Familia profesional: **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

Área profesional: **Bebidas**

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAH0210) ELABORACIÓN DE CERVEZA (RD 1529/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Controlar y preparar las materias primas y auxiliares, realizar las operaciones de malteado y ejecutar y controlar las operaciones necesarias para obtener malta, mostos y cervezas.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA108_2 ELABORACIÓN DE CERVEZA. (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0311_2	Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado.	• 7706.1010 Elaborador de mostos y de cervezas. • 7706.1010 Bodeguero de cerveza. • Recepcionista de materias primas. • Maltero. • Cocedor de malta. • Cocedor de mosto. • Operador de sección de envasado de bebidas. • Envasador. • Operador de embotellado de bebidas. • Operario de maltería. • Operador de sala de cocimiento o brassage. • Operador bodega de fermentación o guarda de cerveza.
		UC0312_2	Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.	
		UC0313_2	Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza.	
		UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
60	MF0311_2: Elaboración de malta.	50		50	20
60	MF0312_2: Elaboración de mosto.	60		60	20
90	MF0313_2: Fermentación, maduración y acabado de la cerveza.	60		60	20
60	MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas.	60		60	10
	MP0305: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		--	--
270	**Duración horas totales certificado de profesionalidad**	310	**Duración horas módulos formativos**	230	70
				Total %	30,43

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0311_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. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.	1 año	3 años
MF0312_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. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.	1 año	3 años
MF0313_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. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.	1 año	3 años
MF0314_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. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias.	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m^2 15 Alumnos	Superficie m^2 25 Alumnos
Aula polivalente.	45	60
Laboratorio de análisis.	40	50
Taller minifábrica de elaboración y envasado.	100	150

Certificado de profesionalidad que deroga	