

## Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### BÁSICA

103

---

Profesional Básico en Industrias Alimentarias

Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

### GRADO MEDIO

104

---

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

### GRADO SUPERIOR

105

---

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 <sup>2</sup>		
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)

	<b>ELPA2</b>	<b>PARC2</b>	<b>ACOV2</b>
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 <sup>2</sup>				
	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	PROFESOR		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	1100

# 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)

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

(1) Técnico en Elaboración de Vinos

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

	<b>VITI3</b>	<b>PCIA3</b>	
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 <sup>2</sup>			
	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