

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en
INAH0210 ELABORACIÓN DE CERVEZA

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in
INAH0210 BEER BREWING
(Esta traducción no tiene carácter oficial)

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

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

- Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado (UC0311_2).
- Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos (UC0312_2).
- Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza (UC0313_2).
- Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas (UC0314_2).

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

- Elaboración de malta (MF0311_2).
- Elaboración de mosto (MF0312_2).
- Fermentación, maduración y acabado de la cerveza (MF0313_2).
- Envasado y acondicionamiento de bebidas (MF0314_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Elaboración de cerveza (MP0305)

(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:

- Ejecutar el proceso de recepción, almacenamiento y malteado de las materias primas.
- Colaborar en las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de malta.
- Ejecutar el proceso de elaboración de mosto en la sala de cocimiento, controlando los parámetros principales.
- Analizar las medidas de seguridad e higiene personal, factores de riesgo para las personas y para la integridad de los productos y medidas de prevención, adaptándolas a situaciones reales en la industria alimentaria.
- Realizar las operaciones de inoculación de levadura, fermentación, guarda o maduración y acondicionamiento de la cerveza.
- Analizar las operaciones básicas de mantenimiento de primer nivel, higienización, limpieza y seguridad, control medioambiental, recuperación, tratamiento y eliminación de los residuos del proceso.
- Efectuar las operaciones de envasado y expedición de productos.
- 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 empresas de la industria de la malta y de elaboración y envasado de cerveza, en las áreas funcionales de recepción de cebada y/o malta y producción de malta, mostos y cerveza. Las operaciones de producción abarcan el campo de la elaboración de maltas y cervezas. Trabaja en: industrias de fabricación de malta; industrias de fabricación de cerveza; cervecerías artesanas; y plantas de envasado de bebidas. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Elaborador de mostos y de cervezas.
- Bodeguero de cerveza.
- Recepcionista de materias primas.
- Maltero.
- Operario de maltería.
- Cocedor de malta.
- Cocedor de mosto.
- Operador de sala de cocimiento o brassage.
- Operador bodega de fermentación o guarda de cerveza.
- Operador de sección de envasado de bebidas.
- Envasador.
- Operador de embotellado de bebidas.

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 1529/2011, de 31 de octubre, por el que se establecen once certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias alimentarias que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad. (Anexo I, Código: INAH0210)

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	74	230
Formación Práctica en centros de trabajo	26	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		310

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

