

(LFP)

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

GRADO MEDIO

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

UCs acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0027_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC2568_2 + UC2569_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
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
UC2584_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

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA103_2 Producción de conservas vegetales a nivel industrial	
UC2568_2	
UC2569_2	
UC2584_2	
INA106_2 Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	
UC0027_2	UC0303_2
UC0302_2	UC0304_2
INA773_2 Incompleta: Elaboración de productos cárnicos a nivel industrial	
UC0295_2	UC0298_2
INA776_2 Incompleta: Producción de conservas de pescado a nivel industrial	
UC0318_2	UC0319_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAV0109 (incompleto)
Fabricación de conservas vegetales
UC0291_2 + UC0292_2 + UC0293_2 + UC0294_2

INAE0209
Elaboración de leches de consumo y productos lácteos
UC0027_2 + UC0302_2 + UC0303_2 + UC0304_2

MÓDULOS NO ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

0116. Principios de mantenimiento electromecánico*	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria*	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
0146. Venta y comercialización de productos alimenticios	1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)
1713. Proyecto intermodular	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
Módulo profesional optativo	0156. Inglés profesional (GM)

La denominación estándar de competencia ECP es equivalente a unidad de competencia UC (Ley Orgánica 3/2022)

(*) Podrá convalidarse, cuando se tengan acreditados todos los estándares de competencia incluidos en el título a través del procedimiento de acreditación de competencias profesionales, tal y como se establece en el título del ciclo.
Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

CUALIFICACIONES PROFESIONALES DESCATALOGADAS POR DIVISIÓN

Cualificaciones Descatalogada	Cualificación profesional actual	Real Decreto
INA104_2 Carnicería y elaboración de productos cárnicos	INA773_2 Elaboración de productos cárnicos a nivel industrial	Real Decreto 148/2022
	INA774_2 Elaboración y venta de productos cárnicos	
INA109_2 Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura	INA775_2 Preparación y comercialización de productos de la pesca y acuicultura	Real Decreto 148/2022
	INA776_2 Producción de conservas de pescado a nivel industrial	

EQUIVALENCIA (RD 148/2022) UCs ACTUALES Y UCs SUPRIMIDAS

UC ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	UC SUPRIMIDA
UC2568_2	Además debe tener acreditada la UC2569_2	UC0291_2
UC2569_2	Además debe tener acreditada la UC2568_2	UC0291_2
UC2584_2	NO	UC0293_2
UC2584_2	NO	UC0294_2

EQUIVALENCIA (RD 148/2022) UCs SUPRIMIDAS Y UCs ACTUALES

UC SUPRIMIDA	REQUISITOS ADICIONALES	UC ACTUAL
UC0291_2	NO	UC2568_2
UC0291_2	NO	UC2569_2
UC0293_2	Además debe tener acreditada la UC0294_2	UC2584_2
UC0294_2	Además debe tener acreditada la UC0293_2	UC2584_2

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (INA201)	Horas	1º	2º
0141. Materias primas en la industria alimentaria	133	4	
0142. Operaciones de acondicionado de materias primas	133	4	
0143. Tratamientos de transformación y conservación	267	8	
0144. Procesado de productos alimenticios	500		15
0116. Principios de mantenimiento electromecánico	67		2
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	167	5	
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios	67		2
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	67		2
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia Profesional: Administración y Gestión

ECP0027_2 - Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas
ECP0295_2 - Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares
ECP0298_2 - Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial
ECP0302_2 - Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares
ECP0303_2 - Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas
ECP0304_2 - Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos
ECP0318_2 - Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones
ECP0319_2 - Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados
ECP2568_2 - Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares
ECP2569_2 - Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales
ECP2584_2 - Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados