

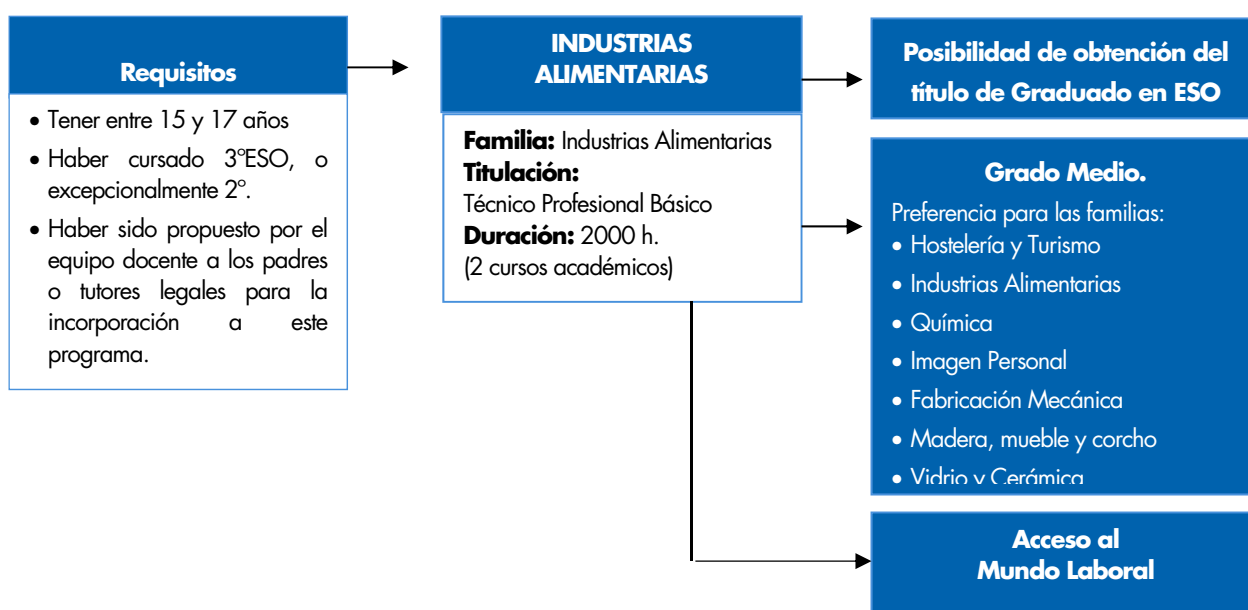
CICLOS FORMATIVOS DE FP BÁSICA

TITULO PROFESIONAL BASICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. PRESENTACIÓN DE ESTOS ESTUDIOS

Estos estudios preparan para recibir, 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

2. ESQUEMA GENERAL



*De manera transitoria y hasta la entrada en vigor de la normativa resultante del Pacto por la Educación, los alumnos de FP Básica podrán obtener el Graduado en ESO, siempre que en la evaluación final del ciclo, el equipo docente considere que han alcanzado los objetivos de etapa y adquirido las competencias.

3. MÓDULOS

Se muestran a continuación los contenidos mínimos establecidos para este título y que son comunes para todas las Comunidades Autónomas.

- **Operaciones auxiliares en la industria alimentaria (90horas).** Control y recepción de materias primas. Preparación de materias primas y productos auxiliares. Preparación de materiales. Envasado y acondicionado de productos alimentarios. Empaquetado y embalaje.
- **Elaboración de productos alimentarios (125 horas).** Técnicas de elaboración de productos. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios. Manipulación de instalaciones y servicios auxiliares. Seguridad alimentaria.
- **Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos (110 horas).** Limpieza y desinfección en industrias alimentarias. Limpieza en laboratorios e industrias químicas. Limpiezas específicas. Operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos en la industria alimentaria. Preparación y mantenimiento de equipos.
- **Operaciones básicas de laboratorio (140 horas).** Operaciones rutinarias de medidas de masas y volúmenes. Preparación de mezclas y disoluciones rutinarias. Operaciones auxiliares sencillas de laboratorio. Preparación y mantenimiento de equipos auxiliares.
- **Operaciones auxiliares de almacenaje (85 horas).** Recepción de mercancías y gestión de entradas. Etiquetado y codificación de mercancías. Almacenaje de productos y mercancías. Operaciones básicas de control de existencias. Preparación de pedidos y expedición de mercancías.
- **Ciencias aplicadas I (90 horas).** Resolución de problemas mediante operaciones básicas. Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio. Identificación de las formas de la materia. Separación de mezclas y sustancias. Reconocimiento de la energía en los procesos naturales. Localización de estructuras anatómicas básicas. Diferenciación entre salud y enfermedad. Elaboración de menús y dietas. Resolución de ecuaciones sencillas.
- **Ciencias aplicadas II (90 horas).** Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas. Resolución de problemas sencillos. Realización de medidas en figuras geométricas. Interpretación de gráficos. Aplicación



