

| | | |
|--|--|---|
|  | 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