

## 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
<b>Duración total certificado</b>	<b>635</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>635</b>