

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

BÁSICA

109

Profesional Básico en Industrias Alimentarias

Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

GRADO MEDIO

110

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

GRADO SUPERIOR

111

Técnico Superior en Vitivinicultura

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Familia: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (F.P. Básica)

| | | | |
|------------------------------------|----------|----------|--|
| | INAL1 | PAPA1 | |
| Publicación del título en B.O.E. | 29.05.14 | 29.08.15 | |
| Publicación del título en B.O.P.V. | 11.08.16 | 11.08.16 | |
| Carné o habilitación asociada | | | |

INAL1= Profesional Básico en Industrias Alimentarias

PAPA1= Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

| ESPACIOS | SUPERFICIE MÍNIMA m ² | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|---|---|--|
| Aula polivalente | 40 | X | X | |
| Planta de elaboración | 120 | X | | |
| Laboratorio | 60 | X | | |
| Taller de almacenaje | 20 | X | | |
| Taller de panadería y pastelería | 120 | | X | |
| Taller de cocina | 60 | | X | |

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

| DENOMINACIÓN | PROFESORADO | HORAS | | HORAS | | HORAS | |
|---|----------------------------------|-------|------|-------|------|-------|----|
| | | 1º | 2º | 1º | 2º | 1º | 2º |
| Tutoría y orientación I | | 33 | | 33 | | | |
| Tutoría y orientación II | | | 25 | | 25 | | |
| 3009. Ciencias aplicadas I | | 165 | | 165 | | | |
| 3042. Ciencias aplicadas II | | | 144 | | 144 | | |
| 3011. Comunicación y sociedad I | | 165 | | 165 | | | |
| 3012. Comunicación y sociedad II | | | 168 | | 168 | | |
| 3137. Formación en Centros de Trabajo | 1543 / 1556 / 1557 | | 260 | | | | |
| 3153. Formación en Centros de Trabajo | 1543 / 1552 / 1557 | | | | 260 | | |
| E800. Formación y Orientación Laboral | 0298 / 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | | 53 | | | | |
| E800. Formación y Orientación Laboral | 0298 / 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | | | | 53 | | |
| 3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | UCS | 132 | | | | |
| 3134. Elaboración de productos alimentarios | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | UC | 198 | | | | |
| 3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | UCS | 165 | | | | |
| 3136. Operaciones básicas de laboratorio | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | UC | | 168 | | | |
| 3070. Operaciones auxiliares de almacenaje | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | UCS | 132 | | | | |
| E630. Preparación de la carne para la venta (Opción carnicería-charcutería) | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | | | 96 | | | |
| E631. Preparados cárnicos (Opción carnicería-charcutería) | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | | | 96 | | | |
| E632. Manipulación de productos frescos para la venta (Opción comercio alimentario) | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | | | 120 | | | |
| E633. Operaciones en punto de venta y auxiliares (Opción comercio alimentario) | 1543 / 1556 / 1557 / ESP* | | | 72 | | | |
| 3007. Procesos básicos de panadería | 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | | | | 231 | | |
| 3017. Procesos básicos de pastelería | 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | UCS | | | 264 | | |
| 3026. Dispensación en panadería y pastelería | 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | | | | | 96 | |
| 3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria | 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | UCS | | | 132 | | |
| 3005. Atención al cliente | 1542 / 1543 / 1552 / 1557 | UC | | | | 72 | |
| E634. Elaboración de masas y productos de pastelería | 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | | | | | 96 | |
| E636. Elaboración de chocolates, galletas, pastas y helados | 1543 / 1552 / 1557 / ESP* | | | | | 96 | |
| | | | 2000 | | 2000 | | |

0298= Formación y Orientación Laboral (PES)

1542= Procesos Comerciales (PT)

1543= Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (PT)

1552= Cocina y Pastelería (PT)

1556= Laboratorio (PT)

1557= Operaciones de Procesos (PT)

ESP*= Profesorado Especialista, en su caso

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria

PT= Profesorado Técnico

ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia

UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia

FAMILIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (C. F. Grado Medio)

| | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | ELPA2 | PARC2 | ACOV2 |
| Publicación del título en B.O.E. | 20.05.10 | 24.11.07 | 25.11.08 |
| Publicación del título en B.O.P.V. | 23.11.11 | 08.04.10 | |
| Carné o habilitación asociada | | | (1) |

