

**Este profesional será capaz de:**

Organizar y controlar los procesos de elaboración de productos alimenticios programando y supervisando las operaciones y los recursos materiales y humanos necesarios, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

**Duración:**

2000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (FCT)

**Plan de estudios:**

Familia profesional: <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>							
Ciclo Formativo: <b>Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria</b>							
Grado: <b>Superior</b>				Duración: <b>2000 horas</b>		Código: <b>INAS02</b>	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 2º		
					Curso 1º	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0464	Análisis de alimentos	140	8	4		
02	0463	Biología alimentaria	110	6	3		
03	0472	Formación y orientación laboral	90	5	3		
04	0191	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	100	7	3		
05	0466	Organización de la producción alimentaria	65	4	2		
06	0462	Tecnología alimentaria	195	10	6		
07	0465	Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	300	15	9		
08	0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	100	6		5	
09	0467	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	60	4		3	
10	0473	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4		3	
11	0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	80	7		4	
12	CM14	Inglés técnico para grado superior	40	-		2	
13	0470	Innovación alimentaria	75	4		4	
14	0468	Nutrición y seguridad alimentaria	60	5		3	
15	0469	Procesos integrados en la industria alimentaria	120	8		6	
16	0471	Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria	30	5			30
17	0474	Formación en centros de trabajo	370	22			370
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>400</b>

**Requisitos de acceso:**

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado superior.

**Referencia legislativa:**

Enseñanzas Mínimas del Título:  
**Real Decreto 451/2010, de 16 de abril (BOE 20/05/2010)**

Currículo de la Comunidad de Madrid:  
**Decreto 2/2011, de 13 de enero (BOCM 31/01/2011)**

**Acceso con este título a otros estudios:**

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de Grado, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

**Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:**

- Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería
- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias
- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
- Técnico Superior en Vitivinicultura

**Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:****COMPLETAS:**

- ❖ **Industrias de conservas y jugos vegetales INA 176\_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - 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.
- ❖ **Industrias de derivados de cereales y de dulces INA 177\_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - 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.
- ❖ **Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura INA 178\_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - 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.
- ❖ **Industrias lácteas INA 180\_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - 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.
- ❖ **Industrias cárnicas INA 239\_3 (RD 729/2007, de 8 de junio), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - 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.