

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en
INAE0109 QUESERÍA

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in
INAE0109 CHEESEMAKING
(Esta traducción no tiene carácter oficial)

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la **competencia general** de 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. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia (UC)**:

- Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche y de otras materias primas lácteas (UC0027_2).
- Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos (UC0028_2).

Las competencias profesionales se adquieren conforme a los **resultados de aprendizaje** especificados en los Módulos formativos (MF):

- Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche (MF0027_2).
- Elaboración de quesos (MF0028_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Quesería (MP0248)

(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).

A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:

- Recepcionar y almacenar la leche y otras materias primas según los procedimientos establecidos y realizando los controles necesarios.
- Realizar las operaciones y tratamientos previos de la leche.
- Controlar y conducir los procesos básicos de elaboración de quesos.
- Controlar el proceso y los métodos de maduración y conservación de los diferentes tipos de quesos.
- Realizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalado de los quesos.
- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El Titular de este certificado ejerce su actividad en industrias de elaboración de quesos, y desarrolla su actividad en las áreas funcionales de recepción, producción (preparación de equipos, ejecución y control de las operaciones, calidad del producto) y almacén (almacenamiento y expedición de productos). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Quesero.
- Operador de máquinas para elaborar quesos y similares.
- Trabajador de la elaboración de productos lácteos.
- Trabajador del tratamiento de la leche.
- Operador/a de máquinas para el tratamiento y elaboración de productos lácteos en general.
- Operador/a de cuadro de control para el tratamiento de la leche y derivados.
- Almacenero/envasador de productos lácteos.

5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO
Organismo oficial que expide el certificado
El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.
Nivel del certificado
El Certificado de profesionalidad de nivel 2 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).
El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):
Escala de valoración / Acreditación del certificado
El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo.
Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:
<ul style="list-style-type: none"> - No APTO: 0 a 4,9 - APTO Suficiente: 5 a 6,9 - APTO Notable: 7 a 8,9 - APTO Sobresaliente: 9 a 10
Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación
Con este Certificado de profesionalidad de nivel 2 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.
La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.
Base legal
Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias alimentarias que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo I en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto. (Anexo III, Código: INAE0109)

6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO		
Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación. 2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad 3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación. 		
La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:		
Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	80	310
Formación Práctica en centros de trabajo	20	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		390

Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Superior Obligatoria; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

Más información: Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales. Más información disponible en: www.sepe.es

Centro Nacional Europass: www.oapee.es

(*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

Información de Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

