

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD		CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
INAD0108	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	INAT119 Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias	INA172_1	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente. UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras
INAQ0108	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	INAT119 Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias	INA173_1	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas UC0547_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras
INAK0109	Obtención de aceites de oliva	INAT204 Técnico en Aceites de Oliva y Vinos	INA 013_2	Obtención de aceites de oliva	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva. UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.
INAH0109	Elaboración de vinos y licores	INAT204 Técnico en Aceites de Oliva y Vinos	INA 174_2	Elaboración de vinos y licores	UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales. UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
INAF0108	Panadería y bollería	INAT207 Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería	INA015_2	Panadería y Bollería	UC0034_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería. UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
INAF0109	Pastelería y Confeitería	INAT207 Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería	INA107_2	Pastelería y Confeitería	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración. UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones. UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería. UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería. UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
INAH0209	Enotecnia	INAT302 Técnico Superior en Vitivinicultura	INA016_3	Enotecnia	UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación. UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos. UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos. UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.
					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.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
INAH0110	Industrias derivadas de la uva y del vino INAT302 Técnico Superior en Vitivinicultura	INA240_3	Industrias derivadas de la uva y del vino	UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria. UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas. UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.
INAV0110	Industrias de conservas y jugos vegetales INAT301 Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	INA176_3	Industrias de conservas y jugos vegetales	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. UC0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales. UC0560_3: Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción. UC0561_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.
INAF0110	Industrias de derivados de cereales y de dulces INAT301 Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	INA177_3	Industrias de derivados de cereales y de dulces	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. UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces. UC0563_3: Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción. UC0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.
INAJ0110	Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura INAT301 Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	INA178_3	Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura	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. UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura. UC0566_3: Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción. UC0567_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
INAE0110	Industrias lácteas INAT301 Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	INA180_3	Industrias lácteas	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.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
				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.
INAI0109	Industrias cárnicas	INAT301 Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	INA239_3 Industrias cárnicas	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. 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. 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. UC0767_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.
INAI0208	Sacrificio, faenado y despiece de animales	INAC203 Certificado de Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales	INA014_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales	UC0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad. UC0032_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial. UC0033_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.
INAI0108	Carnicería y elaboración de productos cárnicos	INAC202 Certificado de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos	INA104_2 Carnicería y elaboración de productos cárnicos	UC0295_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos. UC0296_2: Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad. UC0297_2: Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización. UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.
INAV0109	Fabricación de conservas vegetales	INAT201 Técnico/a en Elaboración de Productos Alimenticios	INA103_2 Fabricación de conservas vegetales	UC0291_2: Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias. UC0293_2: Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida UC0294_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.
INAE0209	Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	INAT201 Técnico/a en Elaboración de Productos Alimenticios	INA106_2 Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	UC0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas. UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares. UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
				UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos