

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAJ0110) INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Gestionar una unidad o sección en la industria de los productos de la pesca, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como el trabajo necesario para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Realizar la supervisión de Buenas Prácticas de Fabricación y de Manipulación. Controlar la aplicación del sistema de Trazabilidad. Realizar la supervisión de la aplicación del Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	INA178_3. INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. (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"> • 3203.1010 Encargados de industrias alimentarias • Jefe de línea o jefe de planta en industrias de derivados y elaborados de la pesca y productos de la acuicultura. • 3160.1052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias • 3129.1077 Técnicos de laboratorio de industrias alimentarias • Técnico de laboratorio de control de calidad de productos de la pesca y acuicultura. • Gerente de pequeñas industrias conserveras o de transformados de la pesca. • Técnico-comercial de derivados y elaborados de la pesca y de la acuicultura. • Encargado de aprovisionamientos de la pesca y la acuicultura. • 1312.1020 Gerentes de explotaciones pesqueras y/o acuícolas con menos de 10 asalariados • 3202.1038 Jefes de equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios
		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.	
		UC0565_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	
		UC0566_3	Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
90	MF0556_3: Gestión del almacén y comercialización en la industria alimentaria.	80		80
60	MF0557_3: Organización de una unidad de producción alimentaria.	50		50
120	MF0558_3: Gestión de la calidad y medioambiente en industria alimentaria.	80		80
120	MF0565_3: Procesos en la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	90		90
150	MF0566_3: Elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	120	UF1538: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos de la pesca y de la acuicultura.	50
			UF1539: Control de operaciones de elaboración de productos de la pesca.	70
60	MF0567_3: Control analítico y sensorial de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	60		60
	MP0331: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	120		
600	Duración horas totales certificado de profesionalidad	600	Duración horas módulos formativos	480

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"> 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. 	1 año
MF0557_3		<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. 	1 año
MF0558_3		<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. 	1 año
MF0565_3		<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. 	1 año
MF0566_3		<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. 	1 año
MF0567_3		<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. 	1 año

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula de gestión.	45	60
Sala u obrador de acondicionamiento y elaboración de productos de la pesca y la acuicultura *.	120	150
Almacén para productos de la pesca y la acuicultura.	40	60
Laboratorio de control de productos de la pesca y la acuicultura.	40	60

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--

* Se deberá disponer de una planta de elaboración de conservas de pescados y mariscos si bien estas instalaciones no necesariamente deberán estar ubicadas dentro del centro formativo.