

## Instalaciones del ciclo

- Planta piloto 510 m<sup>2</sup>:
  - ✓ 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.