

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAE0109) QUESERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar las operaciones de recepción y acondicionamiento de materias primas, tratamientos previos de la leche y efectuar la elaboración de quesos, el almacenamiento y la conservación de producto final, siguiendo las especificaciones técnicas en la utilización de equipos y métodos; manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias, respetando las normas de seguridad e higiene en el trabajo y la protección medioambiental establecidas.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA012_2 QUESERÍA (RD 295/2004 de 20 de febrero, modificado por RD1087/2005 de 16 de septiembre )	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, y tratamientos previos de la leche y de otras materias primas lácteas	<ul style="list-style-type: none"> <li>7704.1023 Queseros</li> <li>8160.1325 Operadores de máquinas para elaborar queso y similares.</li> <li>7704.1032 Trabajadores de la elaboración de productos lácteos.</li> <li>7704.1041 Trabajadores del tratamiento de la leche.</li> <li>8160.1110 Operadores de máquinas para el tratamiento y elaboración de productos lácteos, en general.</li> <li>8160.1013 Operadores de cuadro de control para el tratamiento de la leche y sus derivados.</li> <li>Procesador/a de leche</li> <li>Almacenero/envasador.</li> </ul>
		UC0028_2	Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
210	MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche	150	UF1178: Recepción y almacenamiento de leche y materias primas.	80
			UF1179: Tratamientos previos de la leche.	70
180	MF0028_2: Elaboración de quesos	160	UF1180: Procesos básicos de Elaboración de quesos.	90
			UF1181: Maduración y envasado de quesos.	70
	MP0248: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
390	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	390	<b>Duración horas módulos formativos</b>	310

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0027_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"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Industrias lácteas de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años
MF0028_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de industrias lácteas de la familia profesional de Industrias Alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula de gestión.	45	60
Planta piloto de elaboración de quesos*.	120	150
Laboratorio de control de calidad de industrias lácteas	30	50
Almacén	30	50

<b>Certificado de profesionalidad que deroga</b>	Elaborador de Quesos (RD 1997/1996, de 6 de septiembre)
--	---

\* Se deberá disponer de una planta de elaboración de quesos, no necesariamente ubicada en el centro formativo