

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAF0110) INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

**COMPETENCIA GENERAL:** Gestionar una unidad o sección en la industria de los productos derivados de cereales o en la industria de dulces, 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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	INA177_3 INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES. (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"> <li>• 3203.1010 Encargados de industrias alimentarias</li> <li>• 3203.1038 Jefes de equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios.</li> <li>• 3160.1052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias.</li> <li>• 4121.1034 Almaceneros de industrias alimentarias.</li> <li>• 5110.1082 Supervisores de catering.</li> <li>• Gerente de pequeñas industrias de derivados de cereales y de dulces.</li> <li>• Técnico-comercial de derivados de cereales y dulces.</li> <li>• Encargado de control medioambiental en industrias de derivados de cereales y dulces.</li> <li>• Supervisor de proceso y de producto en industrias de derivados de cereales y de dulces.</li> <li>• Encargado de la recepción, preparación y molturación de trigo y otros cereales y/o leguminosas (maestro molinero) para la obtención de harinas y piensos para la alimentación animal</li> <li>• Encargado/supervisor de una línea o planta de fabricación de pan, productos de bollería, pastelería o repostería industrial.</li> <li>• Responsable de línea o planta de fabricación de turrone, polvorones y mazapanes u otros.</li> <li>• Encargado de línea o planta de producción de snacks cereales de desayuno, caramelos u otras golosinas.</li> <li>• Encargado de producción de una fabrica de galletas.</li> <li>• Responsable de líneas o plantas de fabricación de chocolates y derivados.</li> <li>• Encargado de línea de envasado en empresas de la industria de transformación de cereales o de elaboración de dulces.</li> </ul>
		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.	
		UC0562_3:	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.	
		UC0563_3:	Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0564_3:	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.	

**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>90</b>	MF0556_3: Gestión del almacén y comercialización en la industria alimentaria.	<b>80</b>		<b>80</b>
<b>60</b>	MF0557_3: Organización de una unidad de producción alimentaria.	<b>50</b>		<b>50</b>
<b>120</b>	MF0558_3: Gestión de la calidad y medioambiente en industria alimentaria.	<b>80</b>		<b>80</b>
<b>90</b>	MF0562_3: Procesos en la industria de derivados de cereales y de dulces.	<b>90</b>		<b>90</b>
<b>150</b>	MF0563_3: Elaboración de derivados de cereales y de dulces.	<b>120</b>	UF1382: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos derivados de cereales y d dulces.	<b>50</b>
			UF1383: Control de operaciones de elaboración de productos derivados de cereales y de dulces	<b>70</b>
<b>90</b>	MF0564_3: Control analítico y sensorial de productos derivados de cereales y de dulces.	<b>90</b>		<b>90</b>
	MP0359: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	<b>120</b>		
<b>600</b>	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>630</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>510</b>

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES	
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida
MF0556_3	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> </ul>	1 año
MF0557_3		<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> </ul>	1 año
MF0558_3		<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> </ul>	1 año
MF0562_3		<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> </ul>	1 año
MF0563_3		<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> </ul>	1 año
MF0564_3		<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> </ul>	1 año

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula polivalente.	45	60
Sala u obrador de elaboraciones de productos derivados de cereales y de dulces.	150	200
Cámaras frigoríficas y almacenes de materias primas, productos semielaborados y elaborados.	80	100
Laboratorio de control analítico y sensorial de productos derivados de cereales y de dulces.	40	60

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--