INA_C_006_5B · Control de calidad en la industria alimentaria

Real Decreto 211/2025, de 18 de marzo

Pendiente de horas. Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
0464: *Análisis de alimentos*	100	***INA_A_0464_01:*** *Organización del laboratorio de análisis físico y químico de alimentos*	**20**
		INA_A_0464_02: *Muestreo para el control de alimentos*	**20**
		INA_A_0464_03: *Métodos físicos y*	**20**
		INA_A_0464_04: *Técnicas instrumentales*	**20**
		INA_A_0464_05: *Elaboración de informes en el control de calidad de alimentos*	**20**
0467: *Control microbiológico y sensorial de los alimentos*	100	***INA_A_0467_01:*** *Organización del laboratorio de microbiología de alimentos*	**20**
		INA_A_0467_02: *Métodos microbiológicos para el control de calidad de alimentos*	**30**
		INA_A_0467_03: *Espacios y materiales en el análisis sensorial de alimentos*	**20**
		INA_A_0467_04: *Evaluación sensorial de alimentos*	**30**
0468: *Nutrición y seguridad alimentaria*	100	***INA_A_0468_01:*** *Conceptos básicos de nutrición humana*	**10**
		INA_A_0468_02: *Productos alimenticios destinados a colectivos específicos*	**15**
		INA_A_0468_03: *Acreditación parcial 3*	**25**
		INA_A_0468_04: *Gestión del plan de prerrequisitos en la industria alimentaria*	**25**
		INA_A_0468_05: *Gestión de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria*	**25**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**330**	**Total horas recomendadas R.D.**	**330**