



SUPLEMENTO AL TÍTULO (\*)  
ESPAÑA

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma original: ES)  
TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma)

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

Competencia general

Gestionar una unidad o sección en la industria alimentaria, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental.

Unidades de competencia

1. Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria.
2. Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción.
3. Programar, gestionar y controlar la producción en la industria alimentaria.
4. Controlar la aplicación del plan de calidad en la industria alimentaria.
5. Gestionar los sistemas de protección ambiental de la industria alimentaria.
6. Realizar operaciones de compra-venta y actividades de apoyo a la comercialización de productos alimentarios.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR LA PERSONA PORTADORA DE ESTE TÍTULO

Ocupaciones o puestos de trabajo

Jefe de almacén. Encargado de aprovisionamiento. Comprador. Técnico comercial. Técnico de procesos. Encargado de producción. Jefe de turno. Jefe de línea. Contramaestre de planta. Inspector auditor de calidad. Supervisor de proceso y de producto. Encargado de control medioambiental.

**(\*) Nota explicativa**

Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. La estructura de esta descripción se ha elaborado en aplicación de las Resoluciones del Consejo 93/C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones profesionales y 96/C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional de la Recomendación al Parlamento Europeo y del Consejo Relativa a la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores, de 10/07/2001 (09/08/01).

La autoridad expedidora de este suplemento al título podrá dejar en blanco todo recuadro del mismo que considere irrelevante.

<b>Denominación y naturaleza de la entidad emisora del título</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General de Estado)	<b>Identificación de la administración nacional o autonómica competente para acreditar o reconocer el título</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General del Estado) ÓRGANO COMPETENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA (Administración Autonómica)
<b>Nivel del título en el país expedidor</b> Formación Profesional de Grado Superior (CNED 51-H - Grado Superior de FP Específica y equivalentes, Artes Plásticas y Diseño y Deportivas)	<b>Escala de calificación/sistema de evaluación para obtener el título</b> Norma básica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de 21 de julio de 1994. Módulos profesionales: puntuación 1 a 10 (5 aprobado). Formación en Centros de Trabajo: apto / no apto. Sistema de evaluación continua.
<b>Acceso al nivel educativo o formativo superior</b> - Ingeniero Técnico Aeronáutico (todas las especialidades). - Ingeniero Técnico Agrícola (todas las especialidades). - Ingeniero Técnico Forestal (todas las especialidades). - Ingeniero Técnico Industrial (todas las especialidades). - Ingeniero Técnico en Informática de Gestión. - Ingeniero Técnico en Informática de Sistemas. - Ingeniero Técnico de Minas (todas las especialidades).	<b>Convenios internacionales</b>
<b>Base legal</b> Ley Orgánica General del Sistema Educativo 1/1990 de 3 de octubre, Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, Real Decreto 676/1993 de 7 de mayo, Real Decreto 777/1998 de 30 de abril REAL DECRETO nº 2050/1995, de 22 de diciembre (BOE 08/03/96). Real Decreto 777/98, de 30 de abril (BOE 8/5/98)	

**VÍAS DE ACCESO AL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDAS**

<b>Tipo de formación profesional recibida</b>	<b>Porcentaje del programa formativo total (%)</b>	<b>Duración</b> <i>horas/semanas/meses/años</i>
---	--	--

\* En IES o centros formativos homologados incluyendo módulos formativos de carácter teórico-práctico y Formación en Centros de Trabajo

- COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
- FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- GESTIÓN DE CALIDAD
- LOGÍSTICA
- MICROBIOLOGÍA Y QUÍMICA ALIMENTARIAS
- ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN
- PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO
- SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- TÉCNICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

*Duración total de la formación hasta obtener el título*

**2000 horas**

**Requisitos de acceso**

Estar en posesión del título de Bachiller o título equivalente a efectos de acceso a la enseñanza.  
 Estar en posesión del Certificado de la prueba de acceso.

**Información adicional**

<http://www.educacion.es>