

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 y Sala de catas



Escanea y conoce
cómo trabajamos



iessand@educación.navarra.es



@FP_IES_EGA



848 431 500



C/Paletillas 17

31570, San Adrián (Navarra)

¿Cómo puedo acceder?

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

Ciclo Grado Medio: Elaboración de Productos Alimenticios

Una opción con futuro...



FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA 500 HORAS (parte en 1º y parte en 2º)

1º CURSO	Horas Totales	Horas Semana
Materias primas en la industria alimentaria	195	6
Operaciones de acondicionamiento de materias primas	195	6
Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3
Principios de mantenimiento electromecánico	100	3
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	195	6
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2
Inglés profesional (GM)	70	2
Digitalización aplicada a los sectores productivos	40	1
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	40	1

2º CURSO	Horas Totales	Horas Semana
Tratamientos de transformación y conservación	260	8
Procesado de productos alimenticios	325	10
Venta y comercialización de productos alimenticios	70	2
Proyecto intermodular	70	2
Itinerario personal para la empleabilidad II	70	2
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	100	3
Módulo profesional optativo	100	3

Duración total GM: 2000 h

¿A qué estudios superiores da acceso?

- A Ciclos Formativos de grado superior (reserva del 30% de las plazas).
- Acceso mediante Prueba: teniendo 19 años, cumplidos en el año de realización de la prueba, puede accederse a cualquier ciclo de Grado Superior.
- A todas las modalidades de Bachillerato y al Curso de Acceso a Grado Superior.
- Cualquier otro Ciclo Formativo de Grado Medio.

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Elaborar y envasar productos alimentarios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Aplicar tratamientos de conservación de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

¿Para qué sirve en el mundo laboral?

- Elaborador de productos alimentarios
- Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios,
- Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje, recepcionista y almacenero,
- Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción, dosificador,
- Supervisor de línea.
- Encargado de la línea de envasado y embalaje.
- Encargado de control ambiental y seguridad laboral. Técnico comercial.