

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAD0110) FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de cafés, sucedáneos tostados y de cafés solubles, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA238_2 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉ Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ, (RD 729/2007, de 8 de junio)	UC0760_2	Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.	<ul style="list-style-type: none"> • 7705.1071 Trabajadores de la elaboración de café y/o sucedáneos. • 8160.1165 Operadores de máquinas para elaborar café y/o sucedáneos. • 8193.1136 Operadores de máquinas envasadoras de café, té, cacao y similares. • Elaborador-tostador de cafés y sucedáneos. • Elaborador-tostador de cafés solubles. • Especialista en torrefacción de cafés.
		UC0763_2	Realizar el proceso de tueste del café y sucedáneos y las operaciones de envasado.	
		UC0764_2	Elaborar cafés solubles, café descafeinado y sucedáneos de cafés solubles,	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0760_2: Operaciones y control de almacén de productos de tueste y aperitivos extrusionados.	40		40
60	MF0763_2: Fabricación de café tostado y sucedáneos.	60		60
90	MF0764_2: Elaboración de cafés solubles.	50		50
	MP0329: Módulo de prácticas profesionales no laborales,	80		
210	Duración horas totales certificado de profesionalidad	230	Duración horas módulos formativos	150

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0760_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. Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0763_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. Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0764_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. Certificado de profesionalidad de nivel 3 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 elaboración de café y sucedáneos.	110	160

Certificado de profesionalidad que deroga