

	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	INA02S GRADO SUPERIOR
--	---	--

Título: Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Superior

Código: INA02S

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general de este título consiste en organizar y controlar los procesos de elaboración de productos alimenticios programando y supervisando las operaciones y los recursos materiales y humanos necesarios, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

Entorno profesional

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas de la industria alimentaria integradas en un equipo de trabajo donde realizan tareas de gestión de la producción, organización y control, en las áreas funcionales de logística, investigación y desarrollo, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Actúan como mandos intermedios bajo la supervisión de personal responsable técnico de nivel superior, si bien en pequeñas empresas disponen de un mayor grado de autonomía pudiendo asumir labores de gestión y dirección de empresa.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- *Jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.*
- *Jefe de turno.*
- *Supervisor de equipos, procesos y productos.*
- *Encargado de producción.*
- *Encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.*
- *Técnico en análisis de alimentos.*
- *Técnico en análisis sensorial.*
- *Técnico en laboratorio de control de calidad.*
- *Inspector o auditor de calidad.*
- *Encargado de la gestión de la seguridad alimentaria.*
- *Encargado de aprovisionamientos.*
- *Encargado de la línea de envasado y embalaje.*
- *Encargado de control ambiental y seguridad laboral.*
- *Técnico comercial.*



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INA02S
GRADO SUPERIOR

Plan de formación

Primer curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0191	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	3	96
0462	Tecnología alimentaria	5	160
0464	Análisis de alimentos	6	192
0465	Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	7	224
0466	Organización de la producción alimentaria	2	64
0467	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	4	128
0472	Formación y orientación laboral	3	96

Segundo curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	4	84
0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	6	126
0463	Biotecnología alimentaria	3	63
0468	Nutrición y seguridad alimentaria	3	63
0469	Procesos integrados en la industria alimentaria	7	147
0470	Innovación alimentaria	4	84
0471	Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria		30
0473	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0474	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
BURGOS	BURGOS	IES ENRIQUE FLÓREZ	Público	CTRA. MADRID, 20	947 26 9606
LEÓN	PONFERRADA	IES FUENTESNUEVAS	Público	C/ LA DEHESA, 31	987 45 5671
PALENCIA	PALENCIA	CETECE - CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES	Concertado	AVENIDA DE MADRID, S/N	979 16 5327
SALAMANCA	SALAMANCA	IES FRANCISCO SALINAS	Público	C/ JULITA RAMOS, S/N	923 25 3664

* Previsión curso académico 2019/2020

Normativa

- **Título:** Real Decreto 451/2010, de 16 de abril (BOE de 20 de mayo)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 24/2011, de 9 de junio (BOCyL de 15 de junio)



Consejería de Educación, Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial