

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAV0110) INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

**COMPETENCIA GENERAL:** Gestionar una unidad o sección en la industria de conservas y/o jugos vegetales, 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	INA176_3 INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES,  (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>• 4121.1034 Almaceneros de Industrias Alimentarias.</li> <li>• 3203.1010 Encargados de Industrias Alimentarias.</li> <li>• 3203.1038 Jefes de Equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios.</li> <li>• 7705.1099 Trabajadores de la elaboración de conservas vegetales.</li> <li>• Encargado de recepción de materias primas y de almacén en la industria conservera y de jugos vegetales.</li> <li>• Encargado o Jefe de planta de proceso de fabricación de conservas y/o jugos vegetales.</li> <li>• Supervisor de máquinas en la elaboración de conservas y/o jugos vegetales.</li> <li>• Encargado de la línea de envasado de conservas y/o jugos vegetales.</li> <li>• Responsable de línea o sección de elaboración de cocinados en conserva.</li> <li>• Técnico de control de calidad en pequeñas y medianas industrias conserveras y de jugos.</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.	
		UC0559_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales,	
		UC0560_3	Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetal es y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.	

**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>80</b>	MF0556_3: Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria.	<b>80</b>		<b>80</b>
<b>50</b>	MF0557_3: Organización de una unidad de producción alimentaria.	<b>50</b>		<b>50</b>
<b>80</b>	MF0558_3: Gestión de calidad y medioambiente en la industria alimentaria.	<b>80</b>		<b>80</b>
<b>90</b>	MF0559_3: Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales.	<b>90</b>		<b>90</b>
<b>120</b>	MF0560_3: Elaboración de conservas y jugos vegetales.	<b>50</b>	UF1679: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales.	<b>50</b>
		<b>70</b>	UF1680: Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales.	<b>70</b>
<b>60</b>	MF0561_3: Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales.	<b>60</b>		<b>60</b>
	MP0361: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	<b>120</b>		
<b>600</b>	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>600</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>480</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
MF0559_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
MF0560_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
MF0561_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 de gestión.	45	60
Planta de conservas y jugos vegetales*.	80	150
Almacén de productos vegetales.	80	100
Laboratorio de análisis y control de calidad para conservas vegetales.	40	60

Certificado de profesionalidad que deroga

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