Grado Básico en
Industrias Alimentarias

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Competencia General

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.

Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Matemáticas y Ciencias Aplicadas I
- Ciencias de la Actividad Física I
- Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad I
- Comunicación en Lengua Inglesa I
- Itinerario personal para la empleabilidad
- Operaciones auxiliares de almacenaje
- Operaciones auxiliares en la industria alimentaria
- Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos
- Matemáticas y Ciencias Aplicadas II
- Ciencias de la Actividad Física II
- Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad II
- Comunicación en Lengua Inglesa II
- Elaboración de productos alimentarios
- Operaciones básicas de laboratorio

Ocupaciones relacionadas

- Peón de la industria de la alimentación y bebidas.
- Preparados de materias primas
- Operador / operadora de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.
- Moza / 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 aguas.

FYP Madrid