

Familia profesional: Industrias Alimentarias

BÁSICA

Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería	253
Profesional Básico en Industrias Alimentarias	254

GRADO MEDIO

Técnico en Aceites de Oliva y Vinos	255
Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios	258
Técnico en Panadería, Repostería y Confitería	263

GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	266
Técnico Superior en Vitivinicultura	270

Título LOE en el que se matricula: PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA		Motivos para convalidar o exenciones	
3009	Ciencias aplicadas I	Ver esquema: CIENCIAS APLICADAS I y II	
3042	Ciencias aplicadas II	Ver esquema: CIENCIAS APLICADAS I y II	
3011	Comunicación y sociedad I	Ver esquema: COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I y II	
3012	Comunicación y sociedad II	Ver esquema: COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I y II	
3005	Atención al cliente.		UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
3007	Procesos básicos de panadería.		
3017	Procesos básicos de pastelería.		UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.
3026	Dispensación en panadería y pastelería.		
3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.		UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
3153	Formación en centros de trabajo		
E634	Elaboración de masas y productos de pastelería.		
E636	Elaboración de chocolates, galletas, pastas y helados.		
E800	Formación y orientación laboral		

Título LOE en el que se matricula: PROFESIONAL BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		Motivos para convalidar o exenciones	
3009	Ciencias aplicadas I	Ver esquema: CIENCIAS APLICADAS I y II	
3042	Ciencias aplicadas II	Ver esquema: CIENCIAS APLICADAS I y II	
3011	Comunicación y sociedad I	Ver esquema: COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I y II	
3012	Comunicación y sociedad II	Ver esquema: COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I y II FPB-LOE	
3070	Operaciones auxiliares de almacenaje	<p>UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.</p> <p>UC1325_1: Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.</p>	
3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.	<p>UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.</p> <p>UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.</p>	
3134	Elaboración de productos alimentarios	UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.	
3135	Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	<p>UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.</p> <p>UC0547_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos.</p>	
3136	Operaciones básicas de laboratorio	UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines.	
3137	Formación en centros de trabajo		
E630	Preparación de la carne para la venta		
E631	Preparados cárnicos		
E632	Manipulación de productos frescos para la venta		
E633	Operaciones en punto de venta y auxiliares		
E800	Formación y orientación laboral		

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS		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> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> <i>(Hostelería y turismo)</i>
		LOE	Superado módulo: MP1228 Técnicas de almacén.
		LOE	Superado módulo: MP0542 Control de almacén.
		LOE	Superado módulo: MP1209 Operaciones de Almacenaje.
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	LOGSE	Superado módulo: Higiene y seguridad en la industria alimentaria. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i>
			UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
			UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales
			UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

0116	Principios de mantenimiento electromecánico	LOGSE	Superado módulo: Sistemas de control y auxiliares de los procesos. <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: 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: Elementos, sistemas e instalaciones de máquinas textiles. <i>Título GM: Técnico en producción de hilatura y tejeduría de calada.</i> (Textil, Confección y Piel) <i>Título GM: Técnico en producción de tejidos de punto.</i> (Textil, Confección y Piel)
		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en mantenimiento electromecánico.</i> (Instalación y Mantenimiento)
		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en mantenimiento de material rodante ferroviario.</i> (Transporte y Mantenimiento de Vehículos)
0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	LOE	<i>Título completo GM: Técnico en actividades comerciales.</i> (Comercio y Marketing)
		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en comercialización de productos alimentarios.</i> (Industrias Alimentarias y Hostelería y Turismo) (Según Real Decreto 189/2018, de 6 de abril)
		LOE	Superado módulo: MP0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
0316	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	LOGSE	Superado módulo: Materias primas, productos y procesos en la industria oleícola y extractiva. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE	Superado módulo: Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas. <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias)
0317	Extracción de aceites de oliva	LOGSE	Superado módulo: Operaciones de proceso de extracción de aceites y jugos. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> (Industrias Alimentarias)
			UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

