

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAE0209) ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar las operaciones de elaboración de leches de consumo líquidas, condensadas, evaporadas y fermentadas, yogur y postres lácteos, así como de mantequilla, helados y similares en las condiciones de proceso establecidas según los manuales de procedimiento y calidad, procediendo a su envasado y acondicionamiento, de acuerdo a las condiciones de calidad y seguridad alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA106_2 ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7704.1014 Heladeros-Elaboradores de helados.</li> <li>• Procesador/a lechero.</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>• Operario/a de recepción y normalización.</li> <li>• Preparador/a de fermentos lácteos.</li> <li>• Preparador/a de extractos lácteos.</li> <li>• Preparador/a de caldos lácteos</li> <li>• Yogurtero/a.</li> <li>• Operador/a de máquina UHT para el tratamiento de la leche.</li> <li>• Operador/a de máquina pasteurizadora de leche y productos lácteos.</li> <li>• Operador/a de máquina condensadora de leche.</li> <li>• Operador/a de máquina refrigeradora de leche y productos lácteos.</li> <li>• Operador/a de máquina desecadora-pulverizadora de leche.</li> <li>• Operador/a de máquina esterilizadora de leche y productos lácteos.</li> <li>• Operador/a de máquina para elaborar leche en polvo.</li> <li>• Operador/a de máquinas para elaborar mantequilla y similares.</li> <li>• Operador/a de máquinas para elaborar yogures y similares.</li> <li>• Operador/a de máquina para elaborar quesos frescos y similares.</li> <li>• 8193.1062 Operadores de máquina embotelladora y/o envasadora de leche y productos lácteos.</li> <li>• Maquinista.</li> <li>• Procesista.</li> <li>• Acondicionador.</li> <li>• 8160.1013 Operadores de cuadro de control para el tratamiento de la leche y sus derivados</li> <li>• 8160.1262 Operadores de máquinas para elaborar helados.</li> <li>• <b>7704.1032 Trabajadores de la elaboración de productos lácteos</b></li> </ul>
		UC0302_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	
		UC0303_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	
		UC0304_2	Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	

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

<b>H. Q</b>	<b>Módulos certificado</b>	<b>H. CP</b>	<b>Unidades formativas</b>	<b>Horas</b>
<b>180</b>	MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche.	<b>150</b>	<b>UF1178:</b> Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas.	<b>80</b>
			<b>UF1179:</b> Tratamiento previos de la leche	<b>70</b>
<b>180</b>	MF0302_2: Elaboración de leches, mantequillas y helados	<b>150</b>	<b>UF1281:</b> Elaboración de leches para el consumo	<b>70</b>
			<b>UF1282:</b> Elaboración de mantequilla	<b>40</b>
			<b>UF1283:</b> Elaboración de helados	<b>40</b>
<b>180</b>	MF0303_2: Postres lácteos, yogures y leches fermentadas	<b>110</b>	<b>UF1284:</b> Yogures, leches fermentadas y pastas untables	<b>60</b>
			<b>UF1285:</b> Postres lácteos	<b>50</b>
<b>90</b>	MF0304_2: Envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	<b>70</b>		<b>70</b>
	MP0269: Módulo de prácticas profesionales no laborales	<b>80</b>		
<b>630</b>	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>560</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>480</b>

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 Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0302_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 Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0303_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 Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0304_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 Bebidas 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 productos lácteos*	120	150
Laboratorio de control de calidad de productos lácteos	120	150
Almacén de productos lácteos	30	50

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

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--