

	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	INA03M GRADO MEDIO
--	--	---

Título: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Medio

Código: INA03M

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar productos alimenticios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Entorno profesional

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas, con niveles muy diversos tanto en su tecnología como en su organización. Son trabajadores o trabajadoras por cuenta ajena que se integran en un equipo de trabajo con personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollan tareas individuales y en grupo en las áreas funcionales de recepción de materias primas y materiales, preparación y manejo de equipos de producción, control de operaciones de elaboración, envasado y embalaje, de apoyo al control de calidad, almacenamiento y expedición de productos acabados.

En general, dependerán orgánicamente de un mando intermedio, a excepción de pequeñas empresas o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, en las cuales pueden ejercer funciones de supervisión de operarios y depender, en su ejercicio, directamente de la dirección de producción.

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

- *Elaborador de productos alimenticios.*
- *Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios.*
- *Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje.*
- *Recepcionista y almacenero.*
- *Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción.*
- *Dosificador.*
- *Supervisor de línea*



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

INA03M

GRADO
MEDIO

Plan de formación

Primer curso			
	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	66
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0141	Materias primas en la industria alimentaria	6	198
0142	Operaciones de acondicionamiento de materias primas	7	231
0143	Tratamientos de transformación y conservación	10	330
0147	Formación y orientación laboral	3	99

Segundo curso			
	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	5	105
0144	Procesado de productos alimenticios	12	252
0145	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	7	147
0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	3	63
0148	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0149	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
LEÓN	PONFERRADA	IES FUENTESNUEVAS	Público	C/ LA DEHESA, 31	987 45 5671
SORIA	SORIA	CIFP LA MERCED	Público	C/ CALISTO PEREDA, S/N	975 23 2335

* Previsión curso académico 2019/2020

Normativa

- **Título:** Real Decreto 452/2010, de 16 de abril (BOE de 20 de mayo)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 28/2011, de 9 de junio (BOE de 15 de junio)



Junta de
Castilla y León

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