

Instalaciones del ciclo

- Planta piloto 510 m²:
 - ✓ Línea de conservas y transformados vegetales.
 - ✓ Línea de mermeladas y salsas.
 - ✓ Línea de productos cárnicos.
 - ✓ Línea de lácteos
 - ✓ Línea de panadería.
- Laboratorio de calidad.
- Laboratorio de microbiología.
- Cámaras frigoríficas y de congelación.
- Bodega enológica.
- Sala de catas.



¿Cómo puedo acceder?

En primer curso de Ciclos Formativos de Grado Superior, por norma general se establecen 20 plazas por grupo, para el alumnado con la titulación de:

- Grupo 1. Bachillerato - 12 plazas
- Grupo 2. Grado Medio - 6 plazas
- Grupo 3. Prueba de acceso - 2 plazas

Ciclo Grado Superior:

Procesos y calidad en la Industria Alimentaria

**Una opción
con futuro...**





PROCESOS Y CALIDAD EN LA IND. ALIMENTARIA



Ciclo Grado Superior

1º CURSO

	Horas Totales	Horas Semanales
Tecnología alimentaria	190	6
Análisis de alimentos	130	4
Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	260	8
Organización de la producción alimentaria	60	2
Nutrición y seguridad alimentaria	60	2
Control microbiológico y sensorial	100	3
Formación y orientación laboral	100	3
Inglés I	60	2

2º CURSO

	Horas Totales	Horas Semanales
Biotecnología alimentaria	110	5
Comercialización y logística en la industria alimentaria	70	3
Innovación alimentaria	90	4
Gestión de la calidad y ambiental en la industria alimentaria	130	6
Procesos integrados en la industria alimentaria	130	6
Empresa e iniciativa emprendedora	70	3
Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	70	3
Proyecto en procesos de calidad en la industria alimentaria	30	
Formación en centros de trabajo.	340	

¿A qué estudios superiores da acceso?

- Otro Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior.
- Cualquiera de los estudios universitarios. En el caso de Grado en Ingeniería Agroalimentaria del Medio Rural y Grado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios, con reconocimiento de créditos de Estudios de Grado Superior de Formación Profesional a Estudios de Grado Universitario.
- Cursos de especialización profesional.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA IND. ALIMENTARIA

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.
- Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- Conducir las operaciones de elaboración de productos alimentarios, resolviendo las contingencias que se presenten.
- Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.
- Planificar la logística en la empresa alimentaria, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos.
- Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.
- Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa alimentaria.

¿Para qué sirve en el mundo laboral?

- Jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Jefe de turno, supervisor de equipos, procesos y productos.
- Encargado de producción, encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico en análisis de alimentos, técnico en análisis sensorial, técnico en laboratorio de control de calidad.
- Inspector o auditor de calidad.
- Encargado de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Encargado de aprovisionamientos.
- Encargado de la línea de envasado y embalaje.
- Encargado de control ambiental y seguridad laboral.
- Técnico comercial.