

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAD0109) ELABORACIÓN DE AZÚCAR (RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de extracción y elaboración de azúcar y controlar la depuración de los efluentes ocasionados, actuando según las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y siguiendo la normativa de calidad y seguridad alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA 105_2 ELABORACIÓN DE AZUCAR (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0299_2	Verificar y conducir las operaciones de elaboración de azúcar	<ul style="list-style-type: none"> • 7705.1062 Trabajadores de la elaboración de azúcar y/o sucedáneos. • 8160.1121 Operadores de máquinas para elaborar azúcar, en general. • 8160.1046 Operadores de instalaciones de proceso continuo (refino de azúcar). • Especialista en la elaboración de azúcar. • Operador/a de cuarto de remolacha. • Operador/a de cuarto de azúcar. • Vigilante de azúcar.
		UC0300_2	Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos.	
		UC0301_2	Verificar y conducir las operaciones de envasado del azúcar.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
210	MF0299_2: Operaciones básicas de elaboración de azúcar	180	UF1176: Suministro de remolacha a fábrica, molienda, extracción del jugo de difusión y depuración de jugos	90
			UF1177: Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado de azúcar.	90
120	MF0300_2: Operaciones auxiliares en la elaboración de azúcar	80		80
120	MF0301_2: Operaciones y control de envasado de azúcar	70		70
	MP0247_2: Módulo de prácticas profesionales no laborales	120		
450	Duración horas totales certificado de profesionalidad	450	Duración horas módulos formativos	330

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0299_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<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 Alimentos diversos de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0300_2		<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 Alimentos diversos de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0301_2		<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 Alimentos diversos de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Sala de demostraciones prácticas de obtención de azúcar	110	160
Almacén para envasado de azúcar	30	40

Certificado de profesionalidad que deroga

Se debe disponer de una planta de elaboración de azúcar no necesariamente ubicada dentro del Centro formativo.