

TÍTULO: TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Medio

Código: INA03M

Duración del estudio: 2000 horas

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.*

Plan de formación

Primer curso:

Código Módulo	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Horas semanales en el centro
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	68	2
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	68	2

0141	Materias primas en la industria alimentaria	204	6
0142	Operaciones de acondicionado de materias primas	204	6
0143	Tratamientos de transformación y conservación	238	7
0156	Inglés profesional (GM)	68	2
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	102	3
	Módulo optativo I	34	2

Segundo curso:

Código Módulo	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Horas semanales en el centro
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	34	1
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	132	4
0144	Procesado de productos alimenticios	363	11
0145	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	198	6
0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	66	2
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2
	Módulo optativo II	54	3
1713	Proyecto intermodular	65	

Normativa

- **Título:** Real Decreto 452/2010, de 16 de abril (BOE de 20 de mayo)
- **Modificación del Título:** Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Currículo Castilla y León:** ORDEN EDU/1377/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Elaboración de Productos Alimenticios en la Comunidad de Castilla y León.