

## CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ

### TÈCNIC/A EN ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMEN- TARIS

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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

#### 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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

#### 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

### 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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

### 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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

### 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
- Indústries alimentàries