

(LFP)

TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

GRADO SUPERIOR

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 0468. Nutrición y seguridad alimentaria
UC0564_3 + UC0573_3	0464. Análisis de alimentos 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

0463. Biotecnología alimentaria	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0470. Innovación alimentaria	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
0179. Inglés profesional	1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
Módulo profesional optativo	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
0471. Proyecto intermodular en la industria alimentaria	

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

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

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

(LFP)

TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

GRADO SUPERIOR

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP0556_3	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria
ECP0557_3	0466. Organización de la producción alimentaria
ECP0558_3	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
ECP0559_3 + ECP0565_3 + ECP0765_3	0462. Tecnología alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria
ECP0562_3 + ECP0571_3	0462. Tecnología alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria
ECP0560_3 + ECP0566_3 + ECP0766_3	0469. Procesos integrados en la industria alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
ECP0563_3 + ECP0572_3	0469. Procesos integrados en la industria alimentaria 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
ECP0561_3 + ECP0567_3 + ECP0767_3	0464. Análisis de alimentos 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria
ECP0564_3 + ECP0573_3	0464. Análisis de alimentos 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos 0468. Nutrición y seguridad alimentaria

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

0463. Biotecnología alimentaria	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0470. Innovación alimentaria	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
0179. Inglés profesional	1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
Módulo profesional optativo	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
0471. Proyecto intermodular en la industria alimentaria	

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0558_3	ECP0561_3
ECP0559_3	ECP0567_3
ECP0565_3	ECP0767_3
ECP0765_3	ECP0564_3
ECP0562_3	ECP0573_3
ECP0571_3	
ECP0561_3	ECP0559_3
ECP0564_3	ECP0565_3
ECP0567_3	ECP0765_3
ECP0573_3	ECP0562_3
ECP0767_3	ECP0571_3
ECP0557_3	ECP0765_3
ECP0560_3	ECP0562_3
ECP0563_3	ECP0571_3
ECP0566_3	ECP0561_3
ECP0572_3	ECP0567_3
ECP0766_3	ECP0767_3
ECP0559_3	ECP0564_3
ECP0565_3	ECP0573_3
ECP0556_3	ECP0571_3
ECP0557_3	ECP0561_3
ECP0559_3	ECP0567_3
ECP0565_3	ECP0767_3
ECP0765_3	ECP0564_3
ECP0562_3	ECP0573_3

CERTIFICADOS PROFESIONALES

INA_C_005_5B. Gestión ambiental, de la calidad y la seguridad alimentaria

0086	0462	0468
1782		

INA_C_006_5B. Control de calidad en la industria alimentaria

0464	0467	0468
1782		

INA_C_007_5B. Gestión de la producción en la industria alimentaria

0191	0465	0466
0468	0469	0470
1782		

INA_C_008_5B. Gestión logística y comercial en la industria alimentaria

0084	0466	0468
1782		

1782	Prevención de riesgos laborales (30 horas)
	Módulo no asociado a estándar de competencia

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (INA301)	Horas	1º	2º
0462. Tecnología alimentaria	167	5	
0463. Biotecnología alimentaria	67		2
0464. Análisis de alimentos	133	4	
0465. Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	233	7	
0466. Organización de la producción alimentaria	67		2
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria	100		3
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	167		5
0191. Mantenimiento electromecánico en la industria de proceso	100		3
0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos	167	5	
0468. Nutrición y seguridad alimentaria	100	3	
0469. Procesos integrados en la IA	167		5
0470. Innovación alimentaria	67		2
0471. Proyecto intermodular en la industria alimentaria	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	67	2	
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia Profesional: Industrias Alimentarias

ECP0556_3 - Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización
ECP0557_3 - Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria
ECP0558_3 - Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria
ECP0559_3 - Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales
ECP0560_3 - Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.
ECP0561_3 - Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales
ECP0562_3 - Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces
ECP0563_3 - Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción
ECP0564_3 - Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces
ECP0565_3 - Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura
ECP0566_3 - Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción
ECP0567_3 - Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura
ECP0571_3 - Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos
ECP0572_3 - Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción
ECP0573_3 - Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos
ECP0765_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
ECP0766_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
ECP0767_3 - Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos