

OFERTA Y SEDES

**INDUSTRIAS**

**ALIMENTARIAS**

**Consigue  
un reconocimiento  
oficial  
de tu experiencia  
laboral**

---

IES Peñacastillo

---

IES Lope de Vega

---



**Acredita  
Cantabria**

*Acreditación  
de Competencias  
Profesionales*

**#acreditacantabria**

NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP GRADO MEDIO	Panadería, repostería y confitería	Panadería y Bollería INA015_2	<p>UC0034_2 Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.</p> <p>UC0035_2 Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.</p> <p>UC0036_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.</p>
		Pastelería y Confitería INA107_2	<p>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.</p> <p>UC0306_2 Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</p> <p>UC0307_2 Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</p> <p>UC0308_2 Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0309_2 Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0310_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</p>
		Repostería HOT223_2	<p>UC0709_2 Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.</p> <p>UC0306_2 Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</p> <p>UC0710_2 Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.</p> <p>UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.</p>
		Elaboración de productos alimenticios	Fabricación de conservas vegetales INA103_2

NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP GRADO SUPERIOR	Elaboración de productos alimenticios	Elaboración de leches de consumo y productos lácteos INA106_2	UC0027_2 Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas. 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.
		Carnicería y elaboración de productos cárnicos INA104_2 (incompleta)	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.
		Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura INA109_2 (incompleta)	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.
	Procesos y calidad en la industria alimentaria	Industrias de conservas y jugos vegetales INA 176_3	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. UC0562_3 Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción 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. UC0564_3 Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.
		Industrias de derivados de cereales y de dulces INA 177_3	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. UC0562_3 Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción 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. UC0564_3 Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.






NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
		Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura INA 178_3	<p>UC0556_3 Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.</p> <p>UC0557_3 Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.</p> <p>UC0558_3 Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.</p> <p>UC0565_3 Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p> <p>UC0566_3 Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.</p> <p>UC0567_3 Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.</p>
FP GRADO SUPERIOR	Procesos y calidad en la industria alimentaria	Industrias lácteas INA 180_3	<p>UC0556_3 Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.</p> <p>UC0557_3 Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.</p> <p>UC0558_3 Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.</p> <p>UC0571_3 Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.</p> <p>UC0572_3 Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.</p> <p>UC0573_3 Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.</p>
		Industrias cárnicas INA 239_3	<p>UC0556_3 Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.</p> <p>UC0557_3 Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.</p> <p>UC0558_3 Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.</p> <p>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.</p> <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.</p> <p>UC0767_3 Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.</p>



# Acredita Cantabria

Acreditación  
de Competencias  
Profesionales

## **Plan de formación profesional para el crecimiento económico y social y la empleabilidad, (PCT Extraordinario).**

-  **Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales**
-  **Formación en digitalización**
-  **Aulas de emprendimiento en FP**
-  **Incremento de Plazas de FP**
-  **Conversión de Aulas en Espacios de Tecnología Aplicada**

**#acreditacantabria**

