

## 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 y Sala de catas

# Ciclo Grado Superior Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

**Una opción con futuro...**



[iessand@educación.navarra.es](mailto:iessand@educación.navarra.es)



@FP\_IES\_EGA



848 431 500



**C/Paletillas 17**  
**31570, San Adrián (Navarra)**

*Escanea y conoce  
cómo trabajamos*

### ¿Cómo puedo acceder?

En el primer curso de Ciclos Formativos de Grado Superior, por norma general se establecen 20 plazas por grupo, para el alumnado con la titulación de bachiller o grado medio.



## MODALIDAD DUAL: 500 HORAS EN EMPRESA (Repartidas en 1º y 2º curso)

1º CURSO	Horas Totales	Horas Semanales
Tecnología alimentaria	190	6
Análisis de alimentos	130	4
Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	260	8
Nutrición y seguridad alimentaria	70	2
Control microbiológico y sensorial	100	3
Inglés Profesional	70	2
Digitalización aplicada a los sectores productivos	40	1
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	40	1
Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3
2º CURSO	Horas Totales	Horas Semanales
Biotecnología alimentaria	160	5
Comercialización y logística en la industria alimentaria	70	2
Innovación alimentaria	100	3
Gestión de la calidad y ambiental en la industria alimentaria	130	4
Procesos integrados en la industria alimentaria	160	5
Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	70	2
Organización de la producción alimentaria	70	2
Proyecto Intermodular	70	2
Módulo profesional optativo	100	3
Itinerario personal para la empleabilidad II	70	2
<b>Duración total GS: 2000 h</b>		

### ¿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.

### ¿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.