

## 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
<b>Duración total certificado</b>	<b>330</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>330</b>