



# Acredita

## *Tu experiencia laboral*

*Industrias lácteas.*

# ¿Cuál es el objetivo de este procedimiento?

- Acreditar las competencias profesionales adquiridas a través de:
  - Experiencia laboral
  - Vías no formales de formación (formación no conducente a una acreditación oficial)
- Obtener, al menos, un **certificado de profesionalidad**.

# Certificado de profesionalidad




**FELIPE VI REY DE ESPAÑA**

y en su nombre

**LA CONSEJERA DE ECONOMÍA, EMPRESAS Y EMPLEO DEL GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA**

Considerando que, conforme a las disposiciones y circunstancias previstas por la legislación vigente

**DON/DOÑA** \_\_\_\_\_

nacida el 14 de enero de 1963  
ha demostrado poseer las competencias establecidas en el R.D. 1379/2008  
Expide el

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

de

**ATENCIÓN SOCIO SANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES  
EN INSTITUCIONES SOCIALES**

Nivel de cualificación 2  
Otorgado en Toledo a 6 de julio de 2017  
Con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional

La interesada \_\_\_\_\_

La Consejera de Economía, Empresas y Empleo



Patricia Franco Jiménez




Castilla-La Mancha

UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo

Clave de Registro: 0817/00002564/SSCS0208

CLM-CPD-001192

FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez

FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez

## ¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con la gestión de una unidad o sección en la industria láctea, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, seguridad alimentaria, trazabilidad, calidad y protección ambiental.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

**PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE**

# ¿Qué cualificación se convoca?

## CUALIFICACIÓN

**INA180\_3: Industrias lácteas.**

# ¿Qué requisitos se deben tener para participar?

**1. REQUISITOS DE NACIONALIDAD o RESIDENCIA:** Poseer nacionalidad española, o el certificado de registro de ciudadanía comunitaria, la tarjeta de familiar de ciudadano/a de la Unión, ser titular de una autorización de residencia o, de residencia y trabajo en España en vigor.

**2. REQUISITOS DE EDAD:** Tener 20 años cumplidos en el momento de realizar la inscripción.

**3. REQUISITOS DE FORMACIÓN Y/O EXPERIENCIA:** Tener experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias que se quieren acreditar.

- Experiencia laboral: al menos **3 años**, con un mínimo de **2000 h.** trabajadas en total, en los últimos 15 años
- o bien Formación: Justificar al menos **300 h.** en los últimos 10 años.

# No puedes participar en el procedimiento si...

Tienes el **certificado de profesionalidad** o el **título de FP** siguientes, o bien estás realizando un curso conducente a su obtención:

Certificado de Profesionalidad	• (INAE0110) Industrias lácteas.
Título de FP	• Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

# ¿Dónde te puedes informar personalmente?

- ✓ **INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** Oficinas de Empleo ([Red de Oficinas Emplea | Empleo y Formación \(castillalamancha.es\)](#)) y en Delegaciones provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo ([Consejería de Economía, Empresas y Empleo | Empleo y Formación \(castillalamancha.es\)](#)).
- ✓ En el siguiente enlace <http://pop.jccm.es/> se puede consultar toda la información sobre la convocatoria y los siguientes documentos:
- ✓ **INFORMACIÓN BÁSICA:** para obtener una información general resumida sobre el procedimiento.
- ✓ **PREGUNTAS FRECUENTES:** respuestas a las consultas más frecuentes en relación con el procedimiento.



## Si cumplo los requisitos ¿Qué debo hacer?

Puedes presentar tu solicitud de participación en el procedimiento convocado, **preferentemente de forma telemática (con DNI digital o certificado digital)**, a través de la Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo: [Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo \(jccm.es\)](https://www.jccm.es)

Al presentar la solicitud de manera telemática los documentos originales pueden ser digitalizados y presentados junto a la solicitud como archivos anexos a la misma

También puedes formular tu solicitud en papel.

El **plazo de presentación de solicitudes** está abierto de forma **PERMANENTE**.

## ¿Cómo acredito mi experiencia laboral?

### Trabajadores por cuenta ajena:

- **Certificado de empresa** con indicación de los puestos de trabajo ejercidos y funciones realizadas (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y siguiendo el modelo del Anexo IV*) o
- **Contrato de trabajo** en el que se especifiquen las funciones desarrolladas

### Trabajadores por cuenta propia (autónomos):

- **Descripción de la actividad desarrollada** e intervalos de tiempo en los que se ha desarrollado la misma (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y el epígrafe debe ser el correspondiente a dicha actividad*). La descripción se realiza en el anexo de solicitud (Anexo II)

## ¿Cómo acredito mi formación?

- Certificación (o diploma) de la entidad de formación en el que consten los **contenidos, las horas y las fechas de realización.**
- La formación debe estar **directamente relacionada** con las unidades de competencia de la cualificación (*p.ej. no son válidos cursos de prevención de riesgos laborales generales, deben hacer referencia a los trabajos relacionados con la cualificación*).

