

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**
**(INAJ0110) INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA (RD 1529/2011, de 31 de octubre)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Gestionar una unidad o sección en la industria de los productos de la pesca, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como el trabajo necesario para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Realizar la supervisión de Buenas Prácticas de Fabricación y de Manipulación. Controlar la aplicación del sistema de Trazabilidad. Realizar la supervisión de la aplicación del Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
3	INA178_3. INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. (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"> <li>• 8270.001.0 Encargado de industrias alimentarias.</li> <li>• 8270.002.1 Jefe de línea o jefe de planta en industrias de derivados y elaborados de la pesca y productos de la acuicultura.</li> <li>• 3073.004.5 Técnico en control de calidad en industrias alimentarias.</li> <li>• 3121.011.3 Técnico de laboratorio de industrias alimentarias.</li> <li>• 3121.011.3 Técnico de laboratorio de control de calidad de productos de la pesca y acuicultura.</li> <li>• Gerente de pequeñas industrias conserveras o de transformados de la pesca.</li> <li>• Técnico-comercial de derivados y elaborados de la pesca y de la acuicultura.</li> <li>• Encargado de aprovisionamientos de la pesca y la acuicultura.</li> </ul>
		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.	
		UC0565_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	
		UC0566_3	Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	

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
MF0565_3	Procesos en la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	90			90	30
MF0566_3	Elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	120	UF1538	Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos de la pesca y de la acuicultura.	50	10
			UF1539	Control de operaciones de elaboración de productos de la pesca.	70	10
MF0567_3	Control analítico y sensorial de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	60			60	20
MP0331	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	120			120	
		Duración total del certificado de profesionalidad			600	150

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS	
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida
MF0556_3	<p>Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar en posesión del título de Bachiller.</li> <li>- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.</li> <li>- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.</li> <li>- 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.</li> <li>- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <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> </ul>	2 años
MF0557_3				<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> </ul>	2 años
MF0558_3				<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> </ul>	2 años
MF0565_3				<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> </ul>	2 años
MF0566_3		UF1538		<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> </ul>	2 años
		UF1539	Debe superarse la UF1539		
MF0567_3				<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> </ul>	2 años
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca					

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 alumnos
Aula de gestión.	45	60
Sala u obrador de acondicionamiento y elaboración de productos de la pesca y la acuicultura *.	120	150
Almacén para productos de la pesca y la acuicultura.	40	60
Laboratorio de control de productos de la pesca y la acuicultura.	40	60

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
---	--

\* Se deberá disponer de una planta de elaboración de conservas de pescados y mariscos si bien estas instalaciones no necesariamente deberán estar ubicadas dentro del centro formativo.