

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 Formación en Centros de Trabajo (FCT)

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 en 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 en 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 en 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.
- A cualquiera de las modalidades de Bachillerato.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
- Técnico Superior en Vitivinicultura

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 el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo las instrucciones recibidas.
 - UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Operaciones auxiliares y 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.