

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAH0310) ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de recepción, almacenamiento de materias primas, elaboración y embotellado de refrescos y de aguas de bebida envasadas, así como la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA236_2 ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS. (RD 729/2007, de 8 de junio)	UC0757_2	Recepcionar y controlar las materias primas y auxiliares necesarias para el proceso productivo en refrescos y en aguas de bebida envasadas y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.	<ul style="list-style-type: none"> • 8160.1217 Operador de máquinas para elaborar concentrados y zumos. • 8193.1084 Operador de máquinas embotelladoras de zumos y concentrados de frutas, verduras y productos vegetales. • 8160.1143 Operador de máquinas para elaborar bebidas sin alcohol. • 8193.1051 Operadores de máquina embotelladora de bebidas • Envasador. • Recepcionista y almacenero de materias primas. • Operador de tratamientos de agua. • Operador de jarabe. • Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción. • Controlador de sección de envasado de bebidas. • Controlador de embotellado de bebidas. • Operario de tratamientos. • Preparador de mezclas y concentrados. • Supervisor de línea. • Almacenero de producto acabado y expedición.
		UC0758_2	Realizar los tratamientos físicos y físico-químicos de las materias primas, para adaptarlos a las condiciones específicas de la producción de aguas de bebida.	
		UC0759_2	Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos.	
		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
MF0757_2	Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas.	40			40	10
MF0758_2	Tratamientos de las aguas y de los jarabes.	50			50	10
MF0759_2	Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes	50			50	20
MF0314_2	Envasado y acondicionamiento de bebidas.	60			60	10
MP0310	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	40			40	
		Duración total del certificado de profesionalidad			240	50

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES			PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
			Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
					Con acreditación	Sin acreditación
MF0757_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: - Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.			<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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0758_2	- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 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.			<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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0759_2	- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.			<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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0314_2	- 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. Técnico Superior en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 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
Laboratorio de análisis para refrescos y aguas de bebidas.	40	50
Taller- Sala de tratamientos y mezclas para refrescos y aguas de bebidas.	100	150

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA