



Industrias alimentarias

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

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

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



Industrias alimentarias

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