

Elaboració de Productes Alimentaris

Indústries Alimentàries - 2000 hores (2 cursos acadèmics) – Grau Mitjà

Requisits d'accés:

Títol de la ESO, títol de Tècnic o de Tècnic auxiliar, haver superat el curs per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM), haver superat un 2n curs de BUP, tenir estudis equivalents a efectes acadèmics, haver superat un PQPI, haver superat una prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, títol per accedir a un cicle de grau superior, prova d'accés a cicles de grau mitjà.

Àmbit de treball:

Aquest professional exercirà l'activitat en petites, mitjanes o grans empreses, amb nivells molt diversos tant en la seva tecnologia com en la seva organització. Són treballadors o treballadores per compte aliè que s'integren en un equip de treball amb persones del seu mateix nivell de qualificació o inferior en què desenvolupen tasques individuals i en grup en les àrees funcionals de recepció de matèries primeres i materials, preparació i maneig d'equips de producció, control d'operacions d'elaboració, envasament i embalatge, de suport al control de qualitat, emmagatzematge i expedició de productes acabats. En general, depenen orgànicament d'un comandament intermedi, a excepció de petites empreses o d'aquelles en què les operacions manuals encara tinguin rellevància, en les quals poden exercir funcions de supervisió d'operaris i dependre, en el seu exercici, directament de la direcció de producció.

Principals ocupacions i llocs de treball:

- a) Personal elaborador de productes alimentaris.
- b) Personal operador de màquines i d'equips per al tractament i per a l'elaboració de productes alimentaris.
- c) Carnisseria i elaboració de productes carnis.
- d) Peixateria i elaboració de productes de la pesca i l'aqüicultura.
- e) Manipulació i venda de productes alimentaris en el sector del comerç d'alimentació.
- f) Personal operador i controlador de línies d'envasament i d'embalatge.
- g) Personal recepcionista i magatzemer.
- h) Personal aplegador de matèries primeres i materials a les línies de producció.
- i) Personal dosificador.
- j) Personal supervisor de línia.
- k) Cuines centrals i/o industrials, càterings.
- l) Indústria conservera, empreses de plats preparats.
- m) Tractament de productes làctics i derivats.

Què estudiaràs?

Operacions de condicionament de matèries primeres.
Tractaments de transformació i conservació.
Processament de productes alimentaris.
Processos tecnològics en la indústria alimentària.
Matèries primeres 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.
Principis de manteniment electromecànic.
Formació i orientació laboral.
Empresa i iniciativa emprenedora.
Anglès tècnic.
Síntesi.
Formació en centres de treball.