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	***INA_A_3133_01:*** *Colaboración en el control y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y y recepción de materias primas*	**30**
		INA_A_3133_02: *Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares*	**40**
		INA_A_3133_03: *Preparación de materiales RA3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de*	**35**
		INA_A_3133_04: *Envasado y acondicionamiento de los productos alimentarios*	**35**
		INA_A_3133_05: *Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios*	**35**
3134: *Elaboración de productos alimentarios*	320	***INA_A_3134_01:*** *Elaboración de productos alimentarios*	**90**
		INA_A_3134_02: *Operaciones básicas de conservación y acabado de productos alimentarios*	**80**
		INA_A_3134_03: *Operaciones básicas de mantenimiento en la industria alimentaria*	**80**
		INA_A_3134_04: *Normas de seguridad alimentaria para la elaboración de alimentos*	**70**
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**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**775**	**Total horas recomendadas R.D.**	**775**