.								90	MF0562_3: Procesos en la industria de derivados de cereales y de dulces
MF0563_3: Elaboración de derivados de cereales y de dulces.	UC0563_3: Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.								50	UF1382 Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos derivados de cereales y de dulces.
									70	UF1383 Control de operaciones de elaboración de productos derivados de cereales y de dulces
MF0564_3: Control analítico y sensorial de productos derivados de cereales y de dulces	UC0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces								90	MF0564_3 Control analítico y sensorial de productos derivados de cereales y de dulces
MF0571_3: Procesos en la industria de leches de consumo y productos lácteos	UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos								90	MF0571_3 Procesos en la industria de leches de consumo y productos lácteos
MF0572_3: Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	UC0572_3: Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.								50	UF1677 Maquinaria e instalaciones en la elaboración de leches de consumo y productos lácteos
									70	UF1678 Control de operaciones de elaboración de leches de consumo y productos lácteos
MF0573_3: Control analítico y sensorial de leches de consumo y productos lácteos	UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos								60	MF0573_3 Control analítico y sensorial de leches de consumo y productos lácteos
MP0330: Prácticas profesionales no laborales de Industrias del aceite y grasas comestibles			80							
MP0195: Prácticas profesionales no laborales de enotecnia.				120						

MP0171: Prácticas profesionales no laborales de Industrias cárnicas				120							
MP0331: Prácticas profesionales no laborales de : Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura					120						
MP0309: Prácticas profesionales no laborales de : Industrias derivadas de la uva y del vino						80					
MP0361: Prácticas profesionales no laborales de Industrias de conservas y jugos vegetales							120				
MP0359: Prácticas profesionales no laborales de Industrias derivadas de cereales y de dulces								120			
MP0360: Prácticas profesionales no laborales de industrias lácteas.									120		
	600	660	600	600	530	600	630	600			

Nota: La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales