

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en
INAE0209 ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in
INAE0209 PRODUCTION OF DRINKING MILK AND DAIRY PRODUCTS
(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 elaboración de leches de consumo líquidas, condensadas, evaporadas y fermentadas, yogur y postres lácteos, así como de mantequilla, helados y similares en las condiciones de proceso establecidas según los manuales de procedimiento y calidad, procediendo a su envasado y acondicionamiento, de acuerdo a las condiciones de calidad y seguridad alimentaria. 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).
- Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares (UC0302_2).
- Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas (UC0303_2).
- Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos (UC0304_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 leches, mantequillas y helados (MF0302_2).
- Postres lácteos, yogures y leches fermentadas (MF0303_2).
- Envasado y acondicionamiento de productos lácteos (MF0304_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Elaboración de leches de consumo y productos lácteos (MP0269)

(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.
- Realizar las operaciones de elaboración de productos, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Efectuar las operaciones de envasado, embalaje, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.
- 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 la industria láctea, donde desarrolla tareas en las áreas de recepción, mantenimiento, preparación y manejo de máquinas y equipos de producción láctea; en control de operaciones de elaboración y en otras de apoyo al control de calidad y acondicionamiento de leches y elaborados lácteos. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Heladero, elaborador de helados.
- Procesador lechero.
- Trabajador del tratamiento de la leche.
- Operador de máquinas para el tratamiento y elaboración de productos lácteos en general.
- Operario de recepción y normalización.
- Preparador de fermentos lácteos.
- Preparador de extractos lácteos.
- Preparador de caldos lácteos.
- Yogurtero.
- Operador de máquina UHT para el tratamiento de la leche.
- Operador de máquina pasteurizadora de leche y productos lácteos.
- Operador de máquina condensadora de leche.
- Operador de máquina refrigeradora de leche y productos lácteos.
- Operador de máquina desecadora-pulverizadora de leche.
- Operador de máquina esterilizadora de leche y productos lácteos.
- Operador de máquina para elaborar leche en polvo.
- Operador de máquinas para elaborar mantequilla y similares.
- Operador de máquinas para elaborar yogures y similares.
- Operador de máquina para elaborar queso fresco y similares.
- Operador de máquina embotelladora de leche y productos lácteos.
- Operador de máquina envasadora de leche y productos lácteos.
- Maquinista.
- Procesista.
- Acondicionador.
- Operador de cuadro de control para el tratamiento de la leche y sus derivados.
- Operador de máquinas para elaborar helados.

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:

- 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 IV, Código: INAE0209)

6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

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	86	480
Formación Práctica en centros de trabajo	14	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		560

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

