

## 1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 3 en  
**INAK0110 INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES**

## 2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 3 in  
**INAK0110 EDIBLE OIL AND FAT 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 aceites y grasas, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles, así como 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 aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles (UC0568\_3).
- Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción (UC0569\_3).
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles (UC0570\_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 aceites y grasas comestibles (MF0568\_3).
- Elaboración de aceites y grasas comestibles (MF0569\_3).
- Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles (MF0570\_3).
- Formación práctica en centros de trabajo en Industrias del aceite y grasas comestibles (MP0330)

(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 de aceites vegetales de semillas, aceites de oliva y de otros aceites y grasas comestibles y de organización de ventas de productos terminados.
- Utilizar procedimientos de planificación, organización y control de la producción en la industria de los aceites y grasas comestibles.
- 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 en la industria de los aceites y grasas comestibles.
- Supervisar la maquinaria y equipos de preparación y elaboración de aceites y grasas comestibles, 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 de la empresa.
- Realizar tareas de recepción y distribución interna de materias destinadas a la producción de aceites y grasas

### 3. PERFIL DE COMPETENCIAS

comestibles y aplicar tratamientos previos a las materias primas e ingredientes objeto de elaboración posterior, siguiendo las instrucciones y manuales de procedimiento.

- Procesar aceituna, alperujo, aceites de oliva vírgenes, semillas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles según el caso, 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 industrias de extracción, obtención y envasado de aceites de oliva, de semillas oleaginosas y obtención de grasas comestibles. Trabaja en: todos los subsectores de la industria extractiva de aceites de semillas, de grasas comestibles o de aceites de oliva; almazaras, deshidratadoras y extractoras de orujos, refinerías de aceites de semillas o de grasas comestibles; envasadoras y distribuidoras de aceites. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Almazarero.
- Elaborador de aceites y grasas.
- Encargado de recepción de semillas y materias primas.
- Encargado de proceso de preparación y extracción de aceites de semillas, grasas y aceite de oliva.
- Supervisor de máquinas para elaborar aceites de oliva, de semillas y grasas comestibles.
- Supervisor de máquinas para refinar aceites de oliva, semillas y grasas comestibles.
- Encargado de refinerías de extracción de aceites de semillas y grasas comestibles.
- Encargado de almazaras.
- Encargado de deshidratadoras y extractoras de orujos.
- Encargado de la línea de envasado de aceites de oliva, de semillas y grasas.
- Técnico de control de calidad en Industria extractiva de aceites de semillas, de grasas comestibles o de aceites de oliva.

### 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 VII, Código: INAK0110)

## 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	87	520
Formación Práctica en centros de trabajo	13	80
<b>Duración total de la formación hasta obtener el certificado</b>		<b>600</b>

### 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](http://www.sepe.es)

Centro Nacional Europass: [www.oapee.es](http://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

