

# Industrias Alimentarias

377 (46) NBY

4 / 2460

## Técnico en Molinería e Industrias Cerealistas

DONATIVO  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA  
BIBLIOTECA  
26 JUN. 1997  
ENTRADA



*Grado Medio*

## Descripción

Este técnico estará capacitado para conducir las operaciones de molturación, transformación y envasado de granos, harinas y similares manejando la maquinaria y equipos adecuadamente en condiciones de seguridad e higiene.

## Aptitudes

- Destreza manual.
- Agudeza visual.
- Agudeza auditiva.
- Reflejos y equilibrio.
- Agudeza gustativa y olfativa.
- Precisión.
- Orden y método.

## Actitudes

- Método.
- Atención.
- Iniciativa.
- Colaboración.
- Concentración.
- Pulcritud.

3H/ 2460  
NAV



## Competencias requeridas

La competencia profesional de este técnico requiere:

- Conducir el proceso de molturación-Separación manteniendo las variables en los límites establecidos.
- Interpretar el lenguaje y los símbolos y la información manejada en los procesos de transformación de granos, harinas y similares.
- Conducir/supervisar las máquinas y equipos de transformación de granos, harinas y similares.
- Almacenar materias primas y productos terminados en la industria de transformación de granos, harinas y similares.
- Efectuar las operaciones de proceso para aplicar los tratamientos y acondicionar los productos derivados de los granos, harinas y similares.
- Realizar las operaciones de envasado y embalaje de los productos obtenidos en la industria de transformación de granos, harinas y similares.
- Aplicar las medidas de higiene requeridas en la industria alimentaria y en las situaciones de trabajo.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.





## Puestos de trabajo que desempeña

- Molinero.
- Molinero de cereales.
- Molinero de arroz.
- Elaborador de piensos.
- Mezclador de fábrica de piensos.
- Tostador/elaborador de café.
- Maltero
- Elaborador de pastas alimenticias.
- Elaborador de snacks y aperitivos.

## Actividades que realiza

- Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados, verificando los tipos y calidades y almacenando y conservando las mercancías.
- Efectuar los suministros internos, preparar los pedidos externos y controlar las existencias.
- Preparar y mantener los equipos y medios auxiliares de molturación/separación y los necesarios para el acondicionamiento y tratamiento de granos y harinas y los de envasado y embalaje de productos.
- Establecer la diagramación de la molienda y separación.
- Controlar las operaciones de molturación y separación.
- Conducir las operaciones desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas/informatizadas.
- Tomar muestras y realizar durante el proceso los ensayos y pruebas, verificando la calidad del producto.
- Realizar el mezclado de harinas y otros ingredientes de un producto compuesto.
- Obtener productos prensados, granulados y extrusionados.
- Aplicar los tratamientos hidrotérmicos para obtener productos cocidos, tostados, fritos y malteados.
- Controlar la línea de envasado de productos alimentarios.
- Aplicar las normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.
- Realizar las operaciones de recogida y vertido de los residuos.

## ¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Silos. Depósitos. Equipos de extracción. Equipos de conducción neumática y mecánica. Compresores. Ventiladores. Soplantes. Equipos de aspiración. Básculas. Cribas. Separadores. Descascarilladoras. Cepilladoras. Lavadoras. Rociadores. Dosificadores. Tanques de reposo. Secadores rotativos. Filtros. Molinos. Esterilizadores. Pulidoras. Instrumental de toma de muestras. Medios de transporte internos. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Granuladoras. Extrusionadoras. Equipos de desecación. Equipos enfriadores. Equipos de producción e inyección de vapor. Equipos de preparación y formación de envases. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Equipo personal higiénico.

## Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Realizará su actividad fundamentalmente dentro de los subsectores de fabricación de productos de molinería, fabricación de amiláceos, fabricación de productos para la alimentación animal, elaboración de café, fabricación de malta, fabricación de pastas alimenticias, selección y preparación de semillas y cereales. Desarrolla el trabajo principalmente de pie, en ambiente interior con iluminación natural y artificial, en atmósfera cargada de olores y ruidos. Puede verse sometido a riesgos profesionales como, trastornos respiratorios, caídas, cortes, quemaduras, golpes, estrés y trastornos musculares.

# Plan de formación

**Título:** Técnico en Molinería e Industrias Cerealistas.

**Nivel académico:** Grado Medio.

**Duración:** 1.400 Horas.

**Programa formativo  
(Módulos profesionales):**

Operaciones y control de almacén. Molinería. Operaciones de elaboración y tratamiento de derivados de granos, harinas y sémolas. Envasado y embalaje. higiene y seguridad en la industria alimentaria. Materias primas, productos y procesos en la industria molinera y cerealista. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

**Condiciones de acceso:**

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

**Modalidades del bachillerato a las que da acceso:**

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.



# Ministerio de Educación y Cultura

Secretaría General de Educación y Formación Profesional

Secretaría de la Monografía Profesional. Industrias Alimentarias  
Editor. Ministerio de Educación y Cultura

Secretaría General de Educación y Formación Profesional  
Dirección General de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa

NIPQ

s. Angeles. Getate (Madrid)