

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**
**(INAD0108) OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

Competencia General: Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
1	INA 172_1 OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. (RD 1228/2006, de 27 de octubre).	UC0543_1	Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carretillero/a.</li> <li>- Mozo/a de almacén.</li> <li>- 1056.1056 Peón de la industria de la Alimentación bebidas y tabaco.</li> <li>- Peón de la industria de la alimentación y bebidas.</li> <li>- Preparador/a de materias primas.</li> <li>- Operador/a de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.</li> </ul>
		UC0544_1	Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios	
		UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente	
		UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras	

**CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Duraciones	
					Horas	Máx. horas distancia
MF0543_1	Preparación de materias primas	50			50	20
MF0544_1	Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	110	UF0697	Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	60	30
			UF0698	Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	50	20
MF0545_1	Envasado y empaquetado de productos alimentarios	50			50	30
MF0432_1	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50			50	20
MP0148	Prácticas profesionales no laborales de operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	40			40	
Duración total del certificado de profesionalidad					300	120

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con acreditación	Sin acreditación
MF0543_1	No se requieren criterios de acceso			<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área Profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0544_1		UF0697			1 año	3 años
		UF0698				
MF0545_1					1 año	3 años
MF0432_1					1 año	3 años
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca		

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de industrias alimentarias	100	180
Nave de industrias alimentarias	120	200
Almacén de industrias alimentarias	10	10

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA