

**Denominación:** (INAD0108) OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

<b><u>Familia profesional:</u></b> Industrias alimentarias	<b><u>Modalidad:</u></b> Teleformación / Presencial	<b><u>Duración:</u></b> El Certificado de Profesionalidad tiene una duración total de 300 horas, repartidas del siguiente modo: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 260 horas teleformación en el <b>Campus Virtual FO&amp;CO</b></li> <li>✓ 54 horas presenciales <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 45 horas de tutorías presenciales.</li> <li>○ 9 horas de evaluación presencial en el centro de formación</li> </ul> </li> <li>✓ 40 horas prácticas en <b>centros de trabajo *</b></li> </ul> <p><b>*Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.</b></p> <p style="text-align: right;"><b>TOTAL: 300 horas</b></p>
<b><u>Área profesional:</u></b> Alimentos diversos	<b><u>Nivel de cualificación profesional:</u></b> 1	

➤ **OBJETIVOS:**

El objetivo general a alcanzar tras el desarrollo de esta acción formativa es que los participantes sean capaces de efectuar la gestión administrativa contable-fiscal garantizando el mantenimiento actualizado del sistema de información y el archivo de la documentación, y realizar las gestiones administrativas de los procedimientos previstos en el plan global de auditoría.

➤ **ENTORNO PROFESIONAL:**

- ✓ **Ámbito profesional:** Desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación; y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.
- ✓ **Sectores productivos:** Todos los subsectores de la industria alimentaria y afines.
- ✓ **Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:**
  - Carretillero/a.
  - Mozo/a almacén.
  - Preparador/a materias primas.
  - Operador/a de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.

➤ **ESTRUCTURA**

(INAD0108) OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			
Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	50		50
MF0543_1: Preparación de materias primas.	50		50
MF0544_1: Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	110	UF0697: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	60
		UF0698: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios.	50
MF0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios.	50		50
MP0014	40	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina.	40
<b>Duración horas módulos formativos</b>			<b>300</b>

➤ **METODOLOGÍA:**

La metodología de este curso combina la **modalidad online** con la **presencial**, poniendo a tu disposición un equipo docente que te facilitará el apoyo que necesites, así como una serie de herramientas que fomenten el contacto con tus compañeros y la participación activa del alumnado, necesaria para tu aprendizaje.

➤ **METODOLOGÍA ONLINE:**

**3** Tipo de Proyecto: Certificados de Profesionalidad en teleformación

La metodología del **Campus Virtual FO&CO** se basa en la utilización de procedimientos y herramientas que implican activamente al alumnado en el proceso de formación, en un entorno flexible e interactivo.

El Campus presenta un contenido multimedia e interactivo que, combina el texto con índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación, secuenciados pedagógicamente de manera que faciliten tu comprensión.

Los cursos incluyen:

- Actividades de aprendizaje
- Actividades en equipo
- Controles con pruebas objetivas
  
- Casos prácticos
- Elementos multimedia y recursos didácticos: esquemas, fotografías, mapas conceptuales, etc.
- Videos explicativos relacionados con el contenido
- Glosario de términos.
- Resumen al final de cada Unidad
- Foros de discusión
- Salas de Chat
- Videoconferencia

Con estos elementos pretendemos que puedas profundizar en los contenidos y aprovechar al máximo tu aprendizaje.

### ➤ METODOLOGÍA PRESENCIAL EN EL CENTRO DE FORMACIÓN

El curso está basado también en la formación práctica, con una serie de **tutorías presenciales** a realizar en el centro de formación bajo la supervisión de un tutor.

Estas tutorías permiten al tutor evaluar las habilidades personales y sociales, así como los conocimientos vinculados a la profesionalidad del alumnado.

Al finalizar cada curso habrá una prueba de **evaluación presencial**.

Cada alumno recibirá una guía donde se detallarán los días de sesiones presenciales, tutor y centro de formación.