

ANEXO II

Espacios

Espacio formativo

Aula polivalente.
 Planta de elaboración de productos alimenticios.
 Almacén.
 Laboratorio de análisis de alimentos.

ANEXO III A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Módulo Profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0141. Materias primas en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Profesor Técnico de Formación Profesional.
0143. Tratamiento y conservación.	<ul style="list-style-type: none"> Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Profesor Técnico de Formación Profesional.
0144. Procesado de productos alimenticios.	<ul style="list-style-type: none"> Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Profesor Técnico de Formación Profesional.
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	<ul style="list-style-type: none"> Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios. Mecanizado y mantenimiento de máquinas. 	<ul style="list-style-type: none"> Profesor Técnico de Formación Profesional.
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Procesos en la industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.

Módulo Profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0147. Formación y orientación laboral.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0148. Empresa e iniciativa emprendedora.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO III B)**Titulaciones equivalentes a efectos de docencia**

Cuerpo	Especialidad	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y orientación laboral.	– Diplomado en Ciencias Empresariales. – Diplomado en Relaciones Laborales. – Diplomado en Trabajo Social. – Diplomado en Educación Social. – Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Procesos en la industria alimentaria.	– Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Mecanizado y mantenimiento de máquinas.	– Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.

ANEXO III C)**Titulaciones requeridas para la impartir los módulos profesionales que conforman el título en los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas de la educativa y orientaciones para la Administración educativa**

Módulos profesionales	Titulaciones
0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0143. Tratamientos de transformación y conservación.	
0144. Procesado de productos alimenticios.	
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.

Módulos profesionales	Titulaciones
0141. Materias primas en la industria alimentaria. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria. 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios. 0147. Formación y orientación laboral. 0148. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.

ANEXO IV

Convalidaciones entre módulos profesionales de títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 (LOGSE) y los establecidos en el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

Módulos profesionales incluidos en Ciclos Formativos establecidos en LOGSE 1/1990	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Elaboración de Productos Alimenticios.
Operaciones y control de almacén.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
Higiene y seguridad en la industria alimentaria	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0148. Empresa e iniciativa emprendedora.
Charcutería.	0142. Operaciones de acondicionado de materias primas.
Operaciones de proceso de leches de consumo y helados	0142. Operaciones de acondicionado de materias primas.
Operaciones básicas de elaboración de conservas.	0142. Operaciones de acondicionado de materias primas.
Tratamientos finales de conservación. Envasado y embalaje.	0143. Tratamientos de transformación y conservación.
Quesería y mantequería. Envasado y embalaje.	0143. Tratamientos de transformación y conservación.
Tecnología de la carne.	0141. Materias primas en la industria alimentaria. 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
Materias primas, procesos y productos en la industria conservera.	0141. Materias primas en la industria alimentaria. 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
Leche, productos lácteos y procesos.	0141. Materias primas en la industria alimentaria. 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
Sistemas de control y auxiliares de los procesos.	0116. Principios de mantenimiento electromecánico.
Formación en centro de trabajo del título de Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado.	0149. Formación en centros de trabajo.

Módulos profesionales incluidos en Ciclos Formativos establecidos en LOGSE 1/1990	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Elaboración de Productos Alimenticios.
Formación en centro de trabajo del título de Técnico en Matadero, Carnicería y Charcutería.	0149. Formación en centros de trabajo.
Formación en centro de trabajo del título de Técnico en Elaboración de Productos Lácteos.	0149. Formación en centros de trabajo.

ANEXO V A)

Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0291_2: Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 0141. Materias primas en la industria alimentaria.
UC0295_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 0141. Materias primas en la industria alimentaria.
UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.	0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0293_2: Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando si siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.	0143. Tratamientos de transformación y conservación. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0294_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.	0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas. UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. UC0319_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.	0143. Tratamientos de transformación y conservación. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas. UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	0143. Tratamientos de transformación y conservación. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares. UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas. UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

NOTA: Las personas matriculadas en este ciclo formativo que tengan acreditadas todas las unidades de competencias incluidas en el título de acuerdo al procedimiento establecido en el RD 1224/2009, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o por vías no formales de formación, tendrán convalidados los módulos profesionales «0116 Principios de mantenimiento electromecánico» y «0145 Procesos tecnológicos en la industria alimentaria».

ANEXO V B)

Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 0141. Materias primas en la industria alimentaria.	UC0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas. UC0291_2: Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados. UC0295_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0142. Operaciones de acondicionado de materias primas. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias. UC0302_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares. UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.
0143. Tratamientos de transformación y conservación. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0293_2: Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida. UC0294_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas. UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas. UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. UC0319_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos. UC0303_2: Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas. UC0304_2: Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.