

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	LOGSE Superado módulo: Operaciones y control de almacén. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Elaboración de productos lácteos.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE Superado módulo: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y turismo) (Según la disposición 5ª de la Orden)
		LOE Superado módulo: MP1228 Técnicas de almacén.
		LOE Superado módulo: MP0542 Control de almacén.
		LOE Superado módulo: MP1209 Operaciones de Almacenaje.
		LOE Superado módulo: MP1637 Recepción y almacén en industrias de la madera.
		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.
		UC0295_2: Controlar recepción de materias cárnicas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
		UC0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.
		0031

			<p>UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.</p> <p>UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos</p>
			<p>UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.</p>
			<p>UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.</p> <p>UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.</p> <p>UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.</p>
			<p>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.</p> <p>UC0294_2: Conducir aplicación de tratamientos finales de conservación siguiendo especificaciones de calidad e higiene demandadas.</p>
			<p>UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.</p> <p>UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>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.</p>
			<p>UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.</p> <p>UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.</p>
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	LOGSE	<p>Superado módulo: Sistemas de control y auxiliares de los procesos. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i></p> <p><i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i></p> <p><i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i></p> <p><i>Título GM: Elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i></p> <p><i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i></p> <p><i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i></p>
		LOGSE	<p>Superado módulo: Elementos, sistemas e instalaciones de máquinas textiles. <i>Título GM: Técnico en producción de hilatura y tejeduría de calada.</i> <i>(Textil, Confección y Piel)</i></p> <p><i>Título GM: Técnico en producción de tejidos de punto.</i> <i>(Textil, Confección y Piel)</i></p>
		LOE	<p><i>Título completo GM: Técnico en mantenimiento electromecánico.</i> <i>(Instalación y Mantenimiento)</i></p>

		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en mantenimiento de material rodante ferroviario. (Transporte y Mantenimiento de Vehículos)</i>
			Las personas matriculadas en este ciclo formativo que tengan acreditadas todas las unidades de compendia incluidas en el título de acuerdo al procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o por vías no formales de formación, tendrán convalidados los módulos profesionales: 0116 Principios de mantenimiento electromecánico y 0145 Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
0141	Materias primas en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Materias primas, procesos y productos en la industria conservera. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Tecnología de la carne. <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Leche, productos lácteos y procesos. <i>Título GM: Elaboración de Productos Lácteos. (Industrias Alimentarias)</i>
			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.
			UC0295_2: Controlar recepción de materias cárnicas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
0142	Operaciones de acondicionado de materias primas	LOGSE	Superado módulo: Operaciones básicas de elaboración de conservas. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Charcutería. <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Operaciones de proceso de leches de consumo y helados. <i>Título GM: Elaboración de Productos Lácteos (Industrias Alimentarias)</i>
			UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares. UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.
			UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.
0143	Tratamientos de transformación y conservación	LOGSE	Superado módulo: Tratamientos finales de conservación. Superado módulo: Envasado y embalaje. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Quesería y mantequería. Superado módulo: Envasado y embalaje. <i>Título GM: Elaboración de Productos Lácteos (Industrias Alimentarias)</i>

			<p>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.</p> <p>UC0294_2: Conducir aplicación de tratamientos finales de conservación siguiendo especificaciones de calidad e higiene demandadas.</p>
			<p>UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.</p> <p>UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>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.</p>
			<p>UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.</p> <p>UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.</p>
0144	Procesado de productos alimenticios		<p>UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.</p> <p>UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.</p>
			<p>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.</p> <p>UC0294_2: Conducir aplicación de tratamientos finales de conservación siguiendo especificaciones de calidad e higiene demandadas.</p>
			<p>UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.</p> <p>UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>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.</p>
			<p>UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.</p> <p>UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.</p>
0145	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	LOGSE	<p>Superado módulo: Materias primas, procesos y productos en la industria conservera.</p> <p><i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado. (Industrias Alimentarias)</i></p>
		LOGSE	<p>Superado módulo: Tecnología de la carne.</p> <p><i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería. (Industrias Alimentarias)</i></p>
		LOGSE	<p>Superado módulo: Leche, productos lácteos y procesos.</p> <p><i>Título GM: Elaboración de Productos Lácteos. (Industrias Alimentarias)</i></p>

			Las personas matriculadas en este ciclo formativo que tengan acreditadas todas las unidades de compendia incluidas en el título de acuerdo al procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o por vías no formales de formación, tendrán convalidados los módulos profesionales: 0116 Principios de mantenimiento electromecánico y 0145 Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
0146	Venta y comercialización de productos alimenticios	LOE	<i>Título completo GM: Técnico en actividades comerciales. (Comercio y Marketing)</i>
		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en comercialización de productos alimentarios. (Industrias Alimentarias y Hostelería y Turismo) (Según Real Decreto 189/2018, de 6 de abril)</i>
		LOE	Superado módulo: MP0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
E100	Inglés técnico	Ver esquema: E100-Inglés Técnico (de la Comunidad Autónoma Vasca)	
0147	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0148	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0149	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado. (Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería. (Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de productos lácteos. (Industrias Alimentarias)</i>
		Ver esquema: FCT	