

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

La Competencia General adquirida en este título es:

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.

En este marco, cada MÓDULO PROFESIONAL incluye los siguientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.

“Tecnología alimentaria”

El titular:

- Reconoce los procesos de elaboración de la industria cárnica describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.
- Caracteriza los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura describiendo sus fundamentos.
- Desarrolla los procesos de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos caracterizando sus fundamentos tecnológicos.
- Reconoce los procesos de elaboración de conservas y/o jugos vegetales describiendo los procedimientos y técnicas asociadas.
- Caracteriza los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces justificando las operaciones de proceso y su secuenciación.
- Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos.

“Biotecnología alimentaria”

El titular:

- Reconoce los fundamentos de la bioquímica relacionándolos con las funciones celulares.
- Analiza los fundamentos de la microbiología relacionándolos con su aplicación en la industria alimentaria.
- Caracteriza los biorreactores relacionándolos con sus aplicaciones biotecnológicas en la industria alimentaria.
- Describe las aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria identificando los microorganismos y procesos involucrados.
- Reconoce los biosensores y otras aplicaciones de la biotecnología valorando su potencial para asegurar la calidad de los alimentos.

“Análisis de alimentos”

El titular:

- Organiza el laboratorio reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- Realiza el muestreo y preparación de la muestra, relacionándolo con las determinaciones analíticas que se van a realizar.
- Aplica técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos, describiendo sus fundamentos.
- Realiza análisis instrumentales en productos alimenticios justificando la técnica seleccionada.
- Elabora informes técnicos, relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

“Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos”

El titular:

- Organiza el acondicionado y transformación de las materias primas justificando las operaciones y equipos seleccionados.
- Conduce los tratamientos de conservación por calor describiendo sus fundamentos y parámetros de control.
- Aplica tratamientos de conservación por bajas temperaturas describiendo las técnicas y equipos de procesado.

- Supervisa los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios reconociendo los métodos y parámetros de control.
- Elabora productos alimenticios, seleccionando las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación.
- Organiza el envasado y embalaje de los productos elaborados, justificando las técnicas y equipos seleccionados.

“Organización de la producción alimentaria”

El titular:

- Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.
- Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.
- Supervisa la producción de una unidad productiva analizando los métodos de control del proceso.
- Calcula los costes de producción describiendo la metodología aplicada.

“Comercialización y logística en la industria alimentaria”

El titular:

- Programa el aprovisionamiento identificando las necesidades y existencias
- Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías, relacionándolos con la calidad del producto final.
- Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados, reconociendo y aplicando técnicas de negociación.
- Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.
- Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.

“Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria”

El titular:

- Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.
- Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.
- Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados
- Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos

“Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso”

El titular:

- Identifica los materiales que constituyen los equipos e instalaciones de la industria de proceso relacionándolos con sus características y su utilización.
- Analiza los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones reconociendo la función que realizan.
- Caracteriza instalaciones hidráulicas y neumáticas valorando su intervención en los procesos industriales.
- Identifica las máquinas eléctricas relacionándolas con su finalidad dentro del proceso.
- Caracteriza acciones de mantenimiento justificando su necesidad.

“Control microbiológico y sensorial de los alimentos”

El titular:

- Organiza el laboratorio de microbiología reconociendo las instalaciones, equipos, recursos y medidas de seguridad
- Realiza ensayos microbiológicos, describiendo los fundamentos de la técnica empleada.
- Acondiciona la sala de cata y los materiales reconociendo su influencia en las características sensoriales
- Realiza el análisis sensorial relacionando la impresión percibida con su aplicación.

“Nutrición y seguridad alimentaria”

El titular:

- Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.
- Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.
- Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.
- Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.

- Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.
- Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.

“Procesos integrados en la industria alimentaria”

El titular:

- Regula los sistemas de control de los procesos productivos reconociendo sus componentes y fundamentos tecnológicos.
- Conduce la elaboración de un producto alimenticio de la industria láctea, describiendo las actividades de producción, los materiales y las necesidades de los equipos y de los sistemas automáticos de proceso.
- Controla la elaboración de un producto alimenticio de la industria cárnica justificando los puntos de inspección y los parámetros de control establecidos.
- Conduce la elaboración de un producto alimenticio vegetal, describiendo las actividades de producción, los equipos y los sistemas automáticos de proceso.
- Controla la elaboración de un producto alimenticio de la industria de la pesca caracterizando el proceso de elaboración, los equipos, los puntos de inspección y los parámetros de control.

“Innovación alimentaria”

El titular:

- Supervisa la elaboración de alimentos con mayor vida útil, describiendo sus fundamentos tecnológicos.
- Conduce la elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado, reconociendo las particularidades de cada caso.
- Controla la elaboración de alimentos funcionales relacionando sus propiedades con la influencia para la salud.
- Conduce la elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria, reconociendo sus requerimientos.

“Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria”

El titular:

- Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
- Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
- Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada
- Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtiene.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.
- Apoya las actividades de organización de los procesos de producción de productos alimenticios, reconociendo los objetivos planteados, las actividades productivas, los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- Colabora en el control de la producción de una unidad alimentaria, supervisando las áreas de trabajo, la operatividad de los equipos para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, eficiencia, seguridad y protección ambiental según los procedimientos establecidos
- Participa en las actividades de control de la calidad realizando análisis físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.
- Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la calidad, de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector.

EMPLEOS QUE SE PUEDEN DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria ejerce su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas de la industria alimentaria integradas en un equipo de trabajo donde realiza 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. Actúa como mando intermedio bajo la supervisión de personal responsable técnico de nivel superior, si bien en pequeñas empresas dispone 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.

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional).

- NACIONAL: Educación superior no universitaria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel 5b de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE5b).
 - Nivel 5 del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF5).

Requisitos de acceso: Título de Bachiller o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Se podrá acceder a cualquier estudio universitario.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

- Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna.

FORMACIÓN DEL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

MÓDULOS PROFESIONALES DEL REAL DECRETO DEL TÍTULO	CRÉDITOS ECTS
Tecnología alimentaria.	10
Biotechnología alimentaria.	6
Análisis de alimentos.	8
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.	15
Organización de la producción alimentaria.	4
Comercialización y logística en la industria alimentaria.	6
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	7
Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.	7
Control microbiológico y sensorial de los alimentos.	4
Nutrición y seguridad alimentaria.	5
Procesos integrados en la industria alimentaria.	8
Innovación alimentaria.	4
Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.	5
Formación y orientación laboral.	5
Empresa e iniciativa emprendedora.	4
Formación en Centros de Trabajo	22
	TOTAL CRÉDITOS
	120
DURACIÓN OFICIAL DEL TÍTULO (HORAS)	2000

* Las enseñanzas mínimas del título reflejadas en la tabla anterior, 55%, son de carácter oficial y con validez en todo el territorio nacional. El 45% restante pertenece a cada Comunidad Autónoma y se podrá reflejar en el **Anexo I** de este suplemento.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

