

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.



GRADO BÁSICO en “Industrias alimentarias”

En qué puedo trabajar:

- Peón de la industria de la alimentación y bebidas.
- Preparados de materias primas
- Operador / operadora de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.
- Moza / mozo de almacén. Carretillero.
- Auxiliar de planta alimentaria.
- Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.
- Auxiliar de línea de producción, 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.

¿Cómo puedo acceder?

Tener entre 15 y 17 años.

Informe del Dpto de Orientación de tu centro.

Títulos:

- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias
- Graduado en Educación Secundaria Obligatoria

MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO

1º CURSO

Ciencias aplicadas I

Comunicación y Ciencias sociales I

Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos

Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Operaciones auxiliares de almacenaje

Operaciones auxiliares en la industria alimentaria

2º CURSO

Ciencias aplicadas II

Comunicación y Ciencias sociales II

Elaboración de productos alimentarios

Operaciones básicas de laboratorio

Proyecto Intermodular de Aprendizaje Colaborativo

Duración: 2000 horas (2 cursos académicos)



MODALIDAD DUAL: 400 HORAS EN EMPRESA (Repartidas en 1º y 2º curso)

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.
- Intervenir en las operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios, realizando operaciones automáticas y semiautomáticas rutinarias y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
- Realizar operaciones de limpieza e higiene en las áreas de trabajo, equipos e instalaciones de la industria alimentaria y laboratorio químicos, aplicando procedimientos generales y específicos a las necesidades.
- Realizar operaciones de recogida, eliminación y tratamiento de residuos, identificando el origen y línea de producción donde se han generado.
- Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.
- Preparar mezclas y disoluciones rutinarias, realizando medidas de masas y volúmenes y los cálculos sencillos necesarios cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y seguridad ambiental.
- Realizar el mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.
- Mantener la limpieza y el orden en el puesto de trabajo, cumpliendo las normas de buenas prácticas de laboratorio y los requisitos de salud laboral.
- Recepcionar mercancías en almacén y registrar entradas etiquetándolas y codificándolas conforme a sus características y condiciones de manipulación conservación.