ELPA2= Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios
 PARC2= Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería
 ACOV2= Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

| ESPACIOS | SUPERFICIE MÍNIMA m ² | | | | |
|---|----------------------------------|------------|---|---|---|
| | 30 alumnos | 20 alumnos | | | |
| Aula polivalente | 60 / 60 | 40 / 40 | X | X | X |
| Planta de elaboración de productos alimenticios | 180 | 120 | X | | |
| Almacén | 40 / 20 | 20 / 20 | X | X | X |
| Laboratorio de análisis de alimentos | 120 | 90 | X | | |
| Taller de panadería y repostería | 150 | 120 | | X | |
| Sala de cata | | | | | X |
| Taller – Almazara - Bodega | | | | | X |
| Laboratorio | | | | | X |

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

| DENOMINACIÓN | PROFESORADO | HORAS | | HORAS | | HORAS |
|---|---|-------|------|-------|------|-------|
| | | 1º | 2º | 1º | 2º | |
| 0149 / 0035 / 0324. Formación en Centros de Trabajo | # 1503 / 1543 / 1503 / 1543 / 1512 / 1552 | | 380 | | 380 | 220 |
| 0147 / 0033 / 0322. Formación y Orientación Laboral | 0298 | | 105 | | 105 | 50 |
| 0148 / 0034 / 0323. Empresa e Iniciativa Emprendedora | 0298 | | 63 | | 63 | 35 |
| E100. Inglés Técnico | 0103 | | 33 | | 33 | |
| 0141. Materias primas en la industria alimentaria | 1503 | * | 132 | | | |
| 0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas | 1543 | * | 198 | | | |
| 0143. Tratamientos de transformación y conservación | 1543 | UCS | 297 | | | |
| 0144. Procesado de productos alimenticios | 1543 | UCS | | 273 | | |
| 0116. Principios de mantenimiento electromecánico | 1543 / 1560 | P | | 126 | | 55 |
| 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria | 1503 | P | 198 | | | |
| 0146. Venta y comercialización de productos alimenticios | 1503 | | | 63 | | 40 |
| 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria | 1543 | UC | 66 | | 66 | 35 |
| 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 1503 / 1512 | * | 66 | | 66 | 35 |
| 0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería | 1503 | | | | 99 | |
| 0025. Elaboraciones de panadería-bollería | 1543 / 1552 | UC | | | 264 | |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería | 1543 / 1552 | UC | | | 198 | |
| 0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades | 1543 / 1552 | UC | | | 264 | |
| 0028. Postres en restauración | 1543 / 1552 | UC | | | | 147 |
| 0029. Productos de obrador | 1503 | UC | | | | 252 |
| 0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería | 1503 | UC | | | | 63 |
| 0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas | 1503 | | | | | 115 |
| 0317. Extracción de aceites de oliva | 1543 | UC | | | | 110 |
| 0318. Elaboración de vinos | 1543 | UCS | | | | 155 |
| 0319. Acondicionamiento de aceites de oliva | 1543 | UC | | | | 90 |
| 0320. Elaboración de otras bebidas y derivados | 1543 | UCS | | | | 110 |
| 0321. Análisis sensorial | 1503 | | | | | 50 |
| | | | 2000 | | 2000 | 2000 |

Que imparta algún otro módulo del ciclo

0103= Inglés (PES)

0298= Formación y Orientación Laboral (PES)

1503= Procesos en la Industria Alimentaria (PES)

1512= Hostelería y Turismo (PES)

1543= Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios (PES)

1552= Cocina y Pastelería (PT)

1560= Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas (PT)

(1) Técnico en Elaboración de Vinos

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria

PT= Profesorado Técnico

ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia
 UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia
 P= Convalidable mediante acreditación de las unidades de competencia del perfil de acuerdo con el Procedimiento establecido en el RD 1224/2009

* Dependiendo de la UC acreditada es convalidable mediante una o varias UCs

Familia: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (C. F. Grado Superior)

| | | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|--|
| | VITI3 | PCIA3 | |
| Publicación del título en B.O.E. | 16.01.08 | 20.05.10 | |
| Publicación del título en B.O.P.V. | 30.10.09 | 09.09.11 | |
| Carné o habilitación asociada | (2) | | |

