

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAE0109) QUESERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar las operaciones de recepción y acondicionamiento de materias primas, tratamientos previos de la leche y efectuar la elaboración de quesos, el almacenamiento y la conservación de producto final, siguiendo las especificaciones técnicas en la utilización de equipos y métodos; manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias, respetando las normas de seguridad e higiene en el trabajo y la protección medioambiental establecidas.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA012_2 QUESERÍA (RD 295/2004 de 20 de febrero modificado por RD1087/2005 de 16 de septiembre)	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, y tratamientos previos de la leche y de otras materias primas lácteas.	<ul style="list-style-type: none"> - 7704.1923 Quesero/a. - 8160.1325 Operador/a de máquinas para elaborar quesos y similares. - 7704.1032 Trabajador/a de la elaboración de productos lácteos. - 7704.1041 Trabajador/a del tratamiento de la leche. - 8160.1110 Operador/a de máquinas para el tratamiento y elaboración de productos lácteos en general. - 8160.1013 Operador/a de cuadro de control para el tratamiento de la leche y derivados. - Procesador/a de leche. - Almacenero/envasador.
		UC0028_2	Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones		
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia	
MF0027_2	Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche	150	UF1178	Recepción y almacenamiento de leche y materias primas	80	40	
			UF1179	Tratamientos previos de la leche	70	40	
MF0028_2	Elaboración de quesos	160	UF1180	Procesos básicos de elaboración de quesos	90	30	
			UF1181	Maduración y envasado de quesos	70	30	
MP0248	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Quesería	80			80		
			Duración total del certificado de profesionalidad			390	140

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con acreditación	Sin acreditación
MF0027_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.	UF1178		<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 Industrias lácteas de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
	–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.	UF1179				
MF0028_2	–Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.	UF1180			1 años	3 años
	–Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.	UF1181				
				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
Planta piloto de elaboración de quesos*	120	150
Laboratorio de control de calidad de industrias lácteas	30	50
Almacén	30	50

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	Elaborador de quesos (RD 1997/1996, de 6 de septiembre)
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES	“Elaborador de quesos” y “Quesería”

* Se deberá disponer de una planta de elaboración de quesos, no necesariamente ubicada en el centro formativo.