

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nivel	Código UC	Descripción de las Unidades de Competencia (UC)
1	UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.
1	UC0543_1	Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
1	UC0544_1	Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
1	UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
1	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.
1	UC0547_1	Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.
2	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.
2	UC0029_2	Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
2	UC0030_2	Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.
2	UC0034_2	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería
2	UC0035_2	Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
2	UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera
2	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.
2	UC0292_2	Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.
2	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.
2	UC0294_2	Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.
2	UC0295_2	Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
2	UC0298_2	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nivel	Código UC	Descripción de las Unidades de Competencia (UC)
2	UC0302_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares
2	UC0303_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.
2	UC0304_2	Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.
2	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.
2	UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
2	UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
2	UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
2	UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería
2	UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
2	UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
2	UC0318_2	Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.
2	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.
2	UC0548_2	Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
2	UC0549_2	Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
2	UC0550_2	Realizar vinificaciones especiales.
2	UC0551_2	Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.
3	UC0037_3	Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
3	UC0038_3	Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
3	UC0039_3	Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.
3	UC0040_3	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.
3	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nivel	Código UC	Descripción de las Unidades de Competencia (UC)
3	UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
3	UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
3	UC0559_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.
3	UC0560_3	Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.
3	UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.
3	UC0562_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces
3	UC0563_3	Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción
3	UC0564_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces
3	UC0565_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
3	UC0566_3	Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.
3	UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
3	UC0571_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
3	UC0572_3	Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
3	UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
3	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.
3	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.
3	UC0767_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.
3	UC0768_3	Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.
3	UC0769_3	Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.