

# 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 oficial 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: <b>Industrias Alimentarias</b>								
Ciclo Formativo: <b>Industrias Alimentarias</b>								
Grado: <b>Básico</b>		Duración: <b>2000 horas</b>		Código: <b>INAB01</b>				
Módulos profesionales			Duración del currículo (horas)	Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo		
Código	Denominación			horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana		
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 laborables		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		
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>30</b>		
						<b>160</b>		

(1) Cuando este módulo profesional se divide 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)**

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

# Profesional Básico en Industrias Alimentarias

## 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.