



**INAD027PO. Materias primas en la  
industria de la alimentación**

## Objetivos

---

### ❑ **Objetivo general**

Analizar las materias primas que se incorporaran a los procesos productivos de la industria alimentaria.

### ❑ **Objetivo/s específico/s**

- Explicar el abastecimiento de materias primas de origen animal para la alimentación humana.
- Conocer la producción de alimentos de origen animal.
- Estudiar las materias primas de origen animal vegetal y como se producen.
- Conocer cómo se realiza la identificación y el registro de animales.
- Estudiar los diferentes métodos de identificación, sus características, códigos y plazos para colocar la identificación.
- Explicar en qué consiste el sistema integral de trazabilidad.
- Conocer el sistema LETRA Q del sector lácteo.
- Explicar cuáles son las mejoras técnicas que se pueden aplicar a la producción.
- Estudiar el plan de biodigestión de purines.
- Estudiar la trazabilidad en el sector hortofrutícola.
- Explicar en qué consisten las Buenas Prácticas Hortofrutícolas.
- Conocer la Estrategia nacional para el sector de frutas y hortalizas.
- Conocer la situación de la pesca en España.
- Explicar cómo se realiza la comercialización de los productos de la pesca.
- Estudiar los productos pesqueros procedentes de terceros países, las importaciones y las exportaciones.
- Conocer las principales características de las carnes, sus propiedades nutritivas, la calidad, los factores organolépticos y las principales especies.
- Estudiar la leche, su composición, sus características, etc.
- Explicar las características de los huevos, su composición (yema, albumen y cáscara), etiquetado y embalaje, así como su comercialización.
- Conocer los diferentes tipos de moluscos y sus características.
- Estudiar la miel, como se elabora y su recolección.
- Explicar los diferentes tipos de productos de la pesca: especies más comunes, características, etc.
- Conocer los distintos tipos de frutas, su definición, sus características principales, estacionalidad y las diferentes especies.

- Estudiar las hortalizas, su definición, las diferentes clasificaciones en función de su parte comestible o la época de recogida, la calidad y categoría comercial, así como las variedades más utilizadas.
- Exponer los diferentes tipos de cereales, oleaginosas y sacaríferas.

## Contenidos

| <b>INAD027PO. Materias primas en la industria de la alimentación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Tiempo estimado</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <p><b>Unidad 1:</b> Producción de materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Producciones animales en el abastecimiento de materias primas para la alimentación humana.</li> <li>○ La producción de alimentos de origen vegetal.</li> </ul> </li> <li>• Materias primas de origen animal. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Producción de huevos y gallinas y otras aves.</li> <li>○ Producción de leche.</li> <li>○ Producción de carne.</li> <li>○ Producción de moluscos.</li> <li>○ Producción de miel.</li> <li>○ Producción de especies piscícolas continentales y marinas.</li> </ul> </li> <li>• Materias primas de origen vegetal. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Producción de cereales.</li> <li>○ Producción de arroz y maíz.</li> <li>○ Producción de patata y remolacha.</li> <li>○ Cultivos oleaginosos. Girasol. Soja.</li> <li>○ Producción de aceituna.</li> <li>○ Producción de hortalizas y leguminosas.</li> <li>○ Producción de frutales.</li> <li>○ Producción de uva.</li> </ul> </li> </ul> |                        |
| Examen UA 01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>30 minutos</b>      |
| Actividad de Evaluación UA 01: Derivados cárnicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>30 minutos</b>      |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>79.30 horas</b>     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Unidad 2: Ganadería I.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y registro de animales. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Información general.</li> <li>◦ Medios de identificación.</li> <li>◦ Características de los medios de identificación.</li> <li>◦ Código de identificación.</li> <li>◦ Plazos para colocar la identificación.</li> </ul> </li> <li>• Sistema integral de trazabilidad. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Registro general de explotaciones ganaderas (REGA).</li> <li>◦ Registro de identificación individual de animales y movimientos (RIIA-REMO).</li> </ul> </li> <li>• Bienestar animal y guías de buenas prácticas.</li> </ul> |                   |
| Examen UA 02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>30 minutos</b> |
| Actividad de Evaluación UA 02: Identificación y registro de animales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>42 horas</b>   |
| <b>Unidad 3: Ganadería II.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LETRA Q.</li> <li>• Mejoras técnicas de producción.</li> <li>• Plan de biodigestión de purines.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |
| Examen UA 03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>30 minutos</b> |
| Actividad de Evaluación UA 03: LETRA Q-UB3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>13 horas</b>   |
| <b>Unidad 4: Agricultura.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trazabilidad en el sector hortofrutícola.</li> <li>• Buenas prácticas agrícolas.</li> <li>• Estrategia Nacional para el sector de frutas y hortalizas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |
| Examen UA 04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>30 minutos</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Actividad de Evaluación UA 04: Trazabilidad agrícola                                                                                                                                                                                                        | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13 horas</b>   |
| <b>Unidad 5:</b> Productos de la pesca. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pesca en España.</li> <li>• Comercialización de los productos de la pesca.</li> <li>• Productos pesqueros de terceros países. Importaciones y exportaciones.</li> </ul> |                   |
| Examen UA 05                                                                                                                                                                                                                                                | <b>30 minutos</b> |
| Actividad de Evaluación UA 05: Política Pesquera Común                                                                                                                                                                                                      | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13 horas</b>   |
| <b>Unidad 6:</b> Carne, leche y huevos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne.</li> <li>• Leche.</li> <li>• Huevos.</li> </ul>                                                                                                                     |                   |
| Examen UA 06                                                                                                                                                                                                                                                | <b>30 minutos</b> |
| Actividad de Evaluación UA 06: Calidad de la carne                                                                                                                                                                                                          | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13 horas</b>   |
| <b>Unidad 7:</b> Moluscos, miel y productos de la pesca. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moluscos.</li> <li>• Miel.</li> <li>• Productos de la pesca.</li> </ul>                                                                                   |                   |
| Examen UA 07                                                                                                                                                                                                                                                | <b>30 minutos</b> |
| Actividad de Evaluación UA 07: Moluscos univalvos                                                                                                                                                                                                           | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13 horas</b>   |

|                                                                                                                                                                                                              |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Unidad 8:</b> Frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas y sacaríferas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas.</li> <li>• Hortalizas.</li> <li>• Cereales, oleaginosas y sacaríferas.</li> </ul> |                   |
| Examen UA 08                                                                                                                                                                                                 | <b>30 minutos</b> |
| Actividad de Evaluación UA 08: Fotoquímicos en la fruta                                                                                                                                                      | <b>30 minutos</b> |
| Tiempo total de la unidad                                                                                                                                                                                    | <b>13 horas</b>   |
| Examen final / Evaluación final                                                                                                                                                                              | <b>30 minutos</b> |
| <b>8 unidades</b>                                                                                                                                                                                            | <b>200 horas</b>  |