

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

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