



# 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





# Indústries alimentàries

## 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