



# Industrias alimentarias

## CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

### Técnico/a en Aceites de oliva y vinos

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: IA30

#### ¿Qué estudiarás?

Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas  
Extracción de aceites de oliva  
Elaboración de vinos  
Principios de mantenimiento electromecánico  
Acondicionamiento de aceites de oliva  
Elaboración de otras bebidas y derivados  
Análisis sensorial  
Venta y comercialización de productos alimentarios  
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria  
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos  
Formación y orientación laboral  
Empresa e iniciativa emprendedora  
Inglés técnico  
Síntesis  
Formación en centros de trabajo

#### ¿De qué trabajarás?

Bodeguero/a  
Maestro/a de almazara  
Auxiliar en almazaras y bodegas  
Comercial de almazaras y bodegas

### Técnico/a en Elaboración de productos alimentarios

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: IA10

#### ¿Qué estudiarás?

Materias primas en la industria alimentaria  
Operaciones de acondicionado de materias primas  
Tratamientos de transformación y conservación  
Procesado de productos alimenticios  
Principios de mantenimiento electromecánico  
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria  
Venta y comercialización de productos alimenticios  
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria  
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos  
Formación y orientación laboral  
Empresa e iniciativa emprendedora  
Inglés técnico  
Síntesis  
Formación en centros de trabajo

#### ¿De qué trabajarás?

Elaborador/a de productos alimenticios  
Operador/a de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios  
Operador/a y controlador/a de líneas de envasado y embalaje  
Recepcionista y almacenista  
Abastecedor/a de materias primas y de materiales en las líneas de producción  
Operador/a de dosificadores  
Supervisor/a de línea



# Industrias alimentarias

## Técnico/a en Panadería, repostería y confitería

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: IA60

### ¿Qué estudiarás?

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería  
Elaboraciones de panadería-bollería  
Procesos básicos de pastelería y repostería  
Elaboraciones de confitería y otras especialidades  
Postres para la restauración  
Productos de obrador  
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria  
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos  
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería  
Formación y orientación laboral  
Empresa e iniciativa emprendedora  
Inglés técnico  
Síntesis  
Formación en centros de trabajo

### ¿De qué trabajarás?

Panadero/a  
Elaborador/a de bollería, masas y bases de pizza  
Pastelero/a  
Elaborador/a y decorador/a de pasteles  
Confitero/a  
Repostero/a  
Turronero/a  
Elaborador/a de caramelos y dulces

## CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

## Técnico/a superior en Procesos y calidad en la industria alimentaria

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: IAB0

### ¿Qué estudiarás?

Tecnología alimentaria  
Biotecnología alimentaria  
Análisis de alimentos  
Tratamientos de preparación y conservación de alimentos  
Organización de la producción alimentaria  
Comercialización y logística en la industria alimentaria  
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria  
Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso  
Control microbiológico y sensorial de los alimentos  
Nutrición y seguridad alimentaria  
Procesos integrados en la industria alimentaria  
Innovación alimentaria  
Proyecto de procesos y calidad en la industria alimentaria  
Formación y orientación laboral  
Empresa e iniciativa emprendedora  
Formación en centros de trabajo

### ¿De qué trabajarás?

Jefe/a de línea, de planta de fabricación, de sección o de almacén  
Jefe/a de turno  
Supervisor/a de equipos, procesos y productos  
Encargado/a de producción  
Encargado/a de elaboración de productos nuevos y desarrollo de procesos  
Encargado/a en análisis de alimentos  
Técnico/a en análisis sensorial  
Técnico/a en laboratorio de control de calidad  
Inspector/a o auditor/a de calidad  
Encargado/a de la gestión de la seguridad alimenticia  
Encargado/a de aprovisionamientos  
Encargado/a de la línea de envasado y embalaje  
Encargado/a de control ambiental y seguridad laboral  
Técnico/a comercial