

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAF0110) INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

Competencia General: Gestionar una unidad o sección en la industria de los productos derivados de cereales o en la industria de dulces, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
3	INA177_3 INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES. (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"> • 3203.1010 Encargado de industrias alimentarias • 3203.1038 Jefe de equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios. • 3160.1052 Técnico en control de calidad en industrias alimentarias. • 4121.1034 Almacenero de industrias alimentarias. • 5110.1082 Supervisor de catering. • Gerente de pequeñas industrias de derivados de cereales y de dulces. • Técnico-comercial de derivados de cereales y dulces. • Encargado de control medioambiental en industrias de derivados de cereales y dulces. • Supervisor de proceso y de producto en industrias de derivados de cereales y de dulces. • Encargado de la recepción, preparación y molturación de trigo y otros cereales y/o leguminosas (maestro molinero) para la obtención de harinas y piensos para la alimentación animal • Encargado/supervisor de una línea o planta de fabricación de pan, productos de bollería, pastelería o repostería industrial. • Responsable de línea o planta de fabricación de turrónes, polvorones y mazapanes u otros. • Encargado de línea o planta de producción de snacks cereales de desayuno, caramelos u otras golosinas. • Encargado de producción de una fabrica de galletas. • Responsable de líneas o plantas de fabricación de chocolates y derivados.
		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.	
		UC0562_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.	
		UC0563_3	Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0564_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.	

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
MF0562_3	Procesos en la industria de derivados de cereales y de dulces.	90			90	30
MF0563_3	Elaboración de derivados de cereales y de dulces.	120	UF1382	Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos derivados de cereales y d dulces.	50	10
			UF1383	Control de operaciones de elaboración de productos derivados de cereales y de dulces	70	10
MF0564_3	Control analítico y sensorial de productos derivados de cereales y de dulces.	90			90	30
MP0359	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	120			120	
		Duración total del certificado de profesionalidad			630	160

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES			PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
			Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
MF0556_3	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: - 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.			• 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				• 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				• 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
MF0562_3				• 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
MF0563_3		UF1382		• 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
		UF1383	Debe haberse superado la UF1382		
MF0564_3			• 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 polivalente.	45	60
Sala u obrador de elaboraciones de productos derivados de cereales y de dulces.*	150	200
Cámaras frigoríficas y almacenes de materias primas, productos semielaborados y elaborados.	80	100
Laboratorio de control analítico y sensorial de productos derivados de cereales y de dulces.	40	60

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

* Se deberá disponer de una planta de elaboración de derivados de cereales y de dulces si bien estas instalaciones no necesariamente deberán estar ubicadas dentro del centro formativo.