de técnicas físicas o químicas. Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas. Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear. Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra. Categorización de contaminantes principales. Identificación de contaminantes del agua. Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible. Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos. Producción y utilización de la energía eléctrica. Preparación de cultivos sencillos y prevención de enfermedades de plantas y personas.

- **Comunicación y sociedad I (120 horas)** Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural. Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana. Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX. Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa. Participación en conversaciones en lengua inglesa. Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa.
- **Comunicación y sociedad II (120 horas)** Valoración de las sociedades contemporáneas. Valoración de las sociedades democráticas. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana. Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX. Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa. Interacción en conversaciones en lengua inglesa. Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillo en lengua inglesa.
- **Formación en Centro de Trabajo (130 horas).** Prácticas en los diferentes sectores donde ejercen su actividad estos profesionales.

4. ACTIVIDADES Y PUESTOS MÁS SIGNIFICATIVAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Este profesional puede realizar entre otras, las siguientes actividades:

- **Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas** y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios.
- **Participar en el envasado**, acondicionado y embalaje de los productos.
- **Intervenir en las operaciones de elaboración, conservación y acabado** de productos alimentarios.
- **Realizar operaciones de limpieza e higiene** en las áreas de trabajo, equipos e instalaciones en la industria alimentaria y laboratorios químicos.
- **Realizar operaciones de recogida**, eliminación y tratamiento de residuos.
- **Realizar mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones.**



- **Preparar mezclas y disoluciones rutinarias.**
- **Manejar, transportar y ubicar mercancías** en almacén, aplicando sistemas básicos de almacenamiento y utilizando carretillas automotoras.

Este profesional ejerce su actividad en la **industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño**, tanto en las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector.

Ocasionalmente puede también ejercer su actividad **por cuenta propia en el campo de la artesanía** relacionada con la fabricación de productos alimentarios derivados de la ganadería.

Los puestos de trabajo más significativos que pueden desarrollar son:

- Peón de la industria de la alimentación y bebidas.
- Preparador de materias primas
- Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.
- Mozo de almacén. Carretillero.
- Auxiliar de planta alimentaria.
- Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.
- Auxiliar de línea de producción
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio
- Ayudante de plantas residuales
- Ayudante de plantas de tratamiento de residuos.

5. CENTROS DONDE SE IMPARTEN ESTOS ESTUDIOS

Se pueden consultar los centros de cada comunidad autónoma en el enlace correspondiente:

ARAGÓN: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/99974-Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Aragon.pdf>

LA RIOJA: No se oferta este ciclo

MADRID: No se oferta este ciclo

COMUNIDAD VALENCIANA:

<https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Comunidad-Valenciana.pdf>

EXTREMADURA: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Extremadura.pdf>



CASTILLA LA MANCHA: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Castilla-La-Mancha.pdf>

TPB INDUSTRIAS ALIMENTARIAS





© CEPYME ARAGÓN

Documentación: Depósito Legal: Z-3221-98

Prohibida la reproducción total o parcial del contenido
sin autorización de CEPYME ARAGÓN.

Última actualización: Septiembre 2019

Programa Ibercaja Orienta

<http://orienta.ibercaja.es>

orienta@orientamail.es

Tel. 976 76 60 79