

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAV0110) INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Gestionar una unidad o sección en la industria de conservas y/o jugos vegetales, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y 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	INA176_3 INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES, (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"> • 4121.1034 Almacenero de Industrias Alimentarias. • 3203.1010 Encargado de Industrias Alimentarias. • 3203.1038 Jefe de Equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios. • 7705.1099 Elaborador de conservas vegetales. • Encargado de recepción de materias primas y de almacén en la industria conservera y de jugos vegetales. • Encargado o Jefe de planta de proceso de fabricación de conservas y/o jugos vegetales. • Supervisor de máquinas en la elaboración de conservas y/o jugos vegetales. • Encargado de la línea de envasado de conservas y/o jugos vegetales. • Responsable de línea o sección de elaboración de cocinados en conserva. • Técnico de control de calidad en pequeñas y medianas industrias conserveras y de jugos.
		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.	
		UC0559_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.	
		UC0560_3	Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0556_3	Gestión de 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 calidad y medioambiente en la industria alimentaria.	80			80	20
MF0559_3	Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales.	90			90	30
MF0560_3	Elaboración de conservas y jugos vegetales.	120	UF1679	Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales.	50	10
			UF1680	Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales.	70	10
MF0561_3	Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales.	60			60	20
MP0361	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	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: - Estar en posesión del título de Bachiller. - Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. - Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. - 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. - 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. 	2 años
MF0557_3				<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. 	2 años
MF0558_3				<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. 	2 años
MF0559_3				<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. 	2 años
MF0560_3		UF1679		<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 	2 años
		UF1680	Debe superarse la UF1679		
MF0561_3				<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. 	2 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
Planta de conservas y jugos vegetales*.	80	150
Almacén de productos vegetales.	80	100
Laboratorio de análisis y control de calidad para conservas vegetales.	40	60

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

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA