

	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	IINA02B FP BÁSICA
--	--------------------------------	--

Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Formación Profesional Básica

Código: INA02B

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1740 horas en el centro educativo y 260 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general del título consiste en 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 y 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 lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Entorno profesional

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- *Peón de la industria de alimentación y bebidas.*
- *Preparador de materias primas.*
- *Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.*
- *Mozo de almacén. Carretillero.*
- *Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.*
- *Auxiliar de línea de producción.*
- *Auxiliar de almacén.*
- *Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio.*
- *Ayudante de plantas residuales.*
- *Ayudante de plantas de tratamientos de aguas.*



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

IINA02B

FP
BÁSICA

Plan de formación

Primer curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
3009	Ciencias aplicadas I	5	165
3011	Comunicación y sociedad I	6	198
3070	Operaciones auxiliares de almacenaje	4	132
3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	5	165
3134	Elaboración de productos alimentarios	8	264
TUT1	Tutoría Primero	2	66

Segundo curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
3012	Comunicación y sociedad II	7	175
3042	Ciencias aplicadas II	6	150
3135	Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	7	175
3136	Operaciones básicas de laboratorio	9	225
3137	Formación en centros de trabajo*		260
TUT2	Tutoría Segundo	1	25

* Módulo que se desarrolla en centro de trabajo las últimas 8 semanas del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
BURGOS	LA AGUILERA	SAN GABRIEL	Privado	CTRA. DE LA AGUILERA, KM 6,5	947 54 5006
LEÓN	PONFERRADA	IES FUENTESNUEVAS	Público	C/ LA DEHESA, 31	987 45 5671

* Previsión curso académico 2019/2020

Normativa

- **Título:** Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo (BOE de 29 de mayo)
- **Currículo Castilla y León:** ORDEN EDU/537/2015, de 25 de junio (BOCyL de 3 de julio)



Consejería de Educación, Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial