sepie
NEWSLETTER Nº 71

¿QUÉ HAY DETRÁS DE UN TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL? DESCUBRE LOS SUPLEMENTOS EUROPASS

Los títulos profesionales son la credencial oficial que acredita la capacitación de una persona, pero, ¿son comprensibles para las empresas e instituciones de fuera de nuestro país las habilidades reales que certifican?



En un mercado laboral y educativo cada vez más globalizado, los **Suplementos Europass** surgen como respuesta a este desafío, actuando como un puente de comunicación directo entre los sistemas educativos y el tejido empresarial de toda Europa.

Estos documentos **complementan** la información de los títulos y certificados oficiales con la formación recibida, las competencias adquiridas y las posibles oportunidades académicas y profesionales. De este modo, contribuyen a **mejorar la transparencia de las cualificaciones** y facilitan la comunicación entre los sistemas educativos y el mercado laboral europeo.

Los Suplementos Europass proporcionan información complementaria sobre las cualificaciones correspondientes a los grados C (certificados profesionales), D (ciclos formativos de grado básico, medio y superior) y E (cursos de especialización) del sistema español de Formación Profesional. Asimismo, las enseñanzas artísticas profesionales y las enseñanzas deportivas de régimen especial disponen de sus Suplementos Europass.

El trabajo del Centro Nacional Europass: acercar las cualificaciones españolas a Europa

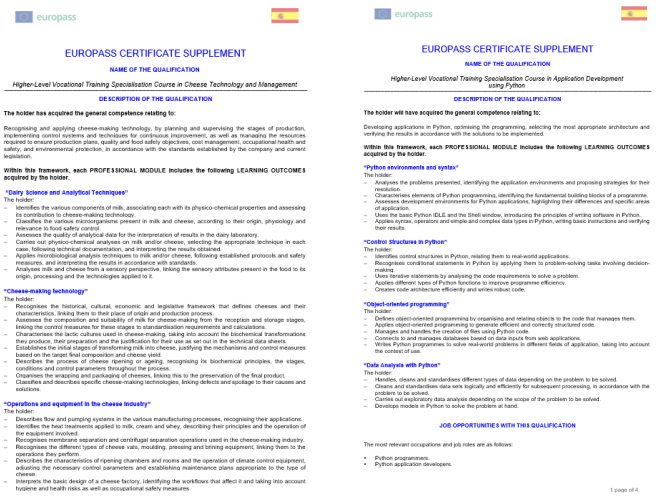
Para facilitar la comprensión de las cualificaciones españolas en otros países, es fundamental contar con información clara y que sea accesible en inglés. Con este objetivo, durante 2026, **el Centro Nacional Europass (CNE) de España ha trabajado en la traducción al inglés de 102 títulos y cualificaciones** de Formación Profesional, ampliando los recursos disponibles para dar a conocer la oferta educativa y formativa española en el ámbito europeo. Este trabajo incluye 43 titulaciones de enseñanzas artísticas profesionales de música y danza, 7 títulos de enseñanzas deportivas de régimen especial, en colaboración con el Consejo Superior de Deportes, y 52 títulos de Formación Profesional.

En el ámbito de las enseñanzas artísticas, las traducciones abarcan titulaciones profesionales de música correspondientes a 39 instrumentos diferentes, entre ellos el contrabajo, la guitarra eléctrica, el acordeón, la gaita, la tuba, el órgano y el violín. En danza, incluyen las especialidades de baile flamenco, danza española, danza contemporánea y danza clásica. Por su parte, las enseñanzas deportivas comprenden disciplinas como la hípica, la esgrima y el salvamento y socorrismo.

Las nuevas traducciones de Formación Profesional abarcan ciclos formativos de grado básico, medio y superior, además de cursos de especialización en una amplia variedad de sectores. Entre las titulaciones de grado básico figuran Informática de oficina, Cocina y restauración, Aprovechamientos forestales y Mantenimiento de vehículos. En grado medio se incluyen Sanidad ambiental aplicada y Seguridad, mientras que en grado superior se encuentran Prevención de riesgos profesionales y Promoción de igualdad de género, entre otros. El trabajo comprende también cursos de especialización en ámbitos diversos como el Desarrollo de aplicaciones en lenguaje Python, Insecticultura, Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados y Tecnología y gestión quesera.

