



Indústries alimentàries

CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ

Tècnic/a en Elaboració de productes alimentaris

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: IA10

Què estudiaràs?

Primeres matèries en la indústria alimentària
Operacions de condicionament de primeres matèries
Tractament de transformació i conservació
Processat de productes alimentaris
Principis de manteniment electromecànic
Processos tecnològics en la indústria alimentària
Venda i comercialització de productes alimentaris
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball
Anglès tècnic
Síntesi

De què treballaràs?

Operador/a de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris
Operador/a i controlador/a de línies d'envasament i embalatge
Recepcionista i magatzemista
Abastador/a de matèries primeres i de materials a les línies de producció
Operador/a de dosificadors
Supervisor/a de línia
Elaborador/a de productes alimentaris

Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: IA60

Què estudiaràs?

Primeres matèries i processos en forneria, pastisseria i rebosteria
Elaboracions de forneria i brioixeria
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Elaboracions de confiteria i altres especialitats
Postres per a la restauració
Productes d'obrador
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball
Anglès tècnic
Síntesi

De què treballaràs?

Forner/a
Elaborador/a de brioixeria, de masses i bases de pizza
Pastisser/a
Elaborador/a i decorador/a de pastissos
Confiter/a
Reboster/a
Torronaire
Elaborador/a de caramels i dolços



Tècnic/a en Olis d'oliva i vins

2.000 h • 2 cursos acadèmics
Codi: IA30

Què estudiaràs?

Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes
Extracció d'olis d'oliva
Elaboració de vins
Principis de manteniment electromecànic
Condicionament d'olis d'oliva
Elaboració d'altres begudes i derivats
Anàlisi sensorial
Venda i comercialització de productes alimentaris
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Anglès tècnic
Síntesi
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Cellerer/a
Mestre/a de trull
Auxiliar en trulls i bodegues
Comercial de trulls i bodegues

CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR

Tècnic/a superior en Processos i qualitat en la indústria alimentària

2.000 h • 2 cursos acadèmics
Codi: IAB0

Què estudiaràs?

Tecnologia alimentària
Biotecnologia alimentària
Anàlisi d'aliments
Tractaments de preparació i conservació dels aliments
Organització de la producció alimentària
Comercialització i logística en la indústria alimentària
Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària
Manteniment electromecànic en la indústria de procés
Control microbiològic i sensorial dels aliments
Nutrició i seguretat alimentària
Processos integrats en la indústria alimentària
Innovació alimentària
Projecte de processos i qualitat en la indústria alimentària
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Cap de línia, de planta de fabricació, de secció o de magatzem
Cap de torn
Supervisor/a d'equips, processos i productes
Encarregat/ada de producció
Encarregat/ada d'elaboració de productes nous i desenvolupament de processos
Tècnic/a en anàlisi d'aliments
Tècnic/a en anàlisi sensorial
Tècnic/a en laboratori de control de qualitat
Inspector/a o auditor/a de qualitat
Encarregat/ada de la gestió de la seguretat alimentària
Encarregat/ada d'aprovisionaments
Encarregat/ada de la línia d'envasament i embalatge
Encarregat/ada de control ambiental i seguretat laboral
Tècnic/a comercial