

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área profesional: Alimentos diversos



FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAQ0108) OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (RD 1380/2009, de 28 de agosto, modificado por el RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos e instalaciones, así como de ayuda al mantenimiento de primer nivel. Manejar carretillas y dispositivos de transporte interno para la carga y descarga de mercancías en almacenes y depósitos; todo ello tomando las precauciones y medidas necesarias para la seguridad de personas y materias y para el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentarias.

NIV.	Cualificación profesional de referencia		Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:		
1	INA 0173_1: OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARÍA (RD 1228/2006, de 27 de octubre)	UC0546_1	Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	 9800.00.50 Mozo de almacén. 		
		UC0547_1	Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos	 9700.00.20 Peón de la industria de la Alimentación bebidas y tabaco. Auxiliar de planta alimentaria. 		
		UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras	Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria		

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional					Duración	
H. Q	Módulos certificado	н. ср	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia	
90	MF0546_1: Higiene general en la industria alimentaria.	80		80	60	
90	MF0547_1: Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.	70		70	40	
60	MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	50		50	20	
	MF0067: Módulo de prácticas profesionales no laborales	40				
240	Duración horas totales certificado de profesionalidad	240	Duración horas módulos formativos	200	120	
				Total %	60	

		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES			
CRITERIOS DE ACCESO			Experiencia Profesional requerida		
		Acreditación requerida	Con acreditación	Sin acreditación	
MF00546_1		 Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Veterinaria, Biología, Química, Farmacia, Ciencias Ambientales. Ingeniero Agrónomo, Químico o Industrial. Ingeniero Técnico Agrícola o Industrial. Técnico Superior en especialidades de Industrias Alimentarias. Certificado Profesional de Nivel 3 en especialidades de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años	
MF00547_1		 Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Veterinaria, Biología, Química, Farmacia, Ciencias Ambientales. Ingeniero Agrónomo, Químico o Industrial. Ingeniero Técnico Agrícola o Industrial. Técnico Superior en especialidades de Industrias Alimentarias. Certificado Profesional de Nivel 3 en especialidades de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años	
MF00432_1		Licenciado, ingeniero, arquitecto o el titulo de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el titulo de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico y Técnico Superior en cualquier especialidad industrial Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 en cualquier especialidad industrial o área profesional de Logística comercial y gestión del transporte	1 año	3 años	

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos	
Aula polivalente.	30	50	
Taller de industrias alimentarias.	70	100	
Nave de industrias alimentarias.	120	200	
Almacén de industrias alimentarias	10	10	

Certificado de profesionalidad que deroga