Con estas traducciones, el CNE contribuye a que las cualificaciones españolas sean más accesibles y comprensibles en el contexto europeo. Disponer de información en inglés facilita a los empleadores, instituciones educativas y otros agentes de distintos países la comprensión de la formación recibida y las competencias asociadas a cada título. De este modo,

se refuerza la transparencia de las cualificaciones y se da mayor visibilidad a la diversidad y riqueza del sistema educativo y formativo español.



europass

EUROPASS CERTIFICATE SUPPLEMENT

NAME OF THE QUALIFICATION

Higher-Level Vocational Training Specialisation Course in Cheese Technology and Management

DESCRIPTION OF THE QUALIFICATION

The holder has acquired the general competence relating to:

Recognising and applying cheese-making technology, by planning and supervising the stages of production, implementing control systems and techniques for continuous improvement, as well as managing the resources required to ensure production plans, quality and food safety objectives, cost management, occupational health and safety, and environmental protection, in accordance with the standards established by the company and current legislation.

Within this framework, each PROFESSIONAL MODULE includes the following LEARNING OUTCOMES acquired by the holder.

"Dairy Science and Analytical Techniques"

The holder:
- Identifies the various components of milk, associating each with its physico-chemical properties and assessing its contribution to cheese-making technology.
- Classifies the various microorganisms present in milk and cheese, according to their origin, physiology and relevance to food safety control.
- Assesses the quality of analytical data for the interpretation of results in the dairy laboratory.
- Carries out physico-chemical analyses on milk and/or cheese, selecting the appropriate technique in each case, following technical documentation, and interpreting the results obtained.
- Applies microbiological analysis techniques to milk and/or cheese, following established protocols and safety measures, and interpreting the results in accordance with standards.
- Analyses milk and cheese from a sensory perspective, linking the sensory attributes present in the food to its origin, processing and the technologies applied to it.

"Cheese-making technology"

The holder:
- Recognises the historical, cultural, economic and legislative framework that defines cheeses and their characteristics, linking them to their place of origin and production process.
- Assesses the composition and suitability of milk for cheese-making from the reception and storage stages, linking the control measures for these stages to standardisation requirements and calculations.
- Characterises the lactic cultures used in cheese-making, taking into account the biochemical transformations they produce, their preparation and the justification for their use as set out in the technical data sheets.
- Establishes the initial stages of transforming milk into cheese, justifying the mechanisms and control measures based on the target final composition and cheese yield.
- Describes the process of cheese ripening or ageing, recognising its biochemical principles, the stages, conditions and control parameters throughout the process.
- Organises the wrapping and packaging of cheeses, linking this to the preservation of the final product.
- Classifies and describes specific cheese-making technologies, linking defects and spoilage to their causes and solutions.

"Operations and equipment in the cheese industry"

The holder:
- Describes flow and pumping systems in the various manufacturing processes, recognising their applications.
- Identifies the heat treatments applied to milk, cream and whey, describing their principles and the operation of the equipment involved.
- Recognises membrane separation and centrifugal separation operations used in the cheese-making industry.
- Recognises the different types of cheese vats, moulding, pressing and brining equipment, linking them to the operations they perform.
- Describes the characteristics of ripening chambers and rooms and the operation of climate control equipment, adjusting the necessary control parameters and establishing maintenance plans appropriate to the type of cheese.
- Interprets the basic design of a cheese factory, identifying the workflows that affect it and taking into account hygiene and health risks as well as occupational safety measures.

europass

EUROPASS CERTIFICATE SUPPLEMENT

NAME OF THE QUALIFICATION

Higher-Level Vocational Training Specialisation Course in Application Development using Python

DESCRIPTION OF THE QUALIFICATION

The holder will have acquired the general competence relating to:

Developing applications in Python, optimising the programming, selecting the most appropriate architecture and verifying the results in accordance with the solutions to be implemented.

Within this framework, each PROFESSIONAL MODULE includes the following LEARNING OUTCOMES acquired by the holder.

"Python environments and syntax"

The holder:
- Analyses the problems presented, identifying the application environments and proposing strategies for their resolution.
- Characterises elements of Python programming, identifying the fundamental building blocks of a programme.
- Assesses development environments for Python applications, highlighting their differences and specific areas of application.
- Uses the basic Python IDLE and the Shell window, introducing the principles of writing software in Python.
- Applies syntax, operators and simple and complex data types in Python, writing basic instructions and verifying their results.

