

TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Superior

Código: INA02S

Duración del estudio: 2000 horas

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.*

Plan de formación

Primer curso:

Código Módulo	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Horas semanales en el centro
0191	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	102	3

0462	Tecnología alimentaría	136	4
0464	Análisis de alimentos	170	5
0465	Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	238	7
0466	Organización de la producción alimentaría	68	2
0467	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	68	2
0179	Inglés profesional (GS)	68	2
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	102	3
	Módulo optativo I	34	2

Segundo curso:

Código Módulo	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Horas semanales en el centro
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	34	1
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	132	4
0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	165	5
0463	Biotecnología alimentaría	99	3
0468	Nutrición y seguridad alimentaria	66	2
0469	Procesos integrados en la industria alimentaría	198	6
0470	Innovación alimentaría	99	3
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2
	Módulo optativo II	54	3
0471	Proyecto intermodular en procesos y calidad en la industria alimentaria	65	

Normativa

- **Título:** Real Decreto 451/2010, de 16 de abril (BOE de 20 de mayo).
- **Modificación del Título:** Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Currículo Castilla y León:**
 - **DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre**, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.
 - **ORDEN EDU/1353/2024, de 26 de noviembre**, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León.