

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	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4				
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2				
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4				
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2				
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	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4		
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2		
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4		
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2		
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	

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)

Decreto 30/2020, de 13 de mayo (BOCM 18.05.2020)

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 Confeitería.

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.