

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en
INAD0210 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in
INAD0210 PRODUCTION OF ANIMAL FEED 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 recepción de materias primas, los tratamientos previos preparatorios de las mismas, la elaboración y envasado de productos húmedos, productos secos y premezclas vitamínico-minerales y medicamentosas con destino a la alimentación animal, en las condiciones establecidas en el manual de calidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia** (UC):

- Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales (UC0754_2).
- Elaborar productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria (UC0755_2).
- Elaborar alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal (UC0756_2).

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

- Operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal (MF0754_2).
- Elaboración de alimentos húmedos para animales de compañía (MF0755_2).
- Elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas (MF0756_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Elaboración de productos para alimentación animal (MP0328)

(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 materias primas y auxiliares así como almacenar y expedir productos finales.
- Participar en los procesos de elaboración de productos húmedos para alimentación animal.
- Acondicionar y envasar alimentos húmedos para animales.
- Elaborar piensos y alimentos secos para animales.
- 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 establecimientos de pequeño tamaño tipo familiar; establecimientos de tamaño medio con frecuencia de naturaleza cooperativa, orientados al autoconsumo de ámbito local; grandes cooperativas y grandes empresas de ámbito nacional e internacional donde se fabrica una amplia gama de productos y marcas con destino a la alimentación animal. En general, son trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad individualmente o en equipo, a las órdenes de un técnico de nivel superior y en algunos casos, en pequeñas empresas familiares como trabajadores por cuenta propia. Desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, preparación de equipos, acondicionamiento de materias primas, dosificación, mezcla, transformación, acondicionamiento y expedición del producto final. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Trabajador de la elaboración de piensos compuestos
- Operador de máquinas para molturar cereales y especias, en general.
- Operador de silos de cereales molidos.
- Operador de máquina mezcladora de ingredientes para fabricar piensos compuestos.
- Operador de máquina ensacadora-ensacadora de cereales y piensos compuestos.
- Almacenero de industrias alimentarias.
- Operador de máquinas enlatadoras.
- Operador de máquinas envasadoras de productos congelados de carne o pescado.
- Trabajador en la elaboración de alimentos deshidratados.
- Molinero.
- Operario de esterilización.
- Operario de acondicionamiento final.
- Extrusionador.
- Operario de emulsión-horneado.

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 IV, Código: INAD0210)

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	78	280
Formación Práctica en centros de trabajo	22	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		360

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

