

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, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo](#) [Decreto 9/2025, de 26 de marzo](#)

Plan de estudios

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS					
Ciclo Formativo: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS					
Grado: Básico		Duración: 2000 horas		Código: INAB01	
MÓDULOS PROFESIONALES			<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Curso 1º</i>	
<i>Código</i>		<i>Denominación</i>		<i>Curso 2º</i>	
3163	UF01	Matemáticas y Ciencias Aplicadas I	160	4	
	UF02	Ciencias de la Actividad Física I		2	
3161	UF05	Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad I	160	4	
	UF06	Comunicación en Lengua Inglesa I		2	
-	Tutoría		30	1	
3159	Itinerario personal para la empleabilidad		70	2	
3070	Operaciones auxiliares de almacenaje		150	4	
3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		210	5	
3135	Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos		220	6	
3164	UF03	Matemáticas y Ciencias Aplicadas II	160		4
	UF04	Ciencias de la Actividad Física II			2
3162	UF07	Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad II	160		4
	UF08	Comunicación en Lengua Inglesa II			2
-	Tutoría		30		1
3134	Elaboración de productos alimentarios		340		9
3136	Operaciones básicas de laboratorio		285		8
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo (GB)		25		
HORAS TOTALES			2000	30	30