

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

(INAH0210) ELABORACIÓN DE CERVEZA (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

**COMPETENCIA GENERAL:** Controlar y preparar las materias primas y auxiliares, realizar las operaciones de malteado y ejecutar y controlar las operaciones necesarias para obtener malta, mostos y cervezas.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA108_2 ELABORACIÓN DE CERVEZA. (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0311_2	Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7706.1010 Elaborador de mostos y de cervezas.</li> <li>• 7706.1010 Bodeguero de cerveza.</li> <li>• Recepcionista de materias primas.</li> <li>• Maltero.</li> <li>• Cocedor de malta.</li> <li>• Cocedor de mosto.</li> <li>• Operador de sección de envasado de bebidas.</li> <li>• Envasador.</li> <li>• Operador de embotellado de bebidas.</li> <li>• Operario de maltería.</li> <li>• Operador de sala de cocimiento o brassage.</li> <li>• Operador bodega de fermentación o guarda de cerveza.</li> </ul>
		UC0312_2	Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.	
		UC0313_2	Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza.	
		UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	

**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
MF0311_2	Elaboración de malta.	50			50	20
MF0312_2	Elaboración de mosto.	60			60	20
MF0313_2	Fermentación, maduración y acabado de la cerveza.	60			60	20
MF0314_2	Envasado y acondicionamiento de bebidas.	60			60	10
MP0305	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80			80	
		Duración total del certificado de profesionalidad			310	70

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con acreditación	Sin acreditación
MF0311_2	<p>Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico superior de la familia profesional de industrias alimentarias.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años	
MF0312_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.</li> <li>– Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</li> <li>– 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.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico superior de la familia profesional de industrias alimentarias.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años	
MF0313_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico superior de la familia profesional de industrias alimentarias.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años	
MF0314_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico superior de la familia profesional de industrias alimentarias.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años	
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m <sup>2</sup>	Superficie m <sup>2</sup>
	15 alumnos	25 alumnos
Aula polivalente.	45	60
Laboratorio de análisis.	40	50
Taller minifábrica de elaboración y envasado.	100	150

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA