

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Unidades de competencia acreditables	Módulos profesionales
UC0543_1 + UC0545_1	3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria
UC0544_1	3134. Elaboración de productos alimentarios
UC0546_1 + UC0547_1 + UC1310_1	3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos
UC1312_1	3136. Operaciones básicas de laboratorio
UC1325_1 + UC0432_1	3070. Operaciones auxiliares de almacenaje

ACCESO A CICLOS DE GRADO MEDIO

Fabricación Mecánica
Hostelería y Turismo
Imagen Personal
Industrias Alimentarias
Química
Madera, Mueble y Corcho
Vidrio y Cerámica

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA172_1 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
UC0543_1
UC0545_1
UC0544_1
UC0432_1
INA173_1 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria
UC0546_1
UC0547_1
UC0432_1
QUI405_1 Incompleta: Operaciones auxiliares y de almacen en industrias y laboratorios químicos
UC1310_1
UC1312_1
COM411_1 Incompleta: Actividades auxiliares de almacen
UC1325_1

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAD0108
 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

INAQ0108
 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria

Según el Real Decreto 127/2014 (BOE 05/03/2014) y en aplicación de su Artículo 17 punto 3.b : Las personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente.

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Unidades de competencia acreditables	Módulos profesionales
UC1333_1 + UC1334_1	3017. Procesos de pastelería
UC1329_1	3005. Atención al cliente
UC0543_1 + UC0545_1	3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria

ACCESO A CICLOS DE GRADO MEDIO

Hostelería y Turismo
Industrias Alimentarias
Comercio y Marketing

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT414_1	Operaciones básicas de pastelería
UC1333_1	
UC1334_1	
INA172_1	Incompleta: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
UC0543_1	
UC0545_1	
COM412_1	Incompleta: Actividades auxiliares de comercio
UC1329_1	

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0109
 Operaciones básicas de pastelería

Según el Real Decreto 127/2014 (BOE 05/03/2014) y en aplicación de su Artículo 17 punto 3.b : Las personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente.

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0027_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0291_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria 0141. Materias primas en la industria alimentaria
UC0295_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria 0141. Materias primas en la industria alimentaria
UC0292_2	0142. Operaciones de acondicionado de materias primas 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0302_2 + UC0304_2	0142. Operaciones de acondicionado de materias primas 0144. Procesado de productos alimenticios 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0293_2 + UC0294_2	0143. Tratamientos de transformación y conservación 0144. Procesado de productos alimenticios 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0298_2 + UC0318_2 + UC0319_2	0143. Tratamientos de transformación y conservación 0144. Procesado de productos alimenticios 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0303_2 + UC0304_2	0143. Tratamientos de transformación y conservación 0144. Procesado de productos alimenticios 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0302_2 + UC0303_2 + UC0318_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

0116. Principios de mantenimiento electromecánico*
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria*
0146. Venta y comercialización de productos alimenticios
0147. Formación y orientación laboral**
0148. Empresa e iniciativa emprendedora
0149. Formación en centros de trabajo***

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA103_2 Fabricación de conservas vegetales
UC0291_2
UC0292_2
UC0293_2
UC0294_2
INA106_2 Elaboración de leches de consumo y productos lácteos
UC0027_2
UC0302_2
UC0303_2
UC0304_2
INA104_2 Incompleta: Carnicería y elaboración de productos cárnicos
UC0295_2
UC0298_2
INA109_2 Incompleta: Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura
UC0318_2
UC0319_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAV0109
Fabricación de conservas vegetales

INAE0209
Elaboración de leches de consumo y productos lácteos

(*) Podrá convalidarse, cuando se que tengan acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en el título, de acuerdo con el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

(**) Convalidable con 1 año experiencia profesional, un curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales y todas las UC incluidas en el título, acreditadas de acuerdo con el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

(***) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título.

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0029_2	0317. Extracción de aceites de oliva 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0030_2	0319. Acondicionamiento de aceites de oliva
UC0548_2 + UC0549_2 + UC0550_2	0318. Elaboración de vinos 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0551_2 + UC0314_2	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas
0116. Principios de mantenimiento electromecánico
0321. Análisis sensorial
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
0322. Formación y orientación laboral*
0323. Empresa e iniciativa emprendedora
0324. Formación en centros de trabajo**

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA013_2 Obtención de aceites de oliva
UC0029_2
UC0030_2
INA174_2 Elaboración de vinos y licores
UC0548_2
UC0549_2
UC0550_2
UC0551_2
UC0314_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAK0109
 Obtención de aceites de oliva

INAH0109
 Elaboración de vinos y licores

(*) Convalidable con 1 año experiencia profesional y curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales, según normativa vigente.

(**) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título.

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0034_2	0025. Elaboraciones de panadería-bollería
UC0035_2	0029. Productos de obrador
UC0036_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0305_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0306_2	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0307_2	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades
UC0308_2	0029. Productos de obrador
UC0309_2	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
UC0310_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0709_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0710_2	0028. Postres en Restauración
UC0711_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS UNIDADES DE COMPETENCIA

0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
0033. Formación y Orientación Laboral*
0034. Empresa e iniciativa emprendedora
0035. Formación en centros de trabajo**

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA015_2 Panadería y Bollería
UC0034_2
UC0035_2
INA107_2 Pastelería y Confitería
UC0305_2
UC0306_2
UC0307_2
UC0308_2
UC0309_2
HOT223_2 Repostería
UC0306_2
UC0709_2
UC0710_2
UC0711_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAF0108
 Panadería y Bollería

INAF0109
 Pastelería y Confitería

HOTR0509
 Repostería

(*) Convalidable con 1 año experiencia profesional y curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales, según normativa vigente.

(**) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título.

EQUIVALENCIA ENTRE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA SUPRIMIDAS Y LAS ACTUALES (RD 150/2022)

Correspondencia entre determinadas unidades de competencia suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

UNIDAD DE COMPETENCIA SUPRIMIDA	REQUISITOS ADICIONALES	UNIDAD DE COMPETENCIA ACTUAL
UC0036_2	NO	UC0711_2
UC0310_2	NO	UC0711_2

Correspondencia entre unidades de competencia actuales y sus equivalentes suprimidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

UNIDAD DE COMPETENCIA ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	UNIDAD DE COMPETENCIA SUPRIMIDA
UC0711_2	NO	UC0036_2
UC0711_2	NO	UC0310_2

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0556_3	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria
UC0557_3	0466. Organización de la producción alimentaria
UC0558_3	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
UC0559_3 + UC0565_3 + UC0765_3	0462. Tecnología alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria
UC0562_3 + UC0571_3	0462. Tecnología alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria
UC0560_3 + UC0566_3 + UC0766_3	0469. Procesos integrados en la industria alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
UC0563_3 + UC0572_3	0469. Procesos integrados en la industria alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
UC0561_3 + UC0567_3 + UC0767_3	0464. Análisis de alimentos 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos 468. Nutrición y seguridad alimentaria
UC0564_3 + UC0573_3	0464. Análisis de alimentos 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos 468. Nutrición y seguridad alimentaria

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

0463. Biotecnología alimentaria
0470. Innovación alimentaria
A048. Lengua extranjera: inglés 1
A049. Lengua extranjera: inglés 2
0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria
0472. Formación y orientación laboral*
0473. Empresa e iniciativa emprendedora
0474. Formación en centros de trabajo**

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA176_3 Industrias de conservas y jugos vegetales	
UC0556_3	UC0559_3
UC0557_3	UC0560_3
UC0558_3	UC0561_3
INA177_3 Industrias de derivados de cereales y de dulces	
UC0556_3	UC0562_3
UC0557_3	UC0563_3
UC0558_3	UC0564_3
INA178_3 Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura	
UC0556_3	UC0565_3
UC0557_3	UC0566_3
UC0558_3	UC0567_3
INA180_3 Industrias lácteas	
UC0556_3	UC0571_3
UC0557_3	UC0572_3
UC0558_3	UC0573_3
INA239_3 Industrias cárnicas	
UC0556_3	UC0765_3
UC0557_3	UC0766_3
UC0558_3	UC0767_3

