



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

31-541-07 Sajtkészítő

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

fabricante de queso

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz:

- tratar productos derivados y residuales;
- fundar y operar empresas, vender productos;
- aplicar diferentes tipos de culturas e injertos y otras sustancias aditivas y aromáticas;
- elaborar quesos naturales y aromatizados con la leche de diferentes especies de animales;
- elaborar quesos curados (blandos, semiduros, duros) con la leche de diferentes especies de animales;
- elaborar requesón con la leche de diferentes especies de animales;
- despedazar, trozar, empaquetar variedades de queso, dosificar y empaquetar requesón;
- retirar, calificar, limpiar y tratar materias primas (leche de diferentes especies de animales), así como controlar su calidad, almacenarlas y prepararlas;
- realizar exámenes sensoriales físicos y químicos durante la fabricación, así como verificar y calificar los quesos listos;
- configurar, operar y limpiar equipos tecnológicos, operar el sistema CIP;
- organizar la administración de agua y energía de la planta propia;
- observar y mandar observar las reglas de protección laboral, contra incendios, medioambientales e higiénicas de los procesos laborales.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

7113 Procesador de leche, fabricante de productos lácteos

8111 Operario de máquina productora de alimentos y bebidas

(*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

<p>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</p>	<p>Autoridad nacional competente para acreditar el título</p> <p>Ministerio de Desarrollo Rural</p>																			
<p>Nivel del título (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 31 Calificación parcial del primer ciclo de la educación secundaria que se basa en la finalización del ciclo de enseñanza primaria, o en los elementos de conocimiento de la teoría y la práctica de entrada, tal como se definen en los requisitos profesionales y de examen (en adelante: la competencia de la entrada), y que se puede obtener ya sea a través de la formación profesional no formal o dentro del primer ciclo de enseñanza secundaria especializada, o bajo el programa «HÍD II».</p> <p>Código ISCED2011: 3</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 3</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 3</p>	<p>Escala de calificación/Requisitos del examen</p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p>																			
<p>Símbolo de serie del título: PT K</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de expedición del título: 2023.10.02</p>	<p>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Examen oral</td> <td style="width: 45%;">Fundamentos de empresas alimentarias</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Realizar exámenes sensoriales físicos y químicos durante la fabricación, o verificar y calificar el queso y requesón listo</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Realización profesional, independiente y económica de las operaciones tecnológicas de diferentes tipos de quesos (fresco, curado), así como del requesón con el cumplimiento total de los requisitos de protección laboral, contra incendios, medioambientales e higiénicos</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>				Examen oral	Fundamentos de empresas alimentarias	5	20.00	Examen práctico	Realizar exámenes sensoriales físicos y químicos durante la fabricación, o verificar y calificar el queso y requesón listo	5	20.00	Examen práctico	Realización profesional, independiente y económica de las operaciones tecnológicas de diferentes tipos de quesos (fresco, curado), así como del requesón con el cumplimiento total de los requisitos de protección laboral, contra incendios, medioambientales e higiénicos	5	60.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen oral	Fundamentos de empresas alimentarias	5	20.00																	
Examen práctico	Realizar exámenes sensoriales físicos y químicos durante la fabricación, o verificar y calificar el queso y requesón listo	5	20.00																	
Examen práctico	Realización profesional, independiente y económica de las operaciones tecnológicas de diferentes tipos de quesos (fresco, curado), así como del requesón con el cumplimiento total de los requisitos de protección laboral, contra incendios, medioambientales e higiénicos	5	60.00																	
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																		
<p>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</p> <p>a la educación secundaria</p>	<p>Acuerdos internacionales</p>																			
<p>Otra información referente al curso de la formación profesional</p>																				
<p>Base legal</p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Requisitos profesionales y de examen establecidos por el Decreto 41 de 2013, de 28 de mayo, del ministro de Desarrollo Rural.</p>																				

6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

Descripción de la formación profesional teórica y práctica	Programa completo - porcentaje %	Duración (horas/semanas/meses/años)
En una escuela o centro de formación	Teoría: 30 % Práctica: 70 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		480 horas
Requisitos de acceso: -		
Módulos de requisitos profesionales: 10890-12 Operación de empresas alimentarias 10898-12 Elaboración de queso y requesón		
El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass. Centro Nacional de Referencia– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Superior de la persona encargada de organizar el examen: Fecha de expedición: 2023.10.02		SELLO