

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAE0110) INDUSTRIAS LÁCTEAS (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

Competencia General: Gestionar una unidad o sección en la industria láctea, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, seguridad alimentaria, trazabilidad, calidad y protección ambiental.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
3	INA180_3. INDUSTRIAS LÁCTEAS. (RD 1228/2006, de 27 de octubre)	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	<ul style="list-style-type: none"> – 3160.1052 Técnico en control de calidad en industrias alimentarias. – Encargado de aprovisionamiento. – Técnico-comercial de derivados y elaborados de la leche. – Encargado de producción, jefe de línea o jefe de planta en industrias lácteas. – Gerente de pequeñas industrias queseras. – Técnico de control de calidad en laboratorio lácteo en pequeñas y medianas industrias. – Colaborador del Inspector-auditor de calidad y de control medioambiental.
		UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la Industria alimentaria.	
		UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
		UC0572_3	Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0572_3	Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0556_3	Gestión del almacén y comercialización en la industria alimentaria.	80			80	40
MF0557_3	Organización de una unidad de producción alimentaria.	50			50	20
MF0558_3	Gestión de la calidad y medioambiente en industria alimentaria.	80			80	20
MF0571_3	Procesos en la industria de leches de consumo y productos lácteos.	90			90	20
MF0572_3	Elaboración de leches de consumo y productos lácteos.	120	UF1677	Maquinaria e instalaciones en la elaboración de leches de consumo y productos lácteos.	50	20
			UF1678	Control de operaciones de elaboración de leches de consumo y productos lácteos.	70	30
MF0573_3	Control analítico y sensorial de leches de consumo y productos lácteos.	60			60	20
MP0360	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	120				
		Duración total del certificado de profesionalidad			600	200

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS	
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida
MF0556_3				<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. 	2 años
MF0557_3	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - Estar en posesión del título de Bachiller. - Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. - Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. - Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior. - 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. 	2 años
MF0558_3				<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. 	2 años
MF0571_3				<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. 	2 años
MF0572_3		UF1677		<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. 	2 años
		UF1678	Debe superarse la UF1677		
MF0573_3				<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. 	2 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 lácteos.	120	150
Laboratorio de control de calidad de productos lácteos.	40	60
Almacén de productos lácteos.	30	50

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
--	--