

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAE0209) ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar las operaciones de elaboración de leches de consumo líquidas, condensadas, evaporadas y fermentadas, yogur y postres lácteos, así como de mantequilla, helados y similares en las condiciones de proceso establecidas según los manuales de procedimiento y calidad, procediendo a su envasado y acondicionamiento, de acuerdo a las condiciones de calidad y seguridad alimentaria.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA106_2 ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	<ul style="list-style-type: none"> – 7704.1014 Heladero-Elaborador de helados. – Procesador/a lechero. – 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. – Operario/a de recepción y normalización. – Preparador/a de fermentos lácteos. – Preparador/a de extractos lácteos. – Preparador/a de caldos lácteos – Yogurtero/a. – Operador/a de máquina UHT para el tratamiento de la leche. – Operador/a de máquina pasteurizadora de leche y productos lácteos. – Operador/a de máquina condensadora de leche. – Operador/a de máquina refrigeradora de leche y productos lácteos. – Operador/a de máquina desecadora-pulverizadora de leche. – Operador/a de máquina esterilizadora de leche y productos lácteos. – Operador/a de máquina para elaborar leche en polvo. – Operador/a de máquinas para elaborar mantequilla y similares. – Operador/a de máquinas para elaborar yogures y similares. – Operador/a de máquina para elaborar queso fresco y similar. – Operador/a de máquina embotelladora de leche y productos lácteos. – Operador/a de máquina envasadora de leche y productos lácteos. – Maquinista. – Procesista. – Acondicionador. – Operador/a de cuadro de control para el tratamiento de la leche y sus derivados – 8160.1262 Operador/a de máquinas para elaborar helados.
		UC0302_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	
		UC0303_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	
		UC0304_2	Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	

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 la leche y otras materias primas	80	40
			UF1179	Tratamiento previos de la leche	70	40
MF0302_2	Elaboración de leches, mantequillas y helados	150	UF1281	Elaboración de leches para el consumo	70	30
			UF1282	Elaboración de mantequilla	40	10
			UF1283	Elaboración de helados	40	10
MF0303_2	Postres lácteos, yogures y leches fermentadas	110	UF1284	Yogures, leches fermentadas y pastas untables	60	20
			UF1285	Postres lácteos	50	20
MF0304_2	Envasado y acondicionamiento de productos lácteos	70			70	40
MP0269	Módulo de prácticas profesionales no laborales de elaboración de leches de consumo y productos lácteos	80			80	
Duración total del certificado de profesionalidad					560	210

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 Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias 	1 año	3 años	
		UF1179					
MF0302_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	UF1281			Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca	1 año	3 años
		UF1282					
MF0303_2	–Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años	UF1283				1 año	3 años
		UF1284					
MF0304_2	–Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación	UF1285		1 año	3 años		

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*	120	150
Almacén de productos lácteos	30	50

*Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA