FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAD0110) FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de cafés, sucedáneos tostados y de cafés solubles, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA238_2 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉ Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ, (RD 729/2007, de 8 de junio)	UC0760_2	Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.	• 7705.1071 Trabajador de la elaboración de café y/o sucedáneos. • 8160.1165 Operador de máquinas para elaborar café y/o sucedáneos. • 8193.1136 Operador de máquinas envasadoras de café, té, cacao y similares. • Elaborador-tostador de cafés y sucedáneos. • Elaborador-tostador de cafés solubles. • Especialista en torrefacción de cafés.
		UC0763_2	Realizar el proceso de tueste del café y sucedáneos y las operaciones de envasado.	
		UC0764_2	Elaborar cafés solubles, café descafeinado y sucedáneos de cafés solubles,	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
60	MF0760_2: Operaciones y control de almacén de productos de tueste y aperitivos extrusionados.	40		40	20
60	MF0763_2: Fabricación de café tostado y sucedáneos.	60		60	20
90	MF0764_2: Elaboración de cafés solubles.	50		50	20
	MP0329: Módulo de prácticas profesionales no laborales,	80			
210	**Duración horas totales certificado de profesionalidad**	230	**Duración horas módulos formativos**	150	60
				Total %	40

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0760_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.	• 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. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias.	1 año	3 años
MF0763_2		• 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. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias.	1 año	3 años
MF0764_2		• 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. • Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias Alimentarias.	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m^2 15 Alumnos	Superficie m^2 25 Alumnos
Aula de gestión.	45	60
Sala de demostraciones prácticas de elaboración de café y sucedáneos.	110	160

Certificado de profesionalidad que deroga	