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAV0110
Industrias de conservas y jugos vegetales

INAF0110
Industrias de derivados de cereales y de dulces

INAJ0110
Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura

INAE0110
Industrias lácteas

INAI0109
Industrias cárnicas

(*) Convalidable con 1 año experiencia profesional, un curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales y todas las UC incluidas en el título, acreditadas de acuerdo con el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

(**) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0037_3	0077. Viticultura 0078. Vinificaciones
UC0038_3	0083. Cata y cultura vitivinícola 0081. Análisis enológico
UC0039_3	0080. Estabilización, crianza y envasado
UC0040_3	0078. Vinificaciones 0080. Estabilización, crianza y envasado
UC0556_3	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria
UC0557_3	0078. Vinificaciones 0080. Estabilización, crianza y envasado
UC0558_3	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
UC0768_3	0082. Industrias derivadas
UC0314_2	0080. Estabilización, crianza y envasado
UC0769_3	0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

0079. Procesos bioquímicos
0087. Proyecto en la industria vitivinícola
0088. Formación y orientación laboral*
0089. Empresa e iniciativa emprendedora
0090. Formación en centros de trabajo**
A022. Lengua extranjera profesional: inglés 1
A023. Lengua extranjera profesional: inglés 2

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA016_3 Enotecnia
UC0037_3
UC0038_3
UC0039_3
UC0040_3
INA240_3 Industrias derivadas de la uva y del vino
UC0556_3
UC0557_3
UC0558_3
UC0768_3
UC0314_2
UC0769_3

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAH0209
Enotecnia

INAH0110
Industrias derivadas de la uva y del vino

(*) Convalidable con 1 año experiencia profesional y curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales, según normativa vigente.

(**) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título.



- Certificado de Profesionalidad habilitante para el ejercicio de la actividad regulada de “Carné de cuidador y manipulador de animales”.
- Más información en: <https://inaem.aragon.es/vias-de-obtencion>
- Quienes hayan acreditado TODAS las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, podrán solicitar directamente el correspondiente Certificado de Profesionalidad, sin necesidad de realizar ni solicitar la exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, según indica el Real Decreto 34/2008 (BOE 31/01/2008).
- Quienes no acrediten alguna de las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, deberán reunir los requisitos específicos para poder cursar los módulos formativos correspondientes. En este caso, se podrá solicitar exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, acreditando una experiencia laboral, de al menos 3 meses con un mínimo de 300 horas trabajadas, en los últimos 5 años, relacionada con la competencia general del Certificado de Profesionalidad.
- Requisitos de acceso a la formación:
 - Nivel 1: no se exigen requisitos académicos ni profesionales.
 - Nivel 2: ESO, Ciclo Formativo de Grado Medio o Superior, CP de nivel 2, CP de Nivel 1 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP o pruebas de acceso a la Universidad.
 - Nivel 3: Bachiller, Ciclo Formativo de Grado Superior, CP de nivel 3, CP de Nivel 2 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP de Grado Superior o pruebas de acceso a la Universidad.



- Más información en: <https://inaem.aragon.es/vias-de-obtencion>
- Quienes hayan acreditado TODAS las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, podrán solicitar directamente el correspondiente Certificado de Profesionalidad, sin necesidad de realizar ni solicitar la exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, según indica el Real Decreto 34/2008 (BOE 31/01/2008).
- Quienes no acrediten alguna de las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, deberán reunir los requisitos específicos para poder cursar los módulos formativos correspondientes. En este caso, se podrá solicitar exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, acreditando una experiencia laboral, de al menos 3 meses con un mínimo de 300 horas trabajadas, en los últimos 5 años, relacionada con la competencia general del Certificado de Profesionalidad.
- Requisitos de acceso a la formación:
 - Nivel 1: no se exigen requisitos académicos ni profesionales.
 - Nivel 2: ESO, Ciclo Formativo de Grado Medio o Superior, CP de nivel 2, CP de Nivel 1 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP o pruebas de acceso a la Universidad.
 - Nivel 3: Bachiller, Ciclo Formativo de Grado Superior, CP de nivel 3, CP de Nivel 2 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP de Grado Superior o pruebas de acceso a la Universidad.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES
INA108_2 Elaboración de cerveza
UC0311_2
UC0312_2
UC0313_2
UC0314_2



