

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

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>INA_A_0468_02: Productos alimenticios destinados a colectivos específicos</i>	15		
<i>INA_A_0468_03: Acreditación parcial 3</i>	25		
<i>INA_A_0468_04: Gestión del plan de prerrequisitos en la industria alimentaria</i>	25		
<i>INA_A_0468_05: Gestión de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria</i>	25		
<i>0469: Procesos integrados en la industria alimentaria</i>	160	<i>INA_A_0469_01: Sistemas de control de procesos en la industria alimentaria</i>	35
		<i>INA_A_0469_02: Desarrollo y control de los procesos de elaboración en la industria láctea</i>	35
		<i>INA_A_0469_03: Desarrollo y control de los procesos de elaboración en la industria cármica</i>	30
		<i>INA_A_0469_04: Desarrollo y control de los procesos de elaboración de productos vegetales</i>	30
		<i>INA_A_0469_05: Desarrollo y control de los RA5. Controla la elaboración de un producto alimenticio de la</i>	30
<i>0470: Innovación alimentaria</i>	130		130
<i>1782: Prevención de riesgos laborales</i>	30		30
Duración total certificado	840	Total horas recomendadas R.D.	840