

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAK0209) OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar operaciones de obtención de aceites de semillas y de grasas comestibles, preparando la maquinaria y equipos. Realizar y controlar las fases de recepción, limpieza, secado, almacenamiento de materia prima, así como las actividades de tratamiento, elaboración, extracción y envasado de aceites de semillas y grasas, siguiendo la normativa de calidad y seguridad alimentaria.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA 175_2 OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS (RD 1228/2006, de 27 de octubre).	UC0552_2	Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite	<ul style="list-style-type: none"> – 8160.1381 Operador/a de máquinas para elaborar y/o refinar aceites y grasas comestibles. – Operador/a de máquinas para elaborar aceites y grasas comestibles. – Operador/a de máquinas para refinar aceites y grasas comestibles. – Operador/a de línea de envasado de aceites de semillas. – Operador/a de recepción de semillas y materias primas. – Operador/a de proceso de preparación y extracción de aceites de semillas y grasas. – Trabajador/a de la elaboración de aceites y grasas
		UC0553_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de extracción de aceites de semillas	
		UC0554_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas	
		UC0555_2	Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas	

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
MF0552_2	Recepción y preparación de semillas y materias grasas	90			90	20
MF0553_2	Extracción de aceites de semillas	110	UF1087	Obtención de aceites de semillas y de otras materias grasas	70	20
			UF1088	Obtención de harinas y tortas oleaginosas	40	10
MF0554_2	Elaboración de grasas y margarinas	90			90	20
MF0555_2	Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas	70			70	10
MP0225	Prácticas profesionales no laborales de obtención de aceites de semillas y grasas	120			120	
Duración total del certificado de profesionalidad					480	80

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida		
					Con acreditación	Sin acreditación	
MF0552_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: –Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria –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 –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			<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 Aceites y grasas de la familia profesional de Industrias Alimentaria 	1 año	3 años	
MF0553_2		UF1087			1 año	3 años	
		UF1088	Se debe haber superado la UF1087			1 año	3 años
MF0554_2						1 año	3 años
MF0555_2				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 de gestión	45	60
Sala de demostraciones prácticas de obtención de aceites de semillas y grasas	110	160
Almacén de aceites y elaborados*	30	40

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

*Se debe disponer de una Planta de extracción de aceites y grasas no necesariamente ubicada dentro del Centro formativo