

INAV0110 - Industrias de conservas y jugos vegetales

R.D. 1529/2011, de 31 de octubre

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF0556_3: Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria</i>	100		76	24	100	
<i>MF0557_3: Organización de una unidad de producción alimentaria</i>	63		47	16	63	
<i>MF0558_3: Gestión de la calidad y el medio ambiente en industria alimentaria</i>	100		75	25	100	
<i>MF0559_3: Procesos en la industria de conservas y zumos vegetales</i>	112		84	28	112	
<i>MF0560_3: Elaboración de conservas y zumos vegetales</i>	150	<i>UF1679: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y zumos vegetales</i>	46	16	62	
		<i>UF1680: Control de operaciones de elaboración de conservas y zumos vegetales</i>	66	22	88	
<i>MF0561_3: Control analítico y sensorial de conservas y zumos vegetales</i>	75		56	19	75	
<i>PFE_INAV0110: Periodo de formación en empresa</i>						80
Duración total certificado	600	Duración total formación y prácticas	450	150	600	80