

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAK0109) OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de extracción y elaboración de aceites de oliva, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad. Controlar los vertidos ocasionados, respetando las normas de protección ambiental.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA013_2 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA (RD 295/2004, de 20 de febrero)	UC0029_2	Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.	<ul style="list-style-type: none"> • 7705.1017 Almazareros • Maestro/a de almazara. • Maestro/a de extractora de orujo. • Maestro/a de refinado.
		UC0030_2	Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
250	MF0029_2: Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva.	190	UF1084: Obtención de aceites de oliva vírgenes	90
			UF1085: Obtención de aceites de oliva refinados	50
			UF1086: Obtención de aceites de orujo de oliva	50
150	MF0030_2: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva	80		80
	MP0224: Módulo de prácticas profesionales no laborales	120		
400	Duración horas totales certificado de profesionalidad	390	Duración horas módulos formativos	270

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0029_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Aceite y grasas comestibles de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años
MF0030_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Aceite y grasas comestibles de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula gestión	45	60
Taller para prácticas de extracción de aceite de oliva	120	160

Certificado de profesionalidad que deroga