












FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Nivel	Código Cualificación profesional	Denominación de la Cualificación Profesional	Código de la Unidad de Competencia	Denominación de la Unidad de Competencia	Certificados de profesionalidad y Títulos de FP asociados (Ver apartado "Información adicional" del enlace al INCUAL)
1	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>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0544_1	Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.	
			UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
			UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.	
1	INA173_1	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	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>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0547_1	Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.	


			UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.	
2	INA013_2	Obtención de aceites de oliva	UC0030_2	Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC0029_2	Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.	
2	INA015_2	Panadería y bollería	UC0034_2	Elaborar masas y productos básicos de panadería y bollería	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC0035_2	Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	
2	INA103_2	Producción de conservas vegetales a nivel industrial	UC2569_2	Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC2568_2	Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares	


			UC2584_2	Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados	
2	INA106_2	Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	UC0027_2	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</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	
			UC0303_2	Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	
			UC0304_2	Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	
2	INA107_2	Pastelería y confitería	UC0306_2	Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0307_2	Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	


			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.	
			UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	
			UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	
2	INA174_2	Elaboración de vinos y licores	UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0550_2	Realizar vinificaciones especiales.	
			UC0549_2	Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.	
			UC0551_2	Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.	
			UC0548_2	Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.	


2	INA773_2	Elaboración de productos cárnicos a nivel industrial	UC0298_2	Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC0295_2	Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares	
2	INA776_2	Producción de conservas de pescado a nivel industrial	UC0319_2	Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC0318_2	Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones	
3	INA016_3	Enotecnia	UC0039_3	Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC0040_3	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.	
			UC0038_3	Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.	
			UC0037_3	Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.	

3	INA176_3	Industrias de conservas y jugos vegetales	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES
			UC0559_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.	
			UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
			UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.	
			UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	
			UC0560_3	Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.	
3	INA177_3	Industrias de derivados de cereales y de dulces	UC0563_3	Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción	 INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES

			UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	
			UC0562_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces	
			UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
			UC0564_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces	
			UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	
3	INA178_3	Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0565_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	

			UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	
			UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
			UC0566_3	Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.	
			UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	
3	INA180_3	Industrias lácteas	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0571_3	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	
			UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	

			UC0572_3	Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.	
			UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	
			UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
3	INA239_3	Industrias cárnicas	UC0767_3	Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</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 los animales.	
			UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	
			UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	

			UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
			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.	
3	INA240_3	Industrias derivadas de la uva y del vino	UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	 <p>INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES</p>
			UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	
			UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	
			UC0769_3	Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.	
			UC0768_3	Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.	

			UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	
--	--	--	----------	--	--