

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

ELABORADOR DE CONSERVAS VEGETALES

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE LAS FUNCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 180 HORAS**

MÓDULO 1 RECEPCIÓN, SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

MÓDULO 2 SISTEMAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

MÓDULO 3 ENVASADO Y ETIQUETADO. MANEJO DE MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS.

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES DE 480 HORAS CON EL CÓDIGO AGAU0108 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN.

SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.