INA_C_007_5B · Gestión de la producción 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
0191: *Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso*	130	***INA_A_0191_01:*** *Acreditación parcial 1*	**20**
		INA_A_0191_02: *Acreditación parcial 2*	**20**
		INA_A_0191_03: *Caracterización de instalaciones hidráulicas y neumáticas*	**20**
		INA_A_0191_04: *Caracterización de máquinas eléctricas*	**35**
		INA_A_0191_05: *Caracterización de las acciones de mantenimiento en la industria de proceso*	**35**
0465: *Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos*	220	***INA_A_0465_01:*** *Gestión del acondicionado RA1. Organiza el acondicionado y transformación de las materias*	**30**
		INA_A_0465_02: *Supervisión de tratamientos de conservación de alimentos por calor*	**40**
		INA_A_0465_03: *Aplicación de tratamientos RA3. Aplica tratamientos de conservación por bajas temperaturas*	**40**
		INA_A_0465_04: *Supervisión de los tratamientos de secado y concentración en los alimentos*	**40**
		INA_A_0465_05: *Acondicionado, preparación, transformación y conservación en la elaboración de alimentos*	**40**
		INA_A_0465_06: *Organización del envasado y embalaje de productos elaborados*	**30**
0466: *Organización de la producción alimentaria*	70	***INA_A_0466_01:*** *Programación de la producción en la industria alimentaria*	**15**
		INA_A_0466_02: *Coordinación de grupos de trabajo en la industria alimentaria*	**15**
		INA_A_0466_03: *Control de la producción en la industria alimentaria*	**15**
		INA_A_0466_04: *Costes de producción en la industria alimentaria*	**25**
0468: *Nutrición y seguridad alimentaria*	100	***INA_A_0468_01:*** *Conceptos básicos de nutrición humana*	**10**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
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**		
0469: *Procesos integrados en la industria alimentaria*	160	***INA_A_0469_01:*** *Sistemas de control de procesos en la industria alimentaria*	**35**
		INA_A_0469_02: *Desarrollo y control de los procesos de elaboración en la industria láctea*	**35**
		INA_A_0469_03: *Desarrollo y control de los procesos de elaboración en la industria cárnica*	**30**
		INA_A_0469_04: *Desarrollo y control de los procesos de elaboración de productos vegetales*	**30**
		INA_A_0469_05: *Desarrollo y control de los RA5. Controla la elaboración de un producto alimenticio de la*	**30**
0470: *Innovación alimentaria*	130		**130**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**840**	**Total horas recomendadas R.D.**	**840**