FORMACIÓN DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
Módulos formativos
MF0311_2 Elaboración de malta
MF0312_2 Elaboración de mosto
MF0313_2 Fermentación, maduración y acabado de la cerveza
MF0314_2 Envasado y acondicionamiento de bebidas
MP0305 Módulo de prácticas profesionales no laborales



TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADO

No existe título de FP

- Más información en: <https://inaem.aragon.es/vias-de-obtencion>
- Quienes hayan acreditado TODAS las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, podrán solicitar directamente el correspondiente Certificado de Profesionalidad, sin necesidad de realizar ni solicitar la exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, según indica el Real Decreto 34/2008 (BOE 31/01/2008).
- Quienes no acrediten alguna de las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, deberán reunir los requisitos específicos para poder cursar los módulos formativos correspondientes. En este caso, se podrá solicitar exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, acreditando una experiencia laboral, de al menos 3 meses con un mínimo de 300 horas trabajadas, en los últimos 5 años, relacionada con la competencia general del Certificado de Profesionalidad.
- Requisitos de acceso a la formación:
 - Nivel 1: no se exigen requisitos académicos ni profesionales.
 - Nivel 2: ESO, Ciclo Formativo de Grado Medio o Superior, CP de nivel 2, CP de Nivel 1 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP o pruebas de acceso a la Universidad.
 - Nivel 3: Bachiller, Ciclo Formativo de Grado Superior, CP de nivel 3, CP de Nivel 2 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP de Grado Superior o pruebas de acceso a la Universidad.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES
INA109_2 Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura
UC0315_2
UC0316_2
UC0317_2
UC0318_2
UC0319_2



FORMACIÓN DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
Módulos formativos
MF0315_2 Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca
MF0316_2 Acondicionamiento y tecnología de pescados
MF0317_2 Preparación y venta de pescados
MF0318_2 Elaboración de conservas y salazones de pescado
MF0319_2 Elaboración de congelados y cocinados de pescado
MP0257 Módulo de prácticas profesionales no laborales



TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADO
Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios
Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
Técnico en Cocina y Gastronomía
Técnico en Servicios en Restauración

Consultar tabla de equivalencias Cualificaciones Profesionales suprimidas.

- Más información en: <https://inaem.aragon.es/vias-de-obtencion>
- Quienes hayan acreditado TODAS las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, podrán solicitar directamente el correspondiente Certificado de Profesionalidad, sin necesidad de realizar ni solicitar la exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, según indica el Real Decreto 34/2008 (BOE 31/01/2008).
- Quienes no acrediten alguna de las unidades de competencia a través del Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias, deberán reunir los requisitos específicos para poder cursar los módulos formativos correspondientes. En este caso, se podrá solicitar exención del módulo de prácticas profesionales no laborales, acreditando una experiencia laboral, de al menos 3 meses con un mínimo de 300 horas trabajadas, en los últimos 5 años, relacionada con la competencia general del Certificado de Profesionalidad.
- Requisitos de acceso a la formación:
 - Nivel 1: no se exigen requisitos académicos ni profesionales.
 - Nivel 2: ESO, Ciclo Formativo de Grado Medio o Superior, CP de nivel 2, CP de Nivel 1 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP o pruebas de acceso a la Universidad.
 - Nivel 3: Bachiller, Ciclo Formativo de Grado Superior, CP de nivel 3, CP de Nivel 2 de igual familia y área profesional, prueba de acceso a FP de Grado Superior o pruebas de acceso a la Universidad.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES DESCATALOGADAS Y NUEVAS

FAMILIA PROFESIONAL	Cualificación DESCATALOGADA	Cualificaciones profesionales NUEVAS	Real Decreto
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	INA 109_2	INA775_2	RD 148/2022
		INA776_2	RD 148/2022