## Una vez seleccionada tu solicitud, ¿qué fases componen el procedimiento?

1ª Fase. Asesoramiento; un equipo de asesores/as te acompañarán y aconsejarán, para que tengas más posibilidades de éxito en la siguiente fase.

2ª Fase. Evaluación; en la que podrás demostrar las competencias profesionales por las que pediste la acreditación.

3ª Fase. Acreditación de la competencia; una vez superada la fase anterior se te entregará, si procede, una **acreditación** de las **Unidades de Competencia** reconocidas

## ¿Hay que abonar alguna Tasa para participar en el procedimiento de acreditación de competencias?

✓ EN EL MOMENTO DE PRESENTAR LA SOLICITUD **NO SE PAGA TASA.**

✓ **SÓLO** DEBEN ABONAR TASAS **LAS PERSONAS** QUE RESULTEN SELECCIONADAS:

1.- **TASA DE ASESORAMIENTO**: 25,07 €, que se deberá entregar cuando se asista a la primera sesión de asesoramiento.

2.- **TASA DE EVALUACIÓN**: 12,53 € por cada UC que se solicite evaluar, a pagar en el plazo máximo de 5 días hábiles desde la recepción del informe de asesoramiento. Se recomienda solicitar sólo aquellas Unidades para las que se cuente con informe favorable del asesor/a.

**LAS PERSONAS EN SITUACIÓN LEGAL DE DESEMPLEO EN EL MOMENTO DE ABONAR LA TASA ESTÁN EXENTAS DE SU PAGO (INSCRITAS COMO DESEMPLEADAS EN UNA OFICINA DE EMPLEO)**

## ¿Qué **ventajas** puede proporcionarte la participación en **Acredita**?

- ✓ Te puede facilitar la obtención de un **certificado de profesionalidad** o **título de formación profesional**.
- ✓ **Reconocer tu experiencia laboral** y la formación adquirida por vías no formales, mediante una acreditación oficial.
- ✓ Si estás desempleado/a, puedes **aumentar tus posibilidades** de encontrar un empleo.
- ✓ **Facilitar tu formación** a lo largo de la vida.
- ✓ **Conocer** mejor cuáles son las **competencias profesionales** que posees con relación a tu cualificación y puesto de trabajo.
- ✓ Podrás **mejorar** en tu profesión.

## ¿Qué Unidades de Competencia puedes acreditar?

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
UC0571_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
UC0572_3	Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.

Puedes solicitar la acreditación de una o más de las unidades de competencia.

## ¿Qué obtengo al final del procedimiento? (I)

Si obtienes la acreditación de **todas** las **Unidades de Competencia** que conforman la Cualificación Profesional, podrás solicitar a la Administración Laboral competente, el **Certificado de Profesionalidad** de:

**(INAE0110) INDUSTRIAS LÁCTEAS.**

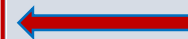
Si **no obtienes la acreditación de alguna Unidad de Competencia** necesaria para poder obtener el Certificado de Profesionalidad, deberás cursar los módulos formativos asociados a las Unidades de Competencia no reconocidas en los centros acreditados por la Administración Laboral.



# ¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.
UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	0466 Organización de la producción alimentaria.
UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
UC0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.	0462 Tecnología alimentaria.
UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	0465 Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
UC0765_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.	0468 Nutrición y seguridad alimentaria.
UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.	0462 Tecnología alimentaria.
UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	0465 Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
UC0560_3: Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.	0468 Nutrición y seguridad alimentaria.
UC0566_3: Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.	0469 Procesos integrados en la industria alimentaria.
UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.	0465 Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
UC0563_3: Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.	0191 Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.
UC0572_3: Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.	0469 Procesos integrados en la industria alimentaria.
UC0561_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.	0465 Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
UC0567_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	0191 Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.
UC0767_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.	0464 Análisis de alimentos.
UC0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.	0467 Control microbiológico y sensorial de los alimentos.
UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	0468 Nutrición y seguridad alimentaria.
	0464 Análisis de alimentos.
	0467 Control microbiológico y sensorial de los alimentos.
	0468 Nutrición y seguridad alimentaria.

Con las unidades de competencia acreditadas puedo **convalidar los módulos profesionales señalados con una flecha** del ciclo de formación profesional de **Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**.



Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.



Más información sobre este título en: [Técnico Superior en procesos y calidad en la industria alimentaria | Portal de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha \(jccm.es\)](https://www.jccm.es)



# Acredita

*Tu experiencia laboral*



# Muchas gracias

Consejería de  
Educación, Cultura y  
Deportes

Consejería de  
Economía, Empresas y  
Empleo