

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAD0310) FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

Competencia General: Realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de frutos secos tostados, y de aperitivos extrusionados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, y el sistema de trazabilidad, cumpliendo la normativa técnico sanitaria vigente.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INAD237_2: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS. (RD 729/2007, de 8 de junio)	UC0760_2	Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.	<ul style="list-style-type: none"> • 7705.1101 Trabajador para la elaboración de frutos secos, aperitivos y snacks. • 8160.1251 Operador de máquinas para elaborar frutos secos, en general. • Elaborador-tostador de frutos secos. • Elaborador de aperitivos extrusionados.
		UC0761_2	Realizar las operaciones de procesado de frutos secos.	
		UC0762_2	Realizar las operaciones del proceso de elaboración de productos extrusionados con destino a aperitivos, desayunos y golosinas.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Duraciones

Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0760_2	Operaciones y control de almacén de productos de tueste y aperitivos extrusionados.	40			40	20
MF0761_2	Elaboración de frutos secos.	60			60	20
MF0762_2	Elaboración de extrusionados alimentarios.	60			60	20
MP0362	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80			80	
		Duración total del certificado de profesionalidad			240	60

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES			PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
			Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
					Con acreditación	Sin acreditación
MF0760_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. – 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. – 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			<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0761_2				<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0762_2				<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca						

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión.	45	60
Planta piloto de elaboración de productos de tueste*.	120	150
Planta piloto de elaboración de aperitivos extrusionados*.	120	150
Laboratorio de control de calidad de productos de tueste y de aperitivos extrusionados.	40	60
Almacén de productos de tueste y de aperitivos extrusionados.	30	50

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

* Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.