

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAD0210) ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL (RD 1529/2011, de 31 de octubre)**

**Competencia General:** Realizar las operaciones de recepción de materias primas, los tratamientos previos preparatorios de las mismas, la elaboración y envasado de productos húmedos, productos secos y premezclas vitamínico- minerales y medicamentosas con destino a la alimentación animal, en las condiciones establecidas en el manual de calidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA235_2 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL. (RD 729/2007, de 8 de junio).	UC0754_2	Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 7705.1110 Trabajador de la elaboración de piensos compuestos.</li> <li>- 8160.1400 Operador de máquinas para molturar cereales y especias, en general.</li> <li>- 8160.1400 Operador de silos de cereales molidos.</li> <li>- 8160.1079 Operador de máquina mezcladora de ingredientes para fabricar piensos compuestos.</li> <li>- 8193.1073 Operador de máquina ensacadora-ensavadora de cereales y piensos compuestos.</li> <li>- 4121.1034 Almacenero de industrias alimentarias.</li> <li>- 8193.1095 Operador de máquinas enlatadoras.</li> <li>- 8193.1169 Operador de máquinas envasadoras de productos congelados de carne o pescado.</li> <li>- 7705.1053 Trabajador en la elaboración de alimentos deshidratados.</li> <li>- Molinero.</li> <li>- Operario de esterilización.</li> <li>- Operario de acondicionamiento final.</li> <li>- Extrusionador.</li> <li>- Operario de emulsión-horneado.</li> </ul>
		UC0755_2	Elaborar productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria.	
		UC0756_2	Elaborar alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal.	

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

					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0754_2	Operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal.	50			50	30
MF0755_2	Elaboración de alimentos húmedos para animales de compañía.	140	UF1532	Fabricación de alimentos húmedos para animales.	80	30
			UF1533	Acondicionamiento final y envasado de alimentos húmedos para animales.	60	30
MF0756_2	Elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas.	90			90	40
MP0328_2	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80			80	
Duración total del certificado de profesionalidad					360	130

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES			PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
			Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida		
				Con acreditación	Sin acreditación	
MF0754_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.</li> <li>- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto 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 en Industrias Alimentarias.</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 en el área de Alimentos diversos.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0755_2	- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.	UF1532		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto 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 en Industrias Alimentarias.</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 en el área de Alimentos diversos.</li> </ul>	1 año	3 años
	- 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.	UF1533				
MF0756_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto 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 en Industrias Alimentarias.</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 en el área de Alimentos diversos.</li> </ul>	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 de gestión.	45	60
Planta piloto de elaboración de alimentos húmedos para animales.	220	350
Planta piloto de elaboración de piensos y alimentos secos para animales.	220	350

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA