

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAH0110) INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

Competencia General: Gestionar una unidad o sección en la industria de los destilados, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles, así como 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	INA240_3 INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO. (RD 729/2007, de 8 de junio)	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"> • 3112.004.1 Técnico en viticultura y enotecnia. • 3073.004.5 Técnico en control de calidad en industrias alimentarias. • Encargado de proceso de destilación y rectificación. • Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados. • Supervisor de columnas de destilación y concentración. • Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres. • Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
		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.	
		UC0768_3	Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.	
		UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	
		UC0769_3	Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.	

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
MF0768_3	Productos derivados de la uva y del vino.	140	UF0909	Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino.	70	20
			UF0910	Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino.	70	10
MF0314_2	Envasado y acondicionamiento de bebidas.	60			60	10
MF0769_3	Legislación vitivinícola.	40			40	20
MP0309	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80			80	
		Duración total del certificado de profesionalidad			530	140

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con acreditación	Sin acreditación
MF0556_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	Imprescindible titulación	
MF0557_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	Imprescindible titulación	
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	Imprescindible titulación	
MF0768_3		UF0909		<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	Imprescindible titulación	
		UF0910					
MF0314_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. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	2 años	3 años	
MF0769_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	Imprescindible titulación	
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m² 15 alumnos	Superficie m² 25 alumnos
Aula de gestión.	45	60
Taller de industrias derivadas de la uva y del vino.	100	120
Laboratorio de Análisis de derivados de la uva y del vino.	80	100
Almacén.	30	30

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
--	--