

## PREGUNTAS FRECUENTES

### PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES ADQUIRIDAS A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA LABORAL O DE VÍAS NO FORMALES DE FORMACIÓN: ACREDITA. (CONVOCATORIA 2021)

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### Índice

1. ¿Qué es ACREDITA? .....	5
2. ¿Qué se considera formación no formal? .....	5
3. ¿Qué cualificaciones profesionales se convocan? .....	5
4. ¿Qué requisitos tengo que cumplir para poder participar en la convocatoria? .....	6
5. ¿Existen causas de exclusión del procedimiento? .....	7
6. ¿Dónde me puedo informar personalmente? .....	7
7. ¿Cómo puedo presentar mi solicitud? .....	8
8. ¿Puedo tramitar la solicitud por otro medio que no sea telemático? .....	8
9. ¿Cómo acredito el cumplimiento de requisitos? .....	9
10. ¿Cómo puedo acreditar mi experiencia laboral? .....	9
11. ¿Cuál es el plazo de presentación de solicitudes? .....	10
12. ¿Cuándo sabré si estoy admitido/a? .....	10
13. Esquema de la fase de admisión y selección .....	12
14. Listados .....	13
15. ¿Tengo que pagar alguna Tasa? .....	13
16. ¿Cuáles son las fases del procedimiento? .....	14
17. ¿Qué ocurre si una vez finalizado todo el proceso NO consigo la acreditación de todas las unidades de competencia? .....	16
18. ¿Debo solicitar la acreditación de todas las unidades de competencias que componen la cualificación? .....	16
19. Una vez finalizado todo el proceso. ¿Qué puedo obtener? .....	17
<b>INA172_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria. ....</b>	<b>18</b>
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional? .....	18

2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	19
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	19
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	20
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	23
<b>INA173_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.</b> .....	23
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	23
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	24
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	24
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	25
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	28
<b>INA013_2: Obtención de aceites de oliva.</b> .....	28
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	28
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	29
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	30
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	30
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	32
<b>INA015_2: Panadería y bollería.</b> .....	32
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	32
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	33
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	34
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	34
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	38
<b>INA104_2: Carnicería y elaboración de productos cárnicos.</b> .....	38
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	38
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	39
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	40

4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	40
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	41
<b>INA107_2: Pastelería y confitería.....</b>	<b>41</b>
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	41
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	43
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	43
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	44
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	48
<b>INA108_2: Elaboración de cerveza.....</b>	<b>49</b>
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	49
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	50
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	51
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	51
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	51
<b>INA174_2: Elaboración de vinos y licores.....</b>	<b>51</b>
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	52
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	53
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	53
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	54
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	55
<b>INA172_2: Obtención de aceites de semillas y grasas.....</b>	<b>55</b>
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	55
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	56
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	57
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	57
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	57
<b>INA240_3: Industrias derivadas de la uva y del vino.....</b>	<b>58</b>
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	58

2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	59
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	59
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	60
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	62
<b>INA016_3: Enotecnia</b> .....	62
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	62
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	63
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	64
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	64
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	66

## 1. ¿Qué es ACREDITA?

Es un procedimiento para obtener las competencias profesionales a través de la experiencia laboral adquirida al desempeñar un puesto de trabajo, o bien a través de formación no formal no dirigida a la obtención de una acreditación oficial.

## 2. ¿Qué se considera formación no formal?

Es aquella formación que no conduce a una acreditación oficial; es decir, no corresponde a un certificado de profesionalidad o a un título de formación profesional.

## 3. ¿Qué cualificaciones profesionales se convocan?

Se convocan un total de 134 cualificaciones de 23 Familias profesionales:

	FAMILIA PROFESIONAL	Nº CUALIFICACIONES
	AFD. Actividades físicas y deportivas	8
	ADG. Administración gestión	5
	AGA. Agraria	10
	ARG. Artes gráficas	3
	ART. Artes y artesanías	2
	COM. Comercio y marketing	12
	EOC. Edificación y obra civil.	6
	ELE. Electricidad y electrónica	6
	ENA. Energía y agua	4
	FME. Fabricación mecánica	3
	HOT. Hostelería y turismo	14
	IMP. Imagen personal	5
	IMS. Imagen y sonido	6
	INA. Industrias alimentarias	11

	IFC. Informática y comunicaciones	1
	IMA. Instalación y mantenimiento	4
	QUI. Química	1
	SAN. Sanidad	2
	SEA. Seguridad y medio ambiente	6
	SSC. Servicios socioculturales y a la comunidad	11
	TCP. Textil, confección y piel	3
	TMV. Transporte y mantenimiento de vehículos	9
	VIC. Vidrio y cerámica	2

#### 4. ¿Qué requisitos tengo que cumplir para poder participar en la convocatoria?

Los requisitos que se deben cumplir para poder participar en todas las **calificaciones de nivel 2 y nivel 3**, son:

- ✓ Nacionalidad española, certificado de registro de ciudadano comunitario, tarjeta de familiar de ciudadano de la Unión o autorización de residencia o de residencia y trabajo en España.
- ✓ **Tener 20 años cumplidos** a fecha de la presentación de la solicitud
- ✓ Tener al menos **3 años de experiencia laboral** en los últimos 15 años con un mínimo de 2.000 horas trabajadas, y/o **300 horas de formación** en los últimos 10 años (excepto cuando se presenten a unidades de competencia de menos horas), ambos relacionados con la cualificación que se convoca. Debes cumplir el mínimo exigido **de una de las dos** para poder participar.

Para las **calificaciones de nivel 1**, son:

- ✓ Nacionalidad española, certificado de registro de ciudadano comunitario, tarjeta de familiar de ciudadano de la Unión o autorización de residencia o de residencia y trabajo en España.
- ✓ **Tener 18 años cumplidos** a fecha de la presentación de la solicitud
- ✓ Tener al menos **2 años de experiencia laboral** en los últimos 15 años con un mínimo de 1.200 horas trabajadas, y/o **200 horas de formación** en los últimos 10

años (excepto cuando se presenten a unidades de competencia de menos horas), ambos relacionados con la cualificación que se convoca. Debes cumplir el mínimo exigido **de una de las dos** para poder participar.

## 5. ¿Existen causas de exclusión del procedimiento?

- ✓ Si te encuentras en alguna de estas situaciones, no podrás participar en el procedimiento, por ser **causa de exclusión**:
  - Que estén en posesión de un título de formación profesional o certificado de profesionalidad que contenga la unidad de competencia cuya acreditación se pretende, o de sus equivalentes.
  - Que estén en posesión de la acreditación parcial de la/s unidad/es que solicita.
  - Que estén matriculadas en módulos profesionales conducentes a la acreditación de la unidad de competencia en la que se solicite su participación
  - Que estén matriculadas, o realizando o hayan realizado con evaluación positiva, formación profesional para el empleo, conducente a la acreditación de las unidades de competencia en que soliciten su participación.
  - Que estén participando en un procedimiento de reconocimiento de competencias por la experiencia laboral en unidades de competencia coincidentes con las convocadas mediante la presente orden.

## 6. ¿Dónde me puedo informar personalmente?

INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN: Antes de presentar la solicitud, el candidato podrá informarse sobre las dudas que tenga sobre el procedimiento, en cualquiera de los **centros de información y/o orientación** establecidos en el Anexo V de la Orden de convocatoria.

Igualmente podrá obtener información más detallada sobre el proceso, en el siguiente enlace y números de contacto:

<http://pop.jccm.es/>

## 7. ¿Cómo puedo presentar mi solicitud?

Las solicitudes se deberán tramitar **PREFERENTEMENTE DE MANERA TELEMÁTICA.**

Para presentar la solicitud de manera telemática, deberás contar con:

- DNI electrónico, o
- Certificado digital de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre

Los interesados que hayan realizado su solicitud de manera telemática podrán aportar al expediente copias digitalizadas de sus documentos, no siendo precisa la compulsación de los mismos, ya que se garantiza su fidelidad con el original mediante la utilización de firma electrónica avanzada o usuario y contraseña de la Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.

La solicitud de la sede electrónica está en el enlace:

[SOLICITUD](#)

## 8. ¿Puedo tramitar la solicitud por otro medio que no sea telemático?

**Sí.** Aunque el medio más adecuado sea el telemático por su mayor agilidad. En el caso de que tengas dificultades para la presentación telemática, podrás tramitar tu solicitud de forma presencial.

Puedes obtener la solicitud y demás Anexos de la Orden en:

- Portal de Orientación profesional POP <http://pop.jccm.es>
- Sede electrónica de la Junta de Comunidades: [Sede electrónica](#)
- En los centros de información y/o orientación establecidos en el Anexo V.

La solicitud y toda la documentación se puede presentar en:

- o Oficinas de Empleo y Emprendedores
- o Delegaciones Provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.

- o En cualquiera de los registros y por los medios previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

## 9. ¿Cómo acredito el cumplimiento de requisitos?

La acreditación del cumplimiento de requisitos para la presente convocatoria se realizará mediante la cumplimentación y de conformidad con lo señalado en el Anexo II.

Podrás acreditar el cumplimiento de los distintos requisitos por las siguientes vías:

- **DECLARACIONES RESPONSABLES:** para acreditar la veracidad de los datos, deberás marcar/rellenar la casilla correspondiente en el Anexo II.
- **AUTORIZACIONES:** para acreditar los datos de identidad (DNI, NIE...) y los de la Seguridad Social (vida laboral) y para aquellos documentos emitidos por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha o documentos que ya se hayan presentado en esta Administración en los últimos cinco años, deberás marcar/rellenar la casilla correspondiente en el Anexo II indicando, en este último caso, la fecha de presentación y la Unidad y Consejería donde se presentaron esos documentos.
- **PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS:** deberás adjuntar al Anexo II los documentos acreditativos de identidad y Seguridad Social (en caso de no autorizar su consulta), el Currículum Vitae europeo (Anexo III), los certificados que acrediten tu experiencia laboral y los que acrediten la formación no formal recibida (excepto aquellos que se hayan presentado ante la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha debidamente cumplimentados en los últimos cinco años, si se ha autorizado su consulta como indica el párrafo anterior).

## 10. ¿Cómo puedo acreditar mi experiencia laboral?

En el caso de la **experiencia laboral por cuenta ajena:**

- Informe de Vida Laboral (o autorización a su consulta en la solicitud)
- Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos

de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

En el caso de la **experiencia laboral por cuenta propia:**

- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados, en la que se especifiquen los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente.
- Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

Para **trabajadores voluntarios o becarios:**

- Certificación de la organización o empresa donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

## **11. ¿Cuál es el plazo de presentación de solicitudes?**

Para todas las cualificaciones profesionales **HASTA EL 15 DE OCTUBRE 2021.**

## **12. ¿Cuándo sabré si estoy admitido/a?**

Una vez que desde la administración convocante se comprueba que cumples los requisitos para participar en el proceso, se procederá a realizar la publicación de:

1ª. Los **listados de personas candidatas admitidas y excluidas provisionales**, con indicación de los motivos de exclusión en su caso, disponiendo las personas interesadas de un plazo de 10 días para presentar las alegaciones que consideren oportunas y subsanar los defectos u omisiones que hubieran motivado su exclusión.

2ª. Cuando se hayan valorado las solicitudes de subsanación, se publicarán **los listados de admitidos y excluidos definitivos.**

La publicación de listados de personas candidatas provisionales/definitivas se irá realizando a medida se vayan recibiendo solicitudes de cada calificación, y estas formen un grupo mínimo de participantes para la fase de asesoramiento y/o evaluación.

Una vez publicadas las listas de personas admitidas, ya se pondrá en contacto contigo el asesor/a.

### 13. Esquema de la fase de admisión y selección



## 14. Listados

**TODOS LOS LISTADOS** se publicarán en el tablón de anuncios electrónico de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, así como en los tablones de anuncios de las Oficinas de Empleo de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo. Además, también podrán consultarse en la siguiente web:

- Portal de Orientación profesional: <http://pop.jccm.es>

Deberás estar pendiente de consultar dicha publicación porque **NO SE NOTIFICA A LOS CANDIDATOS DE FORMA INDIVIDUAL.**

## 15. ¿Tengo que pagar alguna Tasa?

En el momento de hacer la solicitud no hay que pagar ninguna Tasa.

No obstante, existen dos tasas que deberán satisfacer **SOLO LAS PERSONAS QUE RESULTEN SELECCIONADAS** PARA EL PROCEDIMIENTO: una para el Asesoramiento y otra para la Evaluación de las Unidades de Competencia.

**TASA DE ASESORAMIENTO:** 25,07 €. Que se deberá presentar el justificante de dicho abono en la primera sesión de asesoramiento. En caso de no pagarlo en el plazo establecido, se le considerará desistido y su plaza se pasará al siguiente candidato en Reserva.

**TASA DE EVALUACIÓN:** 12,53 € por cada Unidad de competencia que se pretenda evaluar. SE RECOMIENDA SOLICITAR AQUELLAS UC PARA LAS QUE EL INFORME DE ASESORAMIENTO SEA FAVORABLE. Esta Tasa se pagará dentro de los cinco días hábiles posteriores al de la recepción del informe de Asesoramiento.

Aquellos candidatos/as que estén en situación legal de desempleo estarán exentos del abono de dichas tasas.

## 16. ¿Cuáles son las fases del procedimiento?

Aquellas personas que resulten seleccionadas para participar en el procedimiento, deberán pasar por **tres fases**:

**1. Fase de asesoramiento**, el asesor/a se pondrá en contacto con aquellos candidatos/as han sido seleccionados para participar en el procedimiento.

Durante esta fase se prestará apoyo para la recogida de evidencias que demuestren el dominio profesional relativo a las unidades de competencia susceptibles de acreditación.

Principalmente el asesor/a te ayudará en:

- ✓ La cumplimentación del cuestionario de autoevaluación.
- ✓ La recopilación de los documentos que justifiquen tu experiencia laboral y/o formación no formal relacionada con la Unidad de Competencia en la que te has inscrito y que complementen los que entregaste en el momento de tu inscripción.
- ✓ Cómo completar tu Historial Profesional y Formativo.
- ✓ Identificar y clarificar otros aspectos de tu profesionalidad.
- ✓ Organizar toda la información profesional y/o pruebas que hayas aportado en un Dossier de Competencias.

Una vez finalizada esta fase el asesor/a elaborará un Informe para la Comisión de Evaluación, en el que constará:

- ✓ Las competencias profesionales que considere suficientemente justificadas en relación con la Unidad de Competencia en la que te has inscrito.
- ✓ La conveniencia de que accedas a la fase de evaluación. La decisión final de continuar con el procedimiento debe de ser tomada por la persona candidata.
- ✓ Igualmente, el asesor/a te aconsejará sobre la conveniencia o no de pasar a la siguiente fase (Fase de Evaluación), y te informará:
- ✓ En qué Unidades de Competencia podrías evaluarte con probabilidades razonables de obtener finalmente la acreditación de las mismas.
- ✓ En caso de no tener posibilidades de obtener la acreditación, te sugerirá la formación complementaria que deberías realizar y los centros donde podrías recibirla.

**2. Fase de evaluación,** se determina si el candidato/a demuestra o no las competencias. El objetivo de la fase de evaluación es que demuestres tu competencia profesional relacionada con aquellas Unidades de Competencia para las que has solicitado el reconocimiento.

La decisión final acerca del reconocimiento la tomará de forma colegiada la Comisión de Evaluación.

Lo primero que hace la Comisión de Evaluación es estudiar el Informe del asesor/a, la información profesional y/o las pruebas que hayas aportado, para contrastarlas, decidiendo así qué competencias profesionales quedan suficientemente justificadas o si es necesario que aportes más documentación.

En determinados casos puede ser necesario aplicar métodos de evaluación para obtener nuevas evidencias de competencia, que **en ningún caso consistirán en pruebas teóricas de conocimientos o exámenes.**

Estos métodos serán los más adecuados para comprobar tus competencias, y pueden ser:

- ✓ Entrevista profesional.
- ✓ Pruebas profesionales de competencia.
- ✓ Simulación de situaciones profesionales.
- ✓ Observación en el puesto de trabajo.
- ✓ Otras pruebas de diferente naturaleza según el criterio del evaluador/a.

La Comisión de Evaluación, una vez finalizado el proceso, **deberá informarte** sobre:

- ✓ Las Unidades de Competencia que han quedado suficientemente demostradas.
- ✓ Las Unidades de Competencia que no han quedado suficientemente demostradas.
- ✓ Las oportunidades para completar tu formación y obtener la acreditación completa de Títulos de Formación Profesional o Certificados de Profesionalidad.

**3. Fase de registro** de las competencias que el candidato/a demuestre. Una vez que la Comisión de Evaluación traslada el Acta de Evaluación final a la administración competente, esta emitirá las resoluciones de acreditación parcial con las unidades de competencia que finalmente el candidato acredite. En el caso de acreditar todas las unidades de competencia incluidas en la cualificación, se informará de cuáles son los pasos para solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad.

## 17. ¿Qué ocurre si una vez finalizado todo el proceso NO consigo la acreditación de todas las unidades de competencia?

En el caso de no acreditar todas las unidades de competencia que componen el Certificado de Profesionalidad, **la Comisión de Evaluación te informará del itinerario formativo a seguir** para poder completarlo, indicando qué acciones formativas has de cursar.

La administración convocante asegurará una oferta formativa dirigida a aquellos candidatos/as que no han acreditado todas las unidades de competencia de la cualificación, y por lo tanto no pueden solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad, para que puedan obtener las unidades de competencia no acreditadas a través de la vía formativa.

Puedes consultar las distintas ofertas formativas en los siguientes enlaces:

1. Admisión a ciclos formativos. Formación profesional en oferta modular:

<http://www.educa.jccm.es/es/admision/admision-formacion-profesional/admision-ciclos-formativos-formacion-profesional-oferta-mod>

2. Oferta formativa Certificado de Profesionalidad:

<http://empleoyformacion.jccm.es/principal/ciudadania/formacion/>

## 18. ¿Debo solicitar la acreditación de todas las unidades de competencias que componen la cualificación?

Se puede solicitar la acreditación de una, dos o más de las unidades de competencia incluidas en la cualificación; no es necesario solicitar la evaluación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia en el enlace:

<https://incual.mecd.es/instrumentos/nivel1/alimentarias>

## 19. Una vez finalizado todo el proceso. ¿Qué puedo obtener?

Cuando las unidades de competencia que has acreditado pertenecen a una cualificación que tenga un **certificado de profesionalidad** asociado:

- ✓ Si obtienes la acreditación de todas las Unidades de Competencia que componen el Certificado de Profesionalidad podrás solicitarlo a la Administración Laboral.
- ✓ Si no obtienes la acreditación de todas las unidades de competencia que componen el Certificado de Profesionalidad, deberás cursar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia no reconocidas en los centros acreditados por la administración laboral.

Con las unidades de competencia acreditadas puedes, asimismo, convalidar módulos profesionales de los **Ciclos de Formación Profesional** que estén asociados a dichas cualificaciones.

Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace:

<http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

## INA172\_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.

### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA172\_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria** se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
1	UC0543_1	Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
1	UC0544_1	Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
1	UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
1	UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0543_1	<a href="#">Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.</a>
UC0544_1	<a href="#">Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.</a>

UC0545_1	<a href="#">Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.</a>
UC0432_1	<a href="#">Manipular cargas con carretillas elevadoras</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **INA172\_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria**, son:

INA172_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Básico en la Industria Alimentaria</li> <li>Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria”**,  
y en el Título de Formación Profesional:

- “**Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería**”
- “**Técnico Profesional Básico en Industria Alimentaria**”

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### **4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?**

Las **personas mayores de 22 años** que tengan **acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en un título profesional básico**, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente (Art. 17 Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero).

El **Título profesional básico en actividades de panadería y pastelería**, incluye unidades de competencia de tres cualificaciones distintas, una de ellas de la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO, otra de la familia de INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, y otra de COMERCIO Y MARKETING. Las unidades de competencia incluidas y sus respectivas cualificaciones, son las indicadas en el siguiente cuadro:

<b>Unidad de Competencia</b>	<b>CUALIFICACIÓN PROFESIONAL</b>
UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.	HOT414_1 Operaciones básicas de pastelería
UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.	

UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.	INA172_1 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	COM412_1 Actividades auxiliares de comercio

El **Título profesional básico en Industrias Alimentarias**, incluye unidades de competencia de cuatro cualificaciones distintas, dos de ellas de la familia profesional de **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**, otra de la familia de **QUÍMICA**, y otra de **COMERCIO Y MARKETING**. Las unidades de competencia incluidas y sus respectivas cualificaciones, son las indicadas en el siguiente cuadro:

Unidad de Competencia	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL
UC0543_1 - Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas UC0544_1 - Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios UC0545_1 - Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente UC0432_1 - Manipular cargas con carretillas elevadoras	INA172_1 - Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

<p>UC0546_1 - Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas</p> <p>UC0547_1 - Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos</p> <p>UC0432_1 - Manipular cargas con carretillas elevadoras</p>	<p>INA173_1 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria</p>
<p>UC1310_1 - Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos</p> <p>UC1311_1 - Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados</p> <p>UC1312_1 - Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y en los procesos de la industria química y afines</p>	<p>QUI405_1 - Operaciones auxiliares y de almacén en industrias y laboratorios químicos</p>
<p>UC0432_1 - Manipular cargas con carretillas elevadoras</p> <p>UC1325_1 - Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo</p> <p>UC1326_1 - Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos</p>	<p>COM411_1 - Actividades auxiliares de almacén</p>

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### INA173\_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA173\_1 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
1	UC0546_1	Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas
1	UC0547_1	Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos
1	UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras.

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0546_1	<a href="#">Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas</a>
UC0547_1	<a href="#">Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos</a>
UC0432_1	<a href="#">Manipular cargas con carretillas elevadoras</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA173\_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria, son:

INA173_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
INAQ0108: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración</li> <li>Técnico Profesional Básico en Industria Alimentaria</li> </ul>

Quienes estén en posesión o estén cursando el certificado anterior, **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ **“INAQ0108: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria”**,

y en el Título de Formación Profesional:

- **“Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración”**
- **“Técnico Profesional Básico en Industria Alimentaria”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### **4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?**

Las **personas mayores de 22 años** que tengan **acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en un título profesional básico**, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente (Art. 17 Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero).

El **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración**, incluye unidades de competencia de tres cualificaciones distintas, tres de ellas de la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO, otra de la familia de INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, y otra de COMERCIO Y MARKETING. Las unidades de competencia incluidas y sus respectivas cualificaciones, son las indicadas en el siguiente cuadro:

<b>Unidad de Competencia</b>	<b>CUALIFICACIÓN PROFESIONAL</b>
UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento,	Operaciones básicas de cocina HOT091_1

prelaboración y conservación culinarios.	
UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	
UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1
UC1090_1 : Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	Operaciones básicas de catering HOT325_1
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	Actividades auxiliares de comercio COM412_1

El **Título profesional básico en Industrias Alimentarias**, incluye unidades de competencia de cuatro cualificaciones distintas, dos de ellas de la familia profesional de INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, otra de la familia de QUÍMICA, y otra de COMERCIO Y MARKETING. Las unidades de competencia incluidas y sus respectivas cualificaciones, son las indicadas en el siguiente cuadro:

Unidad de Competencia	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL
-----------------------	---------------------------

<p>UC0543_1 - Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas</p> <p>UC0544_1 - Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios</p> <p>UC0545_1 - Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente</p> <p>UC0432_1 - Manipular cargas con carretillas elevadoras</p>	<p>INA172_1 - Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria</p>
<p>UC0546_1 - Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas</p> <p>UC0547_1 - Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos</p> <p>UC0432_1 - Manipular cargas con carretillas elevadoras</p>	<p>INA173_1 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria</p>
<p>UC1310_1 - Realizar operaciones de limpieza y desinfección de materiales, equipos e instalaciones en las que se empleen productos químicos</p> <p>UC1311_1 - Realizar operaciones de almacén de productos químicos y relacionados</p> <p>UC1312_1 - Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorio y</p>	<p>QUI405_1 - Operaciones auxiliares y de almacén en industrias y laboratorios químicos</p>

en los procesos de la industria química y afines	
UC0432_1 - Manipular cargas con carretillas elevadoras UC1325_1 - Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo UC1326_1 - Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos	COM411_1 - Actividades auxiliares de almacén

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### INA013\_2: Obtención de aceites de oliva.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA013\_2 Obtención de aceites de oliva**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0029_2	Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva

2	UC0030_2	Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en la bodega
---	----------	---

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0029_2	<a href="#">Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva</a>
UC0030_2	<a href="#">Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en la bodega</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA013\_2: Obtención de aceites de oliva, son:

INA013_2: Obtención de aceites de oliva	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INAK0109: Obtención de aceites de oliva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Aceite de Oliva y Vinos</li> </ul>

Quienes estén en posesión o estén cursando el certificado anterior, **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“INAK0109: Obtención de aceites de oliva”,**  
y en el Título de Formación Profesional:

- **“Técnico en Aceite de Oliva y Vinos”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de Técnico en Aceite de Oliva y Vinos**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de

convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1798/2008, por el que se establece el título y Decreto 1112/2009, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.	0317 Extracción de aceites de oliva. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
	0318 Elaboración de vinos. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	0322 Formación y orientación laboral**
	0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
	CLM0021. Inglés técnico para los ciclos formativos de grado medio de la familia profesional de industrias alimentarias**
	0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
	0321 Análisis sensorial
	0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
	0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
	0323 Empresa e iniciativa emprendedora**
	0324 Formación en centros de trabajo**

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

El presente Certificado de Profesionalidad acredita la cualificación exigida para el personal que preste servicios como almazarero/a o maestro/a de almazara, de extracción de orujo o de refinado prestando ejerciendo su actividad en la industria del aceite de oliva, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas y Sociedades Cooperativas, con tecnología avanzada o tradicional (según RD 646/2011, por el que se establecen los certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias Alimentarias)

### INA015\_2: Panadería y bollería.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA015\_2 Panadería y bollería**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0034_2	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería
2	UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera
2	UC0035_2	Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0034_2	<a href="#"><u>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería</u></a>
UC0036_2	<a href="#"><u>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera</u></a>
UC0035_2	<a href="#"><u>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería</u></a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA015\_2 Panadería y bollería, son:

SSC320_2 Atención Sociosanitaria a Personas dependientes en Instituciones Sociales	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INAF0108 Panadería y bollería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Cocina y Gastronomía</li> <li>• Técnico en Servicios de Restauración</li> <li>• Técnico en Panadería, Repostería y Confitería</li> </ul>

Quienes estén en posesión o estén cursando el certificado anterior, **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“INAF0108 Panadería y bollería”**,  
y en los Títulos de Formación Profesional:

- **“Técnico en Cocina y Gastronomía”**
- **“Técnico en Servicios de Restauración”**
- **“Técnico en Panadería, Repostería y Confitería”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de los **Títulos de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía, Técnico en Servicios de Restauración y Técnico en Panadería, Repostería y Confitería**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de **Título de Técnico en Cocina y Gastronomía**, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1396/2007, por el que se establece el título y Decreto 227/2008, por el que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0034_2 Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	
UC0036_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0035_2 Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	
	0045 Ofertas gastronómicas
	0049 Formación y orientación laboral **
	0046 Preelaboración y conservación de alimentos
	0026 Procesos básicos de pastelería y repostería
	0047 Técnicas culinarias
	0048 Productos culinarios

	0028 Postres en restauración
	CLM0003 Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.**
	0050 Empresa e iniciativa emprendedora**
	0051 Formación en centros de trabajo**

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

La relación de módulos profesionales de **Título de Técnico en Servicio de Restauración**, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1690/2007, por el que se establece el título y Decreto 97/2009, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0034_2 Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	
UC0036_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0035_2 Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	
	0150 Operaciones básicas en bar-cafetería
	0157 Formación y orientación laboral **
	0151 Operaciones básicas en restaurantes y eventos especiales
	0154 El vino y su servicio
	0045 Ofertas gastronómicas
	0155 Técnicas de comunicación en restauración

	0156 Inglés**
	0158 Empresa e iniciativa emprendedora**
	0159 Formación en centros de trabajo**

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

La relación de módulos profesionales de **Título de Técnico en Panadería, repostería y confitería**, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1399/2007, por el que se establece el título y Decreto 231/2008, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0034_2 Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	0025. Elaboraciones de panadería-bollería
UC0036_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0035_2 Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	0029. Productos de obrador
	0024 Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería.
	0033 Formación y orientación laboral **
	0029 Productos de obrador
	0026 Procesos básicos de pastelería y repostería
	0027 Elaboración de confitería y otras especialidades
	0028 Postres en restauración

	0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
	0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
	CLM0007 Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de industrias alimentarias.**
	0034 Empresa e iniciativa emprendedora**
	0035 Formación en centros de trabajo**

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

El presente Certificado de Profesionalidad acredita la cualificación exigida para el personal que conduzca y realice las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo.

### INA104\_2: Carnicería y elaboración de productos cárnicos.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA104\_2: Carnicería y elaboración de productos cárnicos** se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0295_2	Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.

2	UC0298_2	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.
2	UC0296_2	Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.
2	UC0297_2	Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0295_2	<a href="#"><u>Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.</u></a>
UC0298_2	<a href="#"><u>Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.</u></a>
UC0296_2	<a href="#"><u>Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.</u></a>
UC0297_2	<a href="#"><u>Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.</u></a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA104\_2: Carnicería y elaboración de productos cárnicos, son:

INA104_2: Carnicería y elaboración de productos cárnicos	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
Carnicería y elaboración de productos cárnicos	Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ **“Carnicería y elaboración de productos cárnicos”**,

y en el Título de Formación Profesional:

- ✓ **“Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales del **Título de Formación Profesional de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios** siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

Actualmente no hay ningún título de formación profesional en Castilla-La Mancha que incluya estas unidades de competencia para poder convalidar los módulos profesionales de dicha titulación.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### INA107\_2: Pastelería y confitería.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA107\_2 Pastelería y confitería**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
2	UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería
2	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.
2	UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería
2	UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
2	UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0307_2	<a href="#"><u>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</u></a>
UC0309_2	<a href="#"><u>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería</u></a>
UC0305_2	<a href="#"><u>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.</u></a>
UC0306_2	<a href="#"><u>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería</u></a>

UC0308_2	<a href="#">Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</a>
UC0310_2	<a href="#">Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA107\_2 Pastelería y Confitería, son:

INA107_2 Pastelería y Confitería	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INAF0109 Pastelería y Confitería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Cocina y Gastronomía</li> <li>• Técnico en Panadería, Repostería y Confitería</li> <li>• Técnico en servicios de restauración</li> </ul>

Quienes estén en posesión o estén cursando el certificado anterior, **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“INAF0109 Pastelería y Confitería”**,  
y en los Títulos de Formación Profesional:

- **“Técnico en Cocina y Gastronomía”**
- **“Técnico en Panadería, Repostería y Confitería”**
- **“Técnico en servicios de restauración”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### 4. **¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?**

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de los **Títulos de Formación Profesional de :**

- **Técnico en Cocina y Gastronomía**
- **Técnico en Panadería, Repostería y Confitería**
- **Técnico en servicios de restauración**

siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1396/2007, por el que se establece el título y Decreto 227/2008, por el que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
-----------------------	-----------------------

UC0307_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	
UC0309_2. Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	
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.	
UC0306_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0308_2. Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	
UC0310_2. Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	0045. Ofertas gastronómicas
	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
	0047. Técnicas culinarias.
	0048. Productos culinarios
	0028. Postres en restauración.
	Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería**
	Empresa e iniciativa emprendedora**
	Formación y orientación laboral**

	Formación en centros de trabajo**
--	-----------------------------------

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

La relación de módulos profesionales del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1399/2007, por el que se establece el título y Decreto 231/2008, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0307_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades
UC0309_2. Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
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.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0306_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0308_2. Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	0029. Productos de obrador.
UC0310_2. Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

	0025. Elaboraciones de panadería y bollería
	0024. Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería.
	CLM0007. Inglés técnico para la familia profesional de industrias alimentarias.
	0028. Postres en restauración.
	Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería**
	0034. Empresa e iniciativa emprendedora**
	0033. Formación y orientación laboral**
	0035. Formación en centros de trabajo**

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

La relación de módulos profesionales del título de Técnico en Servicios de Restauración, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1690/2007, por el que se establece el título y Decreto 97/2009, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

<b>Unidad de competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
UC0307_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	
UC0309_2. Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	
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.	
UC0306_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	
UC0308_2. Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	
UC0310_2. Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
	0150 Operaciones básicas en bar-cafetería
	0151 Operaciones básicas en restaurante.
	0045. Ofertas gastronómicas.
	0155. Técnicas de comunicación en restauración
	0156. Inglés
	0153. Servicios en restaurantes y eventos especiales
	0154. El vino y su servicio.
	0157. Formación y orientación laboral.
	0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
	0152 Servicios en bar-cafetería.
	0159. Formación en centros de trabajo

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

El presente Certificado de Profesionalidad acredita la cualificación exigida para realizar, organizar y conducir las operaciones necesarias para fabricar productos de pastelería y confitería, controlando el aprovisionamiento y el almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados, elaborando masas, pastas y productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería, chocolatería, galletería y otras, todo ello con el acabado, decoración, envasado y presentación adecuados con la calidad e higiene requeridas, tal como se refleja en el RD646/2011, que regula los certificados de profesionalidad de la familia profesional industrias alimentarias.

## INA108\_2: Elaboración de cerveza.

### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA108\_2: Elaboración de cerveza** se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0311_2	Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado
2	UC0312_2	Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos
2	UC0313_2	Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza
2	UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los

cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0311_2	<a href="#">Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado</a>
UC0312_2	<a href="#">Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos</a>
UC0313_2	<a href="#">Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza</a>
UC0314_2	<a href="#">Controlar el proceso de envasado y acondicionado de bebidas</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **INA108\_2: Elaboración de cerveza**, son:

INA108_2: Elaboración de cerveza	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
INA108_2: Elaboración de cerveza	Actualmente no existe ningún título que de formación profesional asociado a esta cualificación profesional

Quienes estén en posesión o matriculados en el certificado anterior **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ **“Elaboración de cerveza”,**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Actualmente no hay ningún título de formación profesional que incluya estas unidades de competencia para poder convalidar los módulos profesionales de dicha titulación.

### 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

**INA174\_2: Elaboración de vinos y licores.**

## 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA174\_2: Elaboración de vinos y licores** se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0548_2	Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega
2	UC0549_2	Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos
2	UC0550_2	Realizar vinificaciones especiales
2	UC0551_2	Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores
2	UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0548_2	<a href="#">Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega</a>
UC0549_2	<a href="#">Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos</a>
UC0550_2	<a href="#">Realizar vinificaciones especiales</a>
UC0551_2	<a href="#">Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores</a>

UC0314_2	<a href="#"><u>Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas</u></a>
----------	--

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA174\_2: Elaboración de vinos y licores, son:

INA174_2: Elaboración de vinos y licores	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de vinos y licores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Aceites de Oliva y Vinos</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Elaboración de vinos y licores”,**

y en el Título de Formación Profesional:

✓ **“Técnico en Aceite de Oliva y Vinos.”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1798/2008, por el que se establece el título y Decreto 1112/2009, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
	0317 Extracción de aceites de oliva. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.	0318 Elaboración de vinos. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	0322 Formación y orientación laboral**
	0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
	CLM0021. Inglés técnico para los ciclos formativos de grado medio de la familia profesional de industrias alimentarias**
	0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
	0321 Análisis sensorial
	0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.

