

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: Alimentos diversos

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAQ0108) OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (RD 1380/2009, de 28 de agosto, modificado por el RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos e instalaciones, así como de ayuda al mantenimiento de primer nivel. Manejar carretillas y dispositivos de transporte interno para la carga y descarga de mercancías en almacenes y depósitos; todo ello tomando las precauciones y medidas necesarias para la seguridad de personas y materias y para el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentarias

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
1	INA0173_1 OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. (RD 1228/2004)	UC0546_1:	Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 9800.00.50 Mozo de almacén ▪ 9700.00.20 Peón de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco ▪ Auxiliar de planta alimentaria ▪ Auxiliar de mantenimiento de industria alimentaria
		UC0547_1:	Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.	
		UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0546_1	Higiene general en la industria alimentaria	80			80	60
MF0547_1	Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria	70			70	40
MF432_1	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50			50	20
MP0067	Prácticas profesionales no laborales en Operaciones auxiliares de transporte interno en la industria alimentaria	40			40	
		Duración Certificado de profesionalidad			240	120

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0546_1	SIN CRITERIOS DE ACCESO			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Veterinaria, Biología, Química, Farmacia, Ciencias Ambientales. ▪ Ingeniero Agrónomo, Químico o Industrial. ▪ Ingeniero Técnico Agrícola o Industrial. ▪ Técnico Superior en especialidades de Industrias Alimentarias. ▪ Certificado Profesional de Nivel 3 en especialidades de Industrias Alimentarias.. 	1 año	3 años
MF0547_1					1 año	3 años
MF0432_1					<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 y Técnico Superior en cualquier especialidad industrial • Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 en cualquier especialidad industrial o área profesional de Logística comercial y gestión del transporte 	1 año
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca						

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de industrias alimentarias	70	100
Nave de industrias alimentarias	120	200
Almacén de industrias alimentarias	10	10

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
-------------------------------------------	--