INA_C_001_3B · Operaciones básicas en el laboratorio de análisis de alimentos

Real Decreto 211/2025, de 18 de marzo

Pendiente de horas. Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
3135: *Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos*	250	***INA_A_3135_01:*** *Limpieza y desinfección general e higiene personal en la industria alimentaria*	**50**
		INA_A_3135_02: *Eliminación de suciedad en materiales e instrumentos de la industria alimentaria*	**50**
		INA_A_3135_03: *Limpieza específica en la industria alimentaria*	**55**
		INA_A_3135_04: *Tratamiento de residuos en la industria alimentaria*	**55**
		INA_A_3135_05: *Mantenimiento de equipos equipos e instalaciones, reconociendo los procedimientos e instalaciones en la industria alimentaria*	**40**
3136: *Operaciones básicas de laboratorio*	355	***INA_A_3136_01:*** *Medida de masas y volúmenes en el laboratorio de análisis de alimentos*	**75**
		INA_A_3136_02: *Mezclas y disoluciones para el análisis de alimentos*	**105**
		INA_A_3136_03: *Operaciones auxiliares en el laboratorio de análisis de alimentos*	**105**
		INA_A_3136_04: *Preparación y mantenimiento de primer nivel de equipos auxiliares e instalaciones del laboratorio de análisis de alimentos*	**70**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**635**	**Total horas recomendadas R.D.**	**635**