	0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
	0323 Empresa e iniciativa emprendedora**
	0324 Formación en centros de trabajo**

\*\*Estos módulos formativos no están asociados a ninguna Unidad de Competencia.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### INA172\_2: Obtención de aceites de semillas y grasas.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA172\_2 Obtención de aceites de semillas y grasas**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0552_2	Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite
2	UC0553_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de extracción de aceites de semillas
2	UC0554_2	Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas
2	UC0555_2	Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0552_2	<a href="#">Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite</a>
UC0553_2	<a href="#">Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de extracción de aceites de semillas</a>
UC0554_2	<a href="#">Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas</a>
UC0555_2	<a href="#">Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **INA172\_2 Obtención de aceites de semillas y grasas**, son:

INA072_2: Obtención de aceites de semillas y grasas	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional

<ul style="list-style-type: none"><li>• INAK0209: Obtención de aceites de semillas y grasas</li></ul>	Actualmente no existe ningún título que de formación profesional asociado a esta cualificación profesional
---	--

Quienes estén en posesión o estén cursando el certificado anterior, **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ “INAK0209: Obtención de aceites de semillas y grasas”,

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Actualmente no hay ningún título de formación profesional que incluya estas unidades de competencia para poder convalidar los módulos profesionales de dicha titulación.

### 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

El presente Certificado de Profesionalidad acredita la cualificación exigida para el personal que preste servicios como almazarero/a o maestro/a de almazara, de extracción de orujo

o de refinado prestando ejerciendo su actividad en la industria del aceite de oliva, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas y Sociedades Cooperativas, con tecnología avanzada o tradicional (según RD 646/2011, por el que se establecen los certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias Alimentarias)

### INA240\_3: Industrias derivadas de la uva y del vino.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **INA240\_3: Industrias derivadas de la uva y del vino** se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC0556_3	Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización
3	UC0557_3	Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria
3	UC0558_3	Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria
3	UC0768_3	Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados
3	UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas
3	UC0769_3	Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0556_3	<a href="#">Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización</a>
UC0557_3	<a href="#">Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria</a>
UC0558_3	<a href="#">Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria</a>
UC0768_3	<a href="#">Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados</a>
UC0314_2	<a href="#">Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas</a>
UC0769_3	<a href="#">Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA240\_3: Industrias derivadas de la uva y del vino, son:

INA240_3: Industrias derivadas de la uva y del vino	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Industrias derivadas de la uva y del vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnico Superior en Vitivinicultura</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Industrias derivadas de la uva y del vino”,**

y en el Título de Formación Profesional:

- **“Técnico Superior en Vitivinicultura”**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### **4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?**

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Vitivinicultura**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1688/2007, por el que se establece el título y Decreto 113/2009, por el que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
-----------------------	-----------------------

	0077. Viticultura. 0078. Vinificaciones
	0083. Cata y cultura vitivinícola. 0081. Análisis enológico
UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas	0080. Estabilización, crianza y envasado
UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria	0078. Vinificaciones. 0080 . Estabilización, crianza y envasado.
	0079. Procesos bioquímicos
	0088. Formación y orientación laboral
	CLM0020. Inglés técnico para los ciclos formativos de grado superior de la familia profesional de industrias alimentaria
UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados	0082. Industrias derivadas.
UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro	0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria
UC0556_3. Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización	0084. Comercialización y logística en la Industria alimentaria
UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
	0087. Proyecto en la industria vitivinícola
	0089. Empresa e iniciativa emprendedora
	0090. Formación en Centros de Trabajo

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### INA016\_3: Enotecnia.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **SSC320\_2 Atención Sociosanitaria a Personas dependientes en Instituciones Sociales**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC0037_3	Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación
3	UC0038_3	Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos
3	UC0039_3	Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos
3	UC0040_3	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los

cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0037_3	<a href="#">Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación</a>
UC0038_3	<a href="#">Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos</a>
UC0039_3	<a href="#">Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos</a>
UC0040_3	<a href="#">Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación INA016\_3 Enotecnia, son:

INA016_3 Enotecnia	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INAH0209 Enotecnia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico Superior en Vitivinicultura</li> </ul>

Quienes estén en posesión o estén cursando el certificado anterior, **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ “**INAH0209 Enotecnia**”,

y en el Título de Formación Profesional:

- “**Técnico Superior en Vitivinicultura**”

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Vitivinicultura**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente (RD 1688/2007, por el que se establece el título y Decreto 113/2009, por que se establece el currículo en Castilla-La Mancha):

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0037_3. Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación	0077. Viticultura. 0078. Vinificaciones
UC0038_3. Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos	0083. Cata y cultura vitivinícola. 0081. Análisis enológico
UC0039_3. Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos	0080. Estabilización, crianza y envasado
UC0040_3. Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.	0078. Vinificaciones. 0080 . Estabilización , crianza y envasado.
	0079. Procesos bioquímicos
	0088. Formación y orientación laboral
	CLM0020. Inglés técnico para los ciclos formativos de grado superior de la familia profesional de industrias alimentaria
	0082. Industrias derivadas.
	0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria
	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.
	0087. Proyecto en la industria vitivinícola
	0089. Empresa e iniciativa emprendedora
	0090. Formación en Centros de Trabajo

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

El presente Certificado de Profesionalidad acredita la cualificación exigida para el personal que controle y supervise la producción vitícola y organice las operaciones de elaboración y crianza de vinos en las condiciones establecidas en los procesos de trabajo y de calidad, programando el manejo y el mantenimiento de maquinaria y equipos de producción vitivinícolas.