

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**
**(INAD0109) ELABORACIÓN DE AZÚCAR (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

Competencia General: Realizar las operaciones de extracción y elaboración de azúcar y controlar la depuración de los efluentes ocasionados, actuando según las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y siguiendo la normativa de calidad y seguridad alimentaria.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA 105_2 ELABORACIÓN DE AZUCAR (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0299_2	Verificar y conducir las operaciones de elaboración de azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 7705.1062 Trabajador/a de la elaboración de azúcar y/o sucedáneos.</li> <li>- 8160.1121 Operador/a de máquinas para elaborar azúcar, en general.</li> <li>- 8160.1046 Operador/a de instalaciones de proceso continuo (refino de azúcar).</li> <li>- Especialista en la elaboración de azúcar.</li> <li>- Operador/a de cuarto de remolacha.</li> <li>- Operador/a de cuarto de azúcar.</li> <li>- Vigilante de azúcar.</li> </ul>
		UC0300_2	Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos	
		UC0301_2	Verificar y conducir las operaciones de envasado del azúcar	

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

Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Duraciones	
					Horas	Máx. horas distancia
MF0299_2	Operaciones básicas de elaboración de azúcar	180	UF1176	Suministro de remolacha a fábrica, molienda, extracción del jugo de difusión y depuración de jugos	90	40
			UF1177	Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado de azúcar	90	40
MF0300_2	Operaciones auxiliares en la elaboración de azúcar	80			80	40
MF0301_2	Operaciones y control de envasado de azúcar	70			70	40
MP0247	Módulo de prácticas profesionales no laborales de elaboración de azúcar	120			120	
Duración total del certificado de profesionalidad					450	160

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con acreditación	Sin acreditación
MF0299_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: –Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria. –Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.	UF1176		<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 Superior de la familia profesional de industrias alimentarias.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
		UF1177				
MF0300_2	–Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional. –Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio.				1 año	3 años
MF0301_2	–Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. –Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.			1 año	3 años	
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca		

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos	Superficie m2 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Sala de demostraciones practicas de obtención de azúcar*	110	160
Almacén para envasado de azúcar	30	40

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

\*Se debe disponer de una planta de elaboración de azúcar no necesariamente ubicada dentro del Centro formativo.