

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
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿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 acondicionamiento 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
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿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
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿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
- Turroneiro/a
- Elaborador/a de caramelos y dulces

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
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿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
- Industrias alimentarias