

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAD0310) FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de frutos secos tostados, y de aperitivos extrusionados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, y el sistema de trazabilidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INAD237_2: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS. (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.	<ul style="list-style-type: none"> • 7705.1101 Trabajador para la elaboración de frutos secos, aperitivos y snacks. • 8160.1251 Operador de máquinas para elaborar frutos secos, en general. • Elaborador-tostador de frutos secos. • Elaborador de aperitivos extrusionados.
		UC0761_2	Realizar las operaciones de procesado de frutos secos.	
		UC0762_2	Realizar las operaciones del proceso de elaboración de productos extrusionados con destino a aperitivos, desayunos y golosinas.	

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	MF0761_2: Elaboración de frutos secos.	60		60	20	
60	MF0762_2: Elaboración de extrusionados alimentarios.	60		60	20	
	MP0362: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80				
180	Duración horas totales certificado de profesionalidad	240		Duración horas módulos formativos	160	
				Total %	37,50	

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.	<ul style="list-style-type: none"> 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. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0761_2		<ul style="list-style-type: none"> 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. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0762_2		<ul style="list-style-type: none"> 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. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Alimentos diversos 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
Planta piloto de elaboración de productos de tueste*.	120	150
Planta piloto de elaboración de aperitivos extrusionados*.	120	150
Laboratorio de control de calidad de productos de tueste y de aperitivos extrusionados.	40	60
Almacén de productos de tueste y de aperitivos extrusionados.	30	50

Certificado de profesionalidad que deroga

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