

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAQ0108) OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO EN 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 ALIMENTARIA (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	<ul style="list-style-type: none"> 9811.1024 Mozos de carga y descarga, almacén y/o mercado de abastos 9700.1056 Peones de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco Auxiliar de planta alimentaria. Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.
		UC0547_1	Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos	
		UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
90	MF0546_1: Higiene general en la industria alimentaria.	80		80
90	MF0547_1: Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.	70		70
60	MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	50		50
	MF0067: Módulo de prácticas profesionales no laborales	40		
240	Duración horas totales certificado de profesionalidad	240	Duración horas módulos formativos	200

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF00546_1		<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Veterinaria, Biología, Química, Farmacia, Ciencias Ambientales. • Cualquier Ingeniería Superior.. • Cualquier Ingeniera Técnica.. • Técnico Superior en cualquier especialidad de Industria. • Certificado Profesional de Nivel 3 en cualquier especialidad de Industria. 	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	