

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAD0108) OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	INA172_1 OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.  (RD 1228/2006, de 27 de octubre)	UC0543_1	Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carretilero/a.</li> <li>• Mozo/a de almacén.</li> <li>• 9700.1056 Peones de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco.</li> <li>• Peón de la industria de la alimentación y bebidas</li> <li>• Preparador/a materias primas.</li> <li>• Operador/a de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.</li> </ul>
		UC0544_1	Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.	
		UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
		UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.	

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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0543_1: Preparación de materias primas.	50		50
120	MF0544_1: Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios.	110	UF0697: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios.	60
			UF0698: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios.	50
60	MF0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios.	50		50
60	MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	50		50
	MP0148: Módulo de prácticas profesionales no laborales	40		
<b>300</b>	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>300</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>260</b>

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF00543_1		<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 y Técnico Superior de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF00544_1		<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 y Técnico Superior de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área Profesional Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF00545_1		<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 y Técnico Superior de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área Profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
MF00432_1		<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 y Técnico Superior en cualquier especialidad industrial</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 en cualquier especialidad industrial o área profesional de Logística comercial y gestión del transporte</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de industrias alimentarias	100	180
Nave de industrias alimentarias	120	200
Almacén de industrias alimentarias	10	10

Certificado de profesionalidad que deroga

--