

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació	ORIENTACIÓ ALS ESTUDIANTS
Institut Escola d'Hoteleria i Turisme Cambrils	Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

Indústries Alimentàries

CFGS Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

Aquests estudis postobligatoris capaciten per organitzar i controlar els processos d'elaboració de productes alimentaris programant i supervisant les operacions i els recursos materials i humans necessaris, aplicant els plans de producció, qualitat, seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, d'acord amb la legislació vigent. 2.000 hores

Requisits d'accés:

Tenen accés directe al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista,
- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat.

Principals ocupacions i llocs de treball:

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- 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
- Encarregat/ada 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.



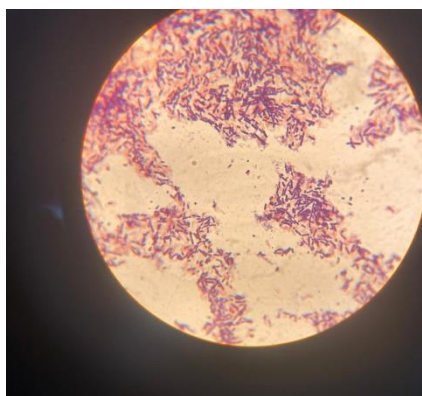
 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació	ORIENTACIÓ ALS ESTUDIANTS
Institