

TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE-FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cualificaciones completas e incompletas incluidas en la correspondiente convocatoria

CONVOCATORIA	CICLO FORMATIVO	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
INAT122 Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería	Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería	COMPLETA		
		HOT414_1	Operaciones básicas de pastelería	UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.
		INCOMPLETA		
		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. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
		COM412_1	Actividades auxiliares de comercio	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
INAT119 Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias	Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias	COMPLETA		
		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.
		INA173_1	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras 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 alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras
		COMPLETA		
INAT204 Técnico en Aceites de Oliva y Vinos	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.
		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.
		COMPLETA		
		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.
INAT201 Técnico/a en Elaboración de Productos Alimenticios	Técnico 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. UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.
		INCOMPLETA		
		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. UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.
		INA109_2	Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura	UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. UC0319_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco garantizando la calidad e higiene de los productos.
		COMPLETA		
INAT207 Técnico en Panadería, Repostería y Confitería	Técnico en Panadería, Repostería y Confitería	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. 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.
		INA107_2	Pastelería y Confitería	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.
		COMPLETA		
		HOT223_2	Repostería	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
		COMPLETA		

TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE-FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Cualificaciones completas e incompletas incluidas en la correspondiente convocatoria

CONVOCATORIA	CICLO FORMATIVO	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
INAT302 Técnico Superior en Vitivinicultura	Técnico Superior en Vitivinicultura	COMPLETA		
		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.
		INA240_3	Industrias derivadas de la uva y del vino	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.
				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.				
INAT301 Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	COMPLETA		
		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.
		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.
		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.
		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.
				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.
		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.				