

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAE0110) INDUSTRIAS LÁCTEAS (RD 1529/2011, de 31 de octubre)**

COMPETENCIA GENERAL: Gestionar una unidad o sección en la industria láctea, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, seguridad alimentaria, trazabilidad, calidad y protección ambiental.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	INA180_3. INDUSTRIAS LÁCTEAS. (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>▪ 3160.1052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias.</li> <li>▪ Encargado de aprovisionamiento.</li> <li>▪ Técnico-comercial de derivados y elaborados de la leche.</li> <li>▪ Encargado de producción, jefe de línea o jefe de planta en industrias lácteas.</li> <li>▪ Gerente de pequeñas industrias queseras.</li> <li>▪ Técnico de control de calidad en laboratorio lácteo en pequeñas y medianas industrias.</li> <li>▪ Colaborador del Inspector-auditor de calidad y de control medioambiental.</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.	
		UC0571_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	
		UC0572_3	Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.	
		UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	

**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	MF0571_3: Procesos en la industria de leches de consumo y productos lácteos.	90		90
150	MF0572_3: Elaboración de leches de consumo y productos lácteos.	120	UF1677: Maquinaria e instalaciones en la elaboración de leches de consumo y productos lácteos.	50
			UF1678: Control de operaciones de elaboración de leches de consumo y productos lácteos.	70
60	MF0573_3: Control analítico y sensorial de leches de consumo y productos lácteos.	60		60
	MP0360: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	120		
600	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	600	<b>Duración horas módulos formativos</b>	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"> <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
MF0571_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
MF0572_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
MF0573_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 piloto de elaboración de productos lácteos.	120	150
Laboratorio de control de calidad de productos lácteos.	40	60
Almacén de productos lácteos.	30	50

Certificado de profesionalidad que deroga	