

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			Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
Código		Denominación			
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