0318	Elaboración de vinos	LOGSE	Superado módulo: Operaciones de vinificación. <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias)
			UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
0319	Acondicionamiento de aceites de oliva	LOGSE	Superado módulo: Operaciones de proceso de acondicionamiento de aceites y jugos. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> (Industrias Alimentarias)
			UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.
0320	Elaboración de otras bebidas y derivados	LOGSE	Superado módulo: Destilería-licorería. <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias)
			UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
0321	Análisis sensorial	LOGSE	Superado módulo: Materias primas, productos y procesos en la industria oleícola y extractiva. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE	Superado módulo: Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas. <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias)
0322	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0323	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0324	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <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)
		Ver esquema: FCT	

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.
			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	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	LOGSE	Superado módulo: Higiene y seguridad en la industria alimentaria. <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: Técnico en elaboración de productos lácteos.</i> (Industrias Alimentarias) <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 molinería e industrias cerealistas.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)

			<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> (Industrias Alimentarias)</p> <p><i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias)</p> <p><i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> (Industrias Alimentarias)</p> <p><i>Título GM: Elaboración de productos lácteos.</i> (Industrias Alimentarias)</p> <p><i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> (Industrias Alimentarias)</p> <p><i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)</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> (Textil, Confección y Piel)</p> <p><i>Título GM: Técnico en producción de tejidos de punto.</i> (Textil, Confección y Piel)</p>
		LOE	<p><i>Título completo GM: Técnico en mantenimiento electromecánico.</i> (Instalación y Mantenimiento)</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	

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)	
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	LOGSE	Superado módulo: Materias primas, productos y procesos de panadería, pastelería y confitería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
0025	Elaboraciones de panadería-bollería	LOGSE	Superado módulo: Panadería y bollería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE	Superado módulo: Panificación y pastelería salada. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y turismo)
			UC0034_2: Realizar y /o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones básicas de pastelería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE	Superado módulo: Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y turismo)
		LOGSE	Superado módulo: Repostería. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> (Hostelería y turismo)
			UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	LOGSE	Superado módulo: Especialidades y acabados de pastelería y confitería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
			UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
0028	Postres en restauración	LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones básicas de pastelería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE	Superado módulo: Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y turismo)
		LOGSE	Superado módulo: Repostería. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> (Hostelería y turismo)
			UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

0029	Productos de obrador	LOGSE	Superado módulo: Productos de pastelería y repostería. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> <i>(Hostelería y turismo)</i>
			UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
			UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
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> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> <i>(Hostelería y turismo)</i>
		LOE	Superado módulo: MP1228 Técnicas de almacén.
		LOE	Superado módulo: MP0542 Control de almacén.
		LOE	Superado módulo: MP1209 Operaciones de Almacenaje.
			UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
			UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	LOGSE	Superado módulo: Higiene y seguridad en la industria alimentaria. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i>

			UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
			UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
			UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	LOGSE	<i>Título completo GM: Técnico en comercio. (Comercio y Marketing)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería. (Hostelería y turismo)</i>
		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en actividades comerciales. (Comercio y Marketing)</i>
		LOE	Superado módulo: MP0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
			UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
E100	Inglés técnico	Ver esquema: E100-Inglés Técnico (de la Comunidad Autónoma Vasca)	
0033	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0034	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0035	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería. (Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería. (Hostelería y turismo)</i>
		Ver esquema: FCT	

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)	
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Logística. Superado módulo: Comercialización de productos alimentarios. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOE	<i>Título completo GS: Técnico superior en gestión de ventas y espacios comerciales. (Comercio y Marketing)</i>
		LOE	<i>Título completo GS: Técnico superior en transporte y logística. (Comercio y Marketing)</i>
			UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Gestión de calidad. Superado módulo: Técnicas de protección ambiental. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOE	Superado módulo: MP1021 Gestión medioambiental de los procesos acuícolas.
		LOE	Superado módulo: MP0165 Gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
			UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
0191	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	LOGSE	Superado módulo: Elaboración de productos alimentarios. Superado módulo: Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOE	<i>Título completo GS: Técnico superior en organización del mantenimiento de maquinaria de buques y embarcaciones. (Marítimo Pesquera)</i> (Según la disposición 5ª de la Orden)
		LOE	Superado módulo: MP0120 Sistemas eléctricos y automáticos.
			UC0560_3: Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción. UC0566_3: Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción. UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de animales.
			UC0563_3: Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción. UC0572_3: Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
0462	Tecnología alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Procesos en la industria alimentaria. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>

			<p>UC0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.</p> <p>UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>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.</p>
			<p>UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.</p> <p>UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para elaboración de leches de consumo y productos lácteos.</p>
0463	Biotecnología alimentaria		
0464	Análisis de alimentos	LOGSE	<p>Superado módulo: Microbiología y química alimentarias. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i></p>
		LOE	<p><i>Título completo GS: Técnico superior en laboratorio de análisis y de control de calidad. (Química)</i></p>
			<p>UC0561_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.</p> <p>UC0567_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>UC0767_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.</p>
			<p>UC0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.</p> <p>UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.</p>
0465	Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	LOGSE	<p>Superado módulo: Elaboración de productos alimentarios. Superado módulo: Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i></p>
			<p>UC0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.</p> <p>UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>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.</p>
			<p>UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.</p> <p>UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para elaboración de leches de consumo y productos lácteos.</p>

			<p>UC0560_3: Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.</p> <p>UC0566_3: Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.</p> <p>UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de animales.</p>
			<p>UC0563_3: Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.</p> <p>UC0572_3: Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.</p>
0466	Organización de la producción alimentaria	LOGSE	<p>Superado módulo: Organización y control de una unidad de producción. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i></p>
			<p>UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.</p>
0467	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	LOGSE	<p>Superado módulo: Microbiología y química alimentarias. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i></p>
			<p>UC0561_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.</p> <p>UC0567_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>UC0767_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.</p>
			<p>UC0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.</p> <p>UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.</p>
0468	Nutrición y seguridad alimentaria		<p>UC0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.</p> <p>UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>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.</p>
			<p>UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.</p> <p>UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para elaboración de leches de consumo y productos lácteos.</p>
			<p>UC0561_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.</p> <p>UC0567_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>UC0767_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.</p>
			<p>UC0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.</p> <p>UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.</p>

0469	Procesos integrados en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Elaboración de productos alimentarios. Superado módulo: Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
			UC0560_3: Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción. UC0566_3: Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción. UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de animales.
			UC0563_3: Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción. UC0572_3: Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
0470	Innovación alimentaria		
0471	Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria		
E200	Inglés técnico	Ver esquema: E200-MP Inglés Técnico (de la Comunidad Autónoma Vasca)	
0472	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0473	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0474	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		Ver esquema: FCT	

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)	
0077	Viticultura		UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
0078	Vinificaciones		UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
			UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.
			UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
0079	Procesos bioquímicos		
0080	Estabilización, crianza y envasado		UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.
			UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
			UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.
			UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
0081	Análisis enológico	LOE	<i>Título completo GS: Técnico superior en laboratorio de análisis y de control de calidad. (Química)</i>
			UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
0082	Industrias derivadas		UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.
0083	Cata y cultura vitivinícola		UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Logística. Superado módulo: Comercialización de productos alimentarios. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOE	<i>Título completo GS: Técnico superior en gestión de ventas y espacios comerciales. (Comercio y Marketing)</i>
		LOE	<i>Título completo GS: Técnico superior en transporte y logística. (Comercio y Marketing)</i>
			UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.

0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Técnicas de protección ambiental. Superado módulo: Gestión de calidad. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		LOE	Superado módulo: MP1021 Gestión medioambiental de los procesos acuícolas.
		LOE	Superado módulo: MP0165 Gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
			UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
0087	Proyecto en la industria vitivinícola		
E200	Inglés técnico	Ver esquema: E200-MP Inglés Técnico (de la Comunidad Autónoma Vasca)	
0088	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0089	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0090	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <i>Título GS: Técnico superior en industria alimentaria. (Industrias Alimentarias)</i>
		Ver esquema: FCT	