

FP BÁSICA

"TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS"

RD 127/2014, de 28 de Febrero (BOE 5-marzo-2014)
Decreto 188/2014 de 26 de Agosto (DOE 1-septiembre-2014)

QUÉ ES	<p>Son ciclos formativos, de dos años académicos de duración, destinados a personas que no han finalizado la ESO y quieren proseguir sus estudios hacia el campo de la Formación Profesional.</p> <p>Son parte de la Educación Gratuita Obligatoria .</p>
---------------	--

A QUIÉN VA DIRIGIDA	<ul style="list-style-type: none"> - Alumnos con edad mínima de 15 años (cumplidos o cumplirlos durante el curso) y no superar 17. - Haber cursado 3º ESO (excepcionalmente 2º ESO) - Se accede por recomendación del equipo docente de la ESO (profesores) con el consentimiento de los tutores legales del alumno.
----------------------------	---

ESTRUCTURA (módulos profesionales)	<ul style="list-style-type: none"> - MÓDULOS PROFESIONALES. - MÓDULOS DE COMPETENCIAS DE APRENDIZAJE (Comunicación y Sociedad. Ciencias aplicadas . Inglés.) 				
	Módulo Profesional	1º CURSO		2º CURSO	
		Horas Totales	Horas Semanales	Horas Totales	Horas Semanales
	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria (OAIA)	150	5		
	Elaboración de productos alimentarios			235	8
	Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos. (LMIE)	200	7		
	Operaciones básicas de laboratorio (OBL)			255	9
	Operaciones auxiliares de almacenaje (OAA)	140	5		
	Ciencias Aplicadas I.	150	5		
	Ciencias Aplicadas II.			150	5
	Comunicación y Sociedad I	210	7		
	Comunicación y sociedad II			210	7
	FCT I.	120			
FCT II.			120		
Tutoría	30	1	30	1	
TOTALES	1000	30	1000	30	

¿CÓMO SE EVALÚA?	Atendiendo a los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos para los diferentes módulos profesionales.
IMPORTANTE	- El Título Profesional Básico tendrá los mismos efectos laborales que el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria para el acceso a empleos públicos y privados (Art.5. Real Decreto donde se regulan aspectos específicos de la Formación Básica. Del BOE 5-03-2014,)
¿EN QUÉ PUEDEN TRABAJAR?	- Estos profesionales pueden ejercer su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño , tanto las que se dedican a la fabricación directa de trasformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. - Por cuenta ajena , pueden desarrollar tareas de apoyo en la recepción, preparación, elaboración y conservación, operando de forma automática dispositivos, equipos e instalaciones y en áreas de laboratorio realizando tareas sencillas y rutinarias. - Tareas de cuidado y mantenimiento de instalaciones y equipos y labores relacionadas con el transporte interno y almacenaje. - Ocasionalmente, también pueden ejercer su actividad por cuenta propia en el campo de la artesanía relacionada con la fabricación de productos alimentarios derivados de la ganadería.
PUESTOS DE TRABAJOS Y OCUPACIONES	- Peón de industria de la alimentación y bebidas. - Preparador de materias primas. - Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios. - Mozo de almacén. Carretillero. - Auxiliar de planta alimentaria. - Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria. - Auxiliar de línea de producción. - Auxiliar de almacén. - Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio. - Ayudante de plantas residuales. - Ayudante de plantas de tratamiento de aguas.

- DOE: El alumnado que obtenga una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo obtendrá el **Título de Formación Profesional Básico en Industrias Alimentarias.**