

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en
INAH0310 ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in
INAH0310 PRODUCTION OF SOFT DRINKS AND BOTTLED DRINKING WATER
(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, almacenamiento de materias primas, elaboración y embotellado de refrescos y de aguas de bebida envasadas, así como la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control y prerrequisitos, y el sistema de trazabilidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia** (UC):

- Recepcionar y controlar las materias primas y auxiliares necesarias para el proceso productivo en refrescos y en aguas de bebida envasadas y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados (UC0757_2).
- Realizar los tratamientos físicos y físico-químicos de las materias primas, para adaptarlos a las condiciones específicas de la producción de aguas de bebida (UC0758_2).
- Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos (UC0759_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):

- Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas (MF0757_2).
- Tratamientos de las aguas y de los jarabes (MF0758_2).
- Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes (MF0759_2).
- Envasado y acondicionamiento de bebidas (MF0314_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas (MP0310) (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 para la elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas, según los procedimientos e instrucciones establecidas.
- Participar en los procesos de tratamiento y preparación de equipos y materiales para la depuración de las aguas y elaboración de jarabes.
- Intervenir en las operaciones necesarias para el mantenimiento y la limpieza de las instalaciones para la preparación de mezclas y concentrados.
- 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 bebidas refrescantes y de aguas de bebida envasadas. Desarrolla principalmente su actividad en áreas funcionales de almacén de recepción de materias primas y auxiliares, en almacén de producto acabado, así como en las salas de jarabe, salas de tratamiento de aguas y de azúcar, líneas de producción, envasado y embalaje. Trabaja en: industrias de elaboración y embotellado de bebidas refrescantes; industrias de aguas de bebida envasadas; y embotelladoras de aguas mineromedicinales. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Operador de máquinas para elaborar concentrados y zumos.
- Operador de máquinas embotelladoras de zumos y concentrados de frutas, verduras y productos vegetales.
- Operador de máquinas para elaborar bebidas sin alcohol.
- Operador de máquina embotelladora de bebidas.
- Envasador.
- Recepcionista y almacenero de materias primas.
- Operador de tratamientos de agua.
- Operador de jarabe.
- Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Controlador de sección de envasado de bebidas.
- Controlador de embotellado de bebidas.
- Operario de tratamientos.
- Preparador de mezclas y concentrados.
- Supervisor de línea.
- Almacenero de producto acabado y expedición.

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 II, Código: INAH0310)

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	83	200
Formación Práctica en centros de trabajo	17	40
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		240

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

