

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAK0110) INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Gestionar una unidad o sección en la industria de aceites y grasas, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles, así como 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	INA179_3 INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES. (R.D. 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"> 7705.1017 Almazareros Elaborador de aceites y grasas. Encargado de recepción de semillas y materias primas. Encargado de proceso de preparación y extracción de aceites de semillas, grasas y aceite de oliva. Supervisor de máquinas para elaborar aceites de oliva, de semillas y grasas comestibles. Supervisor de máquinas para refinar aceites de oliva, semillas y grasas comestibles. Encargado de refineras de extracción de aceites de semillas y grasas comestibles. Encargado de almazaras. Encargado de deshidratadoras y extractoras de orujos. Encargado de la línea de envasado de aceites de oliva, de semillas y grasas. Técnico de control de calidad en Industria extractiva de aceites de semillas, de grasas comestibles o de aceites de oliva.
		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.	
		UC0568_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.	
		UC0569_3	Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0570_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.	

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
60	MF0568_3: Procesos en la industria de aceites y grasas comestibles.	60		60
150	MF0569_3: Elaboración de aceites y grasas comestibles.	150	UF1534: Elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles.	80
			UF1535: Elaboración de aceites de oliva.	70
120	MF0570_3: Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles.	100	UF1536: Control físico y químico de aceites y grasas comestibles.	50
			UF1537: Análisis sensorial de aceites y grasas comestibles.	50
	MP0330: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		
600	Duración horas totales certificado de profesionalidad	600	Duración horas módulos formativos	520

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
MF0568_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
MF0569_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
MF0570_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 elaboración de aceites y grasas comestibles*.	80	120
Bodega y almacén de aceites y grasas comestibles.	60	80
Laboratorio de análisis sensorial y control de calidad de aceites y grasas comestibles.	120	150

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

Certificado de profesionalidad que deroga