

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAK0209) OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar operaciones de obtención de aceites de semillas y de grasas comestibles, preparando la maquinaria y equipos. Realizar y controlar las fases de recepción, limpieza, secado, almacenamiento de materia prima, así como las actividades de tratamiento, elaboración, extracción y envasado de aceites de semillas y grasas, siguiendo la normativa de calidad y seguridad alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA 175_2 OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS (RD 1228/2006, de 27 de octubre).	UC0552_2	Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>8160.1381 Operadores de máquinas para elaborar y/o refinar aceites y grasas comestibles.</li> <li>8193.1114 Operadores de máquinas envasadoras de aceites y grasas comestibles.</li> <li>Operador/a de línea de envasado de aceites de semillas.</li> <li>Operador/a de recepción de semillas y materias primas.</li> <li>Operador/a de proceso de preparación y extracción de aceites de semillas y grasas.</li> <li>Trabajador/a de la elaboración de aceites y grasas</li> </ul>
		UC0553_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de extracción de aceites de semillas.	
		UC0554_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas.	
		UC0555_2	Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.	

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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF0552_2: Recepción y preparación de semillas y materias grasas	90		90
150	MF0553_2: Extracción de aceites de semillas	110	UF1087: Obtención de aceites de semillas y de otras materias grasas	70
			UF1088: Obtención de harinas y tortas oleaginosas	40
120	MF0554_2: Elaboración de grasas y margarinas	90		90
90	MF0555_2: Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas	70		70
	MP0225: Módulo de prácticas profesionales no laborales	120		
480	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	480	<b>Duración horas módulos formativos</b>	360

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0552_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 Aceites y grasas de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años
MF0553_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 Aceites y grasas de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años
MF0554_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 Aceites y grasas de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años
MF0555_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 Aceites y grasas de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m2 15 Alumnos	Superficie m2 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Sala de demostraciones prácticas de obtención de aceites de semillas y grasas	110	160
Almacén de aceites y elaborados *	30	40

Certificado de profesionalidad que deroga

\*Se debe disponer de una Planta de extracción de aceites y grasas no necesariamente ubicada dentro del Centro formativo.