

INA - INDUSTRIAS ALIMENTARIAS									
TÍTULO	CUALIFICACIONES	ACTIVIDAD REGULADA	REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	ACTIVIDAD REGULADA	DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	OTROS ACUERDOS	AUTORIDAD
PROFESIONAL BÁSICO en Actividades de Panadería y Pastelería	<p>COMPLETAS: HOT414_1 : Operaciones básicas de pastelería</p> <p>INCOMPLETAS: INA172_1 : Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria 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> <p>COM412_1 : Actividades auxiliares de comercio UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente</p>								
PROFESIONAL BÁSICO en Industrias Alimentarias	<p>COMPLETAS: INA172_1 : Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria INA173_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria</p> <p>INCOMPLETAS: QUI405_1: Operaciones auxiliares y de almacén en industrias y laboratorios UC1310_1: Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos.</p> <p>UC1312_1: Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorios y en los procesos</p> <p>COM411_1: Actividades auxiliares de almacén UC1325_1: Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo</p>								
TECNICO en Panadería, Repostería y Confitería	<p>COMPLETAS: INA015_2: Panadería y Bollería INA107_2: Pastelería y Confitería HOT223_2: Repostería</p>	<p>Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios</p>	<p>3.- La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos</p>	Mº de Sanidad	<p>Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios</p>	<p>3.- La formación establecida en el presente Decreto, en el módulo profesional 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000 del Ministerio de Sanidad y Consumo por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores y las manipuladoras de alimentos y el Decreto 211/2001 del departamento de Sanidad por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de manipuladores o manipuladoras de alimentos</p>	Dpto. de Salud Dir. Salud Pública		

INA - INDUSTRIAS ALIMENTARIAS									
TÍTULO	CUALIFICACIONES	ACTIVIDAD REGULADA	REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	ACTIVIDAD REGULADA	DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	OTROS ACUERDOS	AUTORIDAD
TECNICO en Aceite de Oliva y Vinos	COMPLETAS: INA013_2: Obtención de aceites de oliva INA174_2: Elaboración de vinos y licores	Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	3. La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.	Mº de Sanidad					
		Técnico en elaboración de vinos	Ley 50/98 regula la profesión exige el título LOGSE equivalente a este	Mº de Presidencia			Dpto. Desarrollo Económico y Competitividad Dir. Calidad e Ind. Alimentarias		
TECNICO en Elaboración de Productos Alimentarios	COMPLETAS: INA103_2: Fabricación de conservas INA106_2: Elaboración de leches de consumo y productos lácteos INCOMPLETAS: INA104_2: Carnicería y elaboración de productos cárnicos UC0295_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos. UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas. INA109_2: Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. 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	Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	3. La formación establecida en el presente real decreto en el módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.	Mº Sanidad		No aparece la manipulación de alimentos porque la normativa ya estaba derogada			

INA - INDUSTRIAS ALIMENTARIAS									
TÍTULO	CUALIFICACIONES	ACTIVIDAD REGULADA	REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	ACTIVIDAD REGULADA	DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	OTROS ACUERDOS	AUTORIDAD
TECNICO SUPERIOR en Vitivinicultura	COMPLETAS: INA016_3: Enotecnia INA240_3: Industrias derivadas de la uva y del vino	Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	3.- La formación establecida en el presente real decreto en el módulo profesional de Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.	Mº Sanidad	Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	3.- La formación establecida en el presente Decreto en los módulos profesionales de Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del art. 4.6 del RD 202/2000, de 11 de febrero, y el Decreto 211/2001, de 2 de octubre, del Dpto. de Sanidad por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de manipuladores de alimentos.	Dpto. de Salud Dir. Salud Pública		
		Técnico especialista en vitivinicultura	4.- La formación establecida en el presente real decreto, en el conjunto de los módulos profesionales del Título, garantiza el nivel de conocimiento exigido para ser habilitado en el ejercicio profesional de técnico especialista en vitivinicultura. Y a efectos laborales se declara equivalente con el título de técnico superior en Industria Alimentaria, establecido por el Real Decreto 2050/1995, de 22 de diciembre, de conformidad con el artículo 4 del Real Decreto 595/2002, de 28 de junio.	Mº Presidencia	Técnico especialista en vitivinicultura	4.- La formación establecida en el presente Decreto, en el conjunto de los módulos profesionales del título, garantiza el nivel de conocimiento exigido para ser habilitado en el ejercicio profesional de Técnico Especialista en Vitivinicultura. Y a efectos laborales se declara equivalente con el título de Técnico Superior en Industria Alimentaria, establecido por el Real Decreto 2050/1995, de 22 de diciembre, de conformidad con el artículo 4 del Real Decreto 595/2002, de 28 de junio.	Dpto. Desarrollo Económico y Competitividad Dir. Calidad e Ind. Alimentarias		
TECNICO SUPERIOR en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	COMPLETAS: INA176_3: Industrias de conservas y jugos vegetales INA177_3: Industrias de derivados de cereales y de dulces INA178_3: Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura INA180_3: Industrias lácteas INA239_3: Industrias cárnicas	Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	4.- La formación establecida en el presente real decreto en el módulo profesional de Nutrición y Seguridad Alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.	Mº de Sanidad	Manipulación higiénica de alimentos Derogado por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	4.- La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de Nutrición y Seguridad Alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.	Dpto. de Salud Dir. Salud Pública		