VITI3= Técnico Superior en Vitivinicultura

PCIA3= Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

| ESPACIOS | SUPERFICIE MÍNIMA m ² | | | | |
|---|----------------------------------|------------|---|---|--|
| | 30 alumnos | 20 alumnos | | | |
| Taller - Bodega | 180 | 120 | X | | |
| Almacén anexo al taller bodega | 40 | 30 | X | | |
| Sala de cata | 80 / 70 | 50 / 40 | X | X | |
| Laboratorio de análisis enológico | 120 | 90 | X | | |
| Nave crianza / botellero | 60 | 40 | X | | |
| Aula polivalente | 60 | 40 | X | | |
| Aula técnica | 60 | 40 | | X | |
| Planta de elaboración de productos alimenticios | 180 | 120 | | X | |
| Almacén | 40 | 20 | | X | |
| Laboratorio de análisis de alimentos | 120 | 90 | | X | |

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

| DENOMINACIÓN | PROFESOR | | HORAS | | HORAS | | HORAS | |
|--|-----------------------------|-----|-------|------|-------|------|-------|----|
| | | | 1º | 2º | 1º | 2º | 1º | 2º |
| 0090 / 0474. Formación en Centros de Trabajo | # 1503 / 1543 / 1518 / 1544 | | | 360 | | 360 | | |
| 0088 / 0472. Formación y Orientación Laboral | 0298 | | 99 | | 99 | | | |
| 0089 / 0473. Empresa e Iniciativa Emprendedora | 0298 | | | 60 | | 60 | | |
| E200. Inglés Técnico | 0103 | | | 40 | | 40 | | |
| 0077. Viticultura | 1543 / 1544 | UC | 198 | | | | | |
| 0078. Vinificaciones | 1543 | UC | 231 | | | | | |
| 0079. Procesos bioquímicos | 1503 | | 198 | | | | | |
| 0080. Estabilización, crianza y envasado | 1543 | UC | | 120 | | | | |
| 0081. Análisis enológico | 1503 / 1518 | UC | 198 | | | | | |
| 0082. Industrias derivadas | 1543 | | | 100 | | | | |
| 0083. Cata y cultura vitivinícola | 1503 / ESP | UC | | 80 | | | | |
| 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria | 1503 | UC | | 100 | | 100 | | |
| 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria | 1503 | | 66 | | | | | |
| 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria | 1503 | UC | | 100 | | 100 | | |
| 0087. Proyecto en la industria vitivinícola | # 1503 / 1543 | | | 50 | | | | |
| 0462. Tecnología alimentaria | 1503 | UCS | | | 198 | | | |
| 0463. Biotecnología alimentaria | 1503 | | | | | 100 | | |
| 0464. Análisis de alimentos | 1503 | UCS | | | 132 | | | |
| 0465. Tratamientos de preparación y conservación de alimentos | 1543 | UCS | | | 198 | | | |
| 0466. Organización de la producción alimentaria | 1503 | UC | | | 66 | | | |
| 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso | 1543 / 1560 | UCS | | | 132 | | | |
| 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos | 1503 | UCS | | | 66 | | | |
| 0468. Nutrición y seguridad alimentaria | 1503 | UCS | | | 99 | | | |
| 0469. Procesos integrados en la industria alimentaria | 1543 | UCS | | | | 120 | | |
| 0470. Innovación alimentaria | 1543 | | | | | 80 | | |
| 0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria | # 1503 / 1543 | | | | | 50 | | |
| | | | | 2000 | | 2000 | | |

Que imparta algún otro módulo del ciclo

0103= Inglés (PES)

0298= Formación y Orientación Laboral (PES)

1503= Procesos en la Industria Alimentaria (PES)

1518= Análisis y Química Industrial (PES)

1543= Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (PT)

1544= Operaciones y Equipos de Producción Agraria (PT)

1560= Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas (PT)

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria

PT= Profesorado Técnico

ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia

UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia

P= Convalidable mediante acreditación de las unidades de competencia del perfil de acuerdo con el Procedimiento establecido en el RD 1224/2009

(2) Técnico especialista en vitivinicultura