"Control structures in Python"

The holder:
- Identifies control structures in Python, relating them to real-world applications.
- Recognises conditional statements in Python by applying them to problem-solving tasks involving decision-making.
- Uses iterative statements by analysing the code requirements to solve a problem.
- Applies different types of Python functions to improve programme efficiency.
- Creates code architecture efficiently and writes robust code.

"Object-oriented programming"

The holder:
- Applies object-oriented programming by organising and relating objects to the code that manages them.
- Applies object-oriented programming to generate efficient and correctly structured code.
- Manages and handles the creation of files using Python code.
- Connects to and manages databases based on data inputs from web applications.
- Writes Python programmes to solve real-world problems in different fields of application, taking into account the context of use.

"Data Analysis with Python"

The holder:
- Handles, cleans and standardises different types of data depending on the problem to be solved.
- Cleans and standardises data sets logically and efficiently for subsequent processing, in accordance with the problem to be solved.
- Carries out exploratory data analysis depending on the scope of the problem to be solved.
- Develops models in Python to solve the problem at hand.

JOB OPPORTUNITIES WITH THIS QUALIFICATION

The most relevant occupations and job roles are as follows:

- Python programmers.
- Python application developers.

1 page of 4

Suplementos Europass de cursos de especialización (versión inglesa)

¿Por qué pueden ser útiles?

Imaginemos a una persona titulada en Formación Profesional que desea trabajar en otro país europeo. Aunque su título acredita oficialmente su formación, una empresa extranjera puede desconocer las características del sistema educativo español y el significado de esa cualificación. El suplemento proporciona **información estructurada que ayuda a comprender mejor la formación recibida** y las competencias asociadas.

Estos documentos también pueden resultar útiles para quienes desean continuar sus estudios en otro país o presentar su cualificación ante instituciones educativas y empleadores internacionales. Al estar disponibles en castellano e inglés, contribuyen a superar barreras lingüísticas y facilitan la comunicación entre personas, empresas e instituciones de distintos países.

¿Qué debes saber sobre ellos?

Los Suplementos Europass son documentos genéricos que complementan la información contenida en el título oficial. Su validez está condicionada a que acompañen a la titulación correspondiente. Además, es importante recalcar que **no constituyen un mecanismo de homologación ni garantizan por sí mismos el reconocimiento oficial** de una cualificación en otro país: su finalidad es proporcionar información que contribuya a la transparencia de las cualificaciones.

Su acceso y descarga son libres y gratuitos. Por ello, el CNE del SEPIE recomienda que los centros de Formación Profesional entreguen por defecto ambas versiones lingüísticas de los suplementos a todos los estudiantes al finalizar sus estudios, con el objetivo de favorecer su empleabilidad y facilitar el acceso a futuras oportunidades académicas y profesionales.

¿Se pueden personalizar?

Los Suplementos Europass son documentos estandarizados que **no pueden modificarse para incorporar los datos personales** del estudiante. No obstante, existe un documento complementario, denominado **Anexo Voluntario para todos los Suplementos,** que puede cumplimentar la secretaría del centro educativo donde se estudió a petición del interesado.

Este anexo contiene información individualizada, similar a una versión bilingüe del expediente académico. Por tanto, el Suplemento Europass y el Anexo Voluntario son dos documentos diferentes y complementarios: el primero describe la cualificación, mientras que el segundo permite aportar información académica personal.

¿Dónde se pueden consultar y descargar?

Los suplementos pueden obtenerse gratuitamente a través de los portales oficiales correspondientes:

Suplementos Europass de Titulaciones de Formación Profesional

Suplementos Europass de Titulaciones de Enseñanzas Artísticas

Suplementos Europass de Titulaciones de Enseñanzas Deportivas

En definitiva, los Suplementos Europass contribuyen a dar visibilidad a las cualificaciones de la Formación Profesional españolas, poner en valor la formación recibida y facilitar que las competencias se comprendan más allá de nuestras fronteras. El trabajo del CNE para ampliar y traducir estos recursos refuerza este objetivo y ayuda a que la formación española sea más visible y comprensible en Europa.

Como siempre, seguiremos compartiendo en nuestros boletines todas las novedades relacionadas con Europass. ¡No os perdáis las próximas ediciones!

Mientras tanto, podéis descubrir todas las herramientas y oportunidades que ofrece Europass en:

EUROPASS **INICIATIVAS**