

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAK0109) OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar las operaciones de extracción y elaboración de aceites de oliva, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad. Controlar los vertidos ocasionados, respetando las normas de protección ambiental.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA013_2 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA (RD 295/2004, de 20 de febrero)	UC0029_2	Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.	<ul style="list-style-type: none"> - 7705.1017 Almazarero/a. - Maestro/a de almazara. - Maestro/a de extractora de orujo. - Maestro/a de refinado.
		UC0030_2	Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Duraciones

Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0029_2	MF0029_2: Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva	190	UF1084	Obtención de aceites de oliva vírgenes	90	20
			UF1085	Obtención de aceites de oliva refinados	50	10
			UF1086	Obtención de aceites de orujo de oliva	50	10
MF0030_2	MF0030_2: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva	80			80	20
MP0224	MP0224: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Obtención de aceites de oliva	120			120	
Duración total del certificado de profesionalidad					390	60

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con acreditación	Sin acreditación
MF0029_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: -Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.	UF1084		<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. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Aceite y grasas comestibles de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
	-Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.	UF1085	Se debe haber superado la UF1084			
	-Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.	UF1086	Se debe haber superado la UF1084			
MF0030_2	-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"> Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Aceite y grasas comestibles de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 años	3 años
	-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.					
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca						

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller para prácticas de extracción de aceite de oliva	120	160

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA