

INA_C_003_3B - Recepción, almacenamiento y expedición en la industria alimentaria

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 |
|--|--------------|---|-------------------------|
| 3070: Operaciones auxiliares de almacenaje | 140 | <i>INA_A_3070_01: Recepción de mercancías</i> | 30 |
| | | <i>INA_A_3070_02: Etiquetado de mercancías. específicas, valorando el control de la trazabilidad que posibilita su registro y codificación</i> | 20 |
| | | <i>INA_A_3070_03: Almacenamiento de productos y mercancías</i> | 30 |
| | | <i>INA_A_3070_04: Elaboración de inventarios realizando operaciones básicas de control de existencias mediante de mercancías</i> | 30 |
| | | <i>INA_A_3070_05: Preparación de pedidos</i> | 30 |
| 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 | 420 | Total horas recomendadas R.D. | 420 |