

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**
**(INAK0110) INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES (RD 1529/2011, de 31 de octubre)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Gestionar una unidad o sección en la industria de aceites y grasas, 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	INA179_3 INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES. (R.D. 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>• 7804.007.2 Almazarero.</li> <li>• 7804.007.2 Elaborador de aceites y grasas.</li> <li>• Encargado de recepción de semillas y materias primas.</li> <li>• Encargado de proceso de preparación y extracción de aceites de semillas, grasas y aceite de oliva.</li> <li>• Supervisor de máquinas para elaborar aceites de oliva, de semillas y grasas comestibles.</li> <li>• Supervisor de máquinas para refinar aceites de oliva, semillas y grasas comestibles.</li> <li>• Encargado de refinerías de extracción de aceites de semillas y grasas comestibles.</li> <li>• Encargado de almazaras.</li> <li>• Encargado de deshidratadoras y extractoras de orujos.</li> <li>• Encargado de la línea de envasado de aceites de oliva, de semillas y grasas.</li> <li>• Técnico de control de calidad en Industria extractiva de aceites de semillas, de grasas comestibles o de aceites de oliva.</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.	
		UC0568_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.	
		UC0569_3	Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0570_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.	

**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
**Área Profesional: ACEITES Y GRASAS**

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
MF0568_3	Procesos en la industria de aceites y grasas comestibles.	60			60	10
MF0569_3	Elaboración de aceites y grasas comestibles.	150	UF1534	Elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles.	80	10
			UF1535	Elaboración de aceites de oliva.	70	10
MF0570_3	Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles.	100	UF1536	Control físico y químico de aceites y grasas comestibles.	50	10
			UF1537	Análisis sensorial de aceites y grasas comestibles.	50	10
MP0330	Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80			80	
		Duración total del certificado de profesionalidad			600	130

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES			PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS	
			Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida
MF0556_3	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: <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
MF0568_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
MF0569_3		UF1534	<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
		UF1535	<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>	
MF0570_3		UF1536	<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
	UF1537	<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>		
			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 de gestión.	45	60
Sala elaboración de aceites y grasas comestibles*.	80	120
Bodega y almacén de aceites y grasas comestibles.	60	80
Laboratorio de análisis sensorial y control de calidad de aceites y grasas comestibles.	120	150

\* Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA