

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAE0109) QUESERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de recepción y acondicionamiento de materias primas, tratamientos previos de la leche y efectuar la elaboración de quesos, el almacenamiento y la conservación de producto final, siguiendo las especificaciones técnicas en la utilización de equipos y métodos; manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias, respetando las normas de seguridad e higiene en el trabajo y la protección medioambiental establecidas.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA012_2 QUESERÍA (RD 295/2004 de 20 de febrero modificado por RD1087/2005 de 16 de septiembre)	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, y tratamientos previos de la leche y de otras materias primas lácteas	<ul style="list-style-type: none"> • 7704.1923 Quesero/a. • 8160.1325 Operador/a de máquinas para elaborar quesos y similares. • 7704.1032 Trabajador/a de la elaboración de productos lácteos. • 7704.1041 Trabajador/a del tratamiento de la leche. • 8160.1110 Operador/a de máquinas para el tratamiento y elaboración de productos lácteos en general. • 8160.1013 Operador/a de cuadro de control para el tratamiento de la leche y derivados. • Procesador/a de leche • Almacenero/envasador.
		UC0028_2	Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional					Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia	
210	MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche	150	UF1178: Recepción y almacenamiento de leche y materias primas.	80	40	
			UF1179: Tratamientos previos de la leche.	70	40	
180	MF0028_2: Elaboración de quesos	160	UF1180: Procesos básicos de Elaboración de quesos.	90	30	
			UF1181: Maduración y envasado de quesos.	70	30	
	MP0248: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80				
390	Duración horas totales certificado de profesionalidad	390	Duración horas módulos formativos	310	140	
				Total %	45,16	

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0027_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 Industrias lácteas de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años
MF0028_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 industrias lácteas de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos	Certificado de profesionalidad que deroga
Aula de gestión.	45	60	Elaborador de Quesos (RD 1997/1996, de 6 de septiembre)
Planta piloto de elaboración de quesos*.	120	150	
Laboratorio de control de calidad de industrias lácteas	30	50	
Almacén	30	50	

* Se deberá disponer de una planta de elaboración de quesos, no necesariamente ubicada en el centro formativo