

INA_C_002_3B · Elaboración de productos alimenticios

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
3133: Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	175	<i>INA_A_3133_01: Colaboración en el control y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y y recepción de materias primas</i>	30
		<i>INA_A_3133_02: Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares</i>	40
		<i>INA_A_3133_03: Preparación de materiales RA3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de</i>	35
		<i>INA_A_3133_04: Envasado y acondicionamiento de los productos alimentarios</i>	35
		<i>INA_A_3133_05: Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios</i>	35
3134: Elaboración de productos alimentarios	320	<i>INA_A_3134_01: Elaboración de productos alimentarios</i>	90
		<i>INA_A_3134_02: Operaciones básicas de conservación y acabado de productos alimentarios</i>	80
		<i>INA_A_3134_03: Operaciones básicas de mantenimiento en la industria alimentaria</i>	80
		<i>INA_A_3134_04: Normas de seguridad alimentaria para la elaboración de alimentos</i>	70
3135: Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	250	<i>INA_A_3135_01: Limpieza y desinfección general e higiene personal en la industria alimentaria</i>	50
		<i>INA_A_3135_02: Eliminación de suciedad en materiales e instrumentos de la industria alimentaria</i>	50
		<i>INA_A_3135_03: Limpieza específica en la industria alimentaria</i>	55
		<i>INA_A_3135_04: Tratamiento de residuos en la industria alimentaria</i>	55
		<i>INA_A_3135_05: Mantenimiento de equipos equipos e instalaciones, reconociendo los procedimientos e instalaciones en la industria alimentaria</i>	40
1782: Prevención de riesgos laborales	30		30
Duración total certificado	775	Total horas recomendadas R.D.	775

