

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAH0310) ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de recepción, almacenamiento de materias primas, elaboración y embotellado de refrescos y de aguas de bebida envasadas, así como la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA236_2 ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS. (RD 729/2007, de 8 de junio)	UC0757_2	Recepcionar y controlar las materias primas y auxiliares necesarias para el proceso productivo en refrescos y en aguas de bebida envasadas y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.	<ul style="list-style-type: none"> • 8160.1217 Operadores de máquinas para elaborar concentrados y zumos. • 8193.1084 Operadores de máquinas embotelladoras de zumos y concentrados de frutas, verduras y productos vegetales. • 8160.1143 Operadores de máquinas para elaborar bebidas sin alcohol. • 8193.1051 Operadores de máquina embotelladora de bebidas y concentrados de frutas, verduras y productos vegetales. • 7705.1080 Trabajadores de la elaboración de concentrados y zumos • Envasador. • Recepcionista y almacenero de materias primas. • Operador de tratamientos de agua. • Operador de jarabe. • Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción. • Controlador de sección de envasado de bebidas. • Controlador de embotellado de bebidas. • Operario de tratamientos. • Preparador de mezclas y concentrados. • Supervisor de línea. • Almacenero de producto acabado y expedición.
		UC0758_2	Realizar los tratamientos físicos y físico-químicos de las materias primas, para adaptarlas a las condiciones específicas de la producción de aguas de bebida.	
		UC0759_2	Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos.	
		UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0757_2: Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas.	40		40
60	MF0758_2: Tratamientos de las aguas y de los jarabes.	50		50
60	MF0759_2: Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes	50		50
60	MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas.	60		60
	MP0310: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	40		
240	Duración horas totales certificado de profesionalidad	240	Duración horas módulos formativos	200

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0757_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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0758_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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0759_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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0314_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 en Industrias Alimentarias. Certificado de profesionalidad de nivel tres en el área de bebidas de la familia profesional de industrias alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula polivalente.	45	60
Laboratorio de análisis para refrescos y aguas de bebidas.	40	50
Taller- Sala de tratamientos y mezclas para refrescos y aguas de bebidas.	100	150

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--