

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 3 en
INAV0110 INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 3 in
INAV0110 VEGETABLE PRESERVES AND JUICES INDUSTRY
(Esta traducción no tiene carácter oficial)

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la **competencia general** de gestionar una unidad o sección en la industria de conservas y/o jugos vegetales, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia** (UC):

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización (UC0556_3).
- Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria (UC0557_3).
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria (UC0558_3).
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales (UC0559_3).
- Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción (UC0560_3).
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales (UC0561_3).

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

- Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria (MF0556_3).
- Organización de una unidad de producción alimentaria (MF0557_3).
- Gestión de calidad y medioambiente en industria alimentaria (MF0558_3).
- Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales (MF0559_3).
- Elaboración de conservas y jugos vegetales (MF0560_3)
- Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales (MF0561_3).
- Formación práctica en centros de trabajo en Industrias de conservas y jugos vegetales (MP0361)

(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:

- Aplicar métodos de aprovisionamientos de mercancías con destino a la producción alimentaria y de organización de ventas de productos terminados.
- Utilizar procedimientos de planificación, organización y control de la producción en la industria alimentaria.
- Participar en el desarrollo de objetivos de calidad y protección medioambiental de la empresa, de acuerdo con el modelo de gestión establecido.
- Elaborar registros de calidad y medio ambiente, proponiendo actuaciones para la mejora del proceso y producto.
- Supervisar la maquinaria y equipos de preparación y elaboración de productos vegetales, así como las instalaciones de los servicios auxiliares.
- Cuidar y mantener las normas de higiene y seguridad, tanto del personal como de los productos y del establecimiento.
- Realizar tareas de recepción y distribución interna de materias destinadas a la producción de conservas y aplicar tratamientos previos a las materias primas objeto de elaboración posterior, siguiendo las instrucciones y manuales de procedimiento.
- Elaborar conservas y jugos vegetales manejando las materias y los equipos necesarios, envasar y embalar tales

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

productos, realizar el almacenamiento posterior, todo ello siguiendo los procedimientos establecidos al efecto.

- 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 alimentaria dedicadas a la fabricación de conservas y/o jugos. Trabaja en: todos los subsectores de la industria de conservas vegetales; industrias de platos precocinados y cocinados; empresas de congelados vegetales; empresas de preparación y comercialización de productos vegetales en fresco; industrias de deshidratados y liofilizados de vegetales; industrias de fabricación de cremogenados, néctares y zumos. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Almacenero de industrias alimentarias.
- Encargado de industrias alimentarias.
- Jefe de equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios.
- Elaborador de conservas vegetales.
- Encargado de recepción de materias primas y de almacén en la industria conservera y de jugos vegetales.
- Encargado o Jefe de planta de proceso de fabricación de conservas y/o jugos vegetales.
- Supervisor de máquinas en la elaboración de conservas y/o jugos vegetales.
- Encargado de la línea de envasado de conservas y/o jugos vegetales.
- Responsable de línea o sección de elaboración de cocinados en conserva.
- Técnico de control de calidad en pequeñas y medianas industrias conserveras y de jugos.

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 3 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 4 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 3 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 IX, Código: INAV0110)

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	80	480
Formación Práctica en centros de trabajo	80	120
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		600

Requisitos de acceso:

- Título de Bachiller; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 2 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 los Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

