

Profesional Básico en Industrias Alimentarias

Este profesional será capaz de:

Recepcionar, preparar y procesar materias primas y auxiliares para la producción en industrias alimentarias y químicas, aplicando protocolos establecidos para la elaboración y envasado de productos y realizando operaciones sencillas y rutinarias de laboratorio, operando con la calidad indicada, observando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes; y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluidos los dos períodos de F.C.T.

Plan de estudios:

Familia profesional: Industrias Alimentarias						
Ciclo Formativo: Industrias Alimentarias						
Grado: Básico			Duración: 2000 horas		Código: INAB01	
Módulos profesionales			Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º	
			horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)
3009	Ciencias aplicadas I	130	5			
3011	Comunicación y Sociedad I (1)	190	7			
3070	Operaciones auxiliares de almacenaje	110	4			
3133	Operaciones auxiliares de la industria alimentaria	150	5			
3135	Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	170	6			
3137	UF05: Prevención de riesgos laborales	60	2			
	Tutoría	30	1			
3137	UF42: Formación en centros de trabajo mantenimiento en industrias alimentarias	160		160		
3042	Ciencias aplicadas II	130			5	
3012	Comunicación y Sociedad II (1)	190			7	
3134	Elaboración de productos alimentarios	260			9	
3136	Operaciones básicas de laboratorio	240			8	
	Tutoría	30			1	
3137	UF43: Formación en centros de trabajo elaboración en industrias alimentarias	160				160
HORAS TOTALES		2.000	30	160	30	160

(1) Cuando este módulo profesional se divida en las unidades formativas: "Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad" y "Comunicación en Lengua Inglesa", el horario semanal asignado a cada una de ellos será de 5 horas y 2 horas, respectivamente.

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para título profesional básico

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:
Real Decreto 356//2014, de 16 de mayo (BOE 29.05.2014)

Currículo de la Comunidad de Madrid:
Decreto 107/2014, de 11 de septiembre (BOCM 15.09.2014)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Técnico en Aceites de Oliva y Vino
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

- ❖ **Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria INA172_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre) que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
 - UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
 - UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
 - UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.
- ❖ **Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
 - UC0547_1: Ayudar en mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de industria alimentaria, siguiendo las instrucciones recibidas.
 - UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Operaciones auxiliares de almacén en industrias y laboratorios químicos. QUI405_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):**
 - UC1312_1 Realizar operaciones auxiliares elementales en laboratorios y en los procesos de la industria química y afines.
- ❖ **Actividades auxiliares de almacén COM411_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):**
 - UC1325_1 Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.