

TÍTULO: TÉCNICO EN CONSERVERÍA VEGETAL, CÁRNICA Y DE PESCADO

Módulos Profesionales (Curso 1º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
1. Operaciones y control de almacén	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción y expedición de mercancías - Almacenamiento - Control de almacén - Aplicaciones informáticas al control de almacén 	2	64
2. Operaciones básicas de elaboración de conservas	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas conserveras y de elaborados vegetales, cárnicos y de pescado - Elaboración de conservas y de transformados vegetales, cárnicos, de pescado y/o precocinados y cocinados 	6	192
3. Tratamientos finales de conservación	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de tratamientos de conservación por calor y equipos - Aplicación de tratamientos de fermentación-maduración y/o secado de equipos - Aplicación de tratamientos de conservación por frío y equipos 	4	128
4. Envasado y embalaje	<ul style="list-style-type: none"> - Envases y materiales de envase y embalaje - Operaciones de envasado - Operaciones de embalaje - Autocontrol de calidad en envasado y embalaje 	3	96
5. Higiene y seguridad en la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos - Microbiología de los alimentos - Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios - Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria - Limpieza de instalaciones y equipos - Incidencia ambiental de la industria alimentaria - Medidas de protección ambiental - Seguridad en la industria alimentaria 	3	96
6. Materias primas, procesos y productos en la industria conservera	<ul style="list-style-type: none"> - El sector conservero y de transformados vegetales, cárnicos y de pescado - Materias primas - Productos elaborados - Procesos de fabricación - Toma de muestras - Análisis de materias primas y productos en la industria conservera - Calidad 	4	128
7. Sistemas de control y auxiliares de los procesos	<ul style="list-style-type: none"> - Control de procesos - Técnicas e instrumentos de mando y regulación - Autómatas programables - Instalaciones y motores eléctricos - Producción y transmisión de calor - Producción y distribución de aire - Producción de frío - Acondicionamiento del agua 	3	96
8. Propio, diseñado por cada centro		3	96
9. Formación y orientación laboral	<ul style="list-style-type: none"> - Salud Laboral - Legislación y relaciones laborales - Orientación e inserción socio-laboral 	2	64

Módulos Profesionales (Curso 2º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
10. Formación en centro de trabajo	<ul style="list-style-type: none">- Recepción y conservación de materias primas- Operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de productos- Operaciones de envasado, moldeado o embutido- Aplicación de tratamientos finales de conservación- Almacenamiento y expedición de producto terminado	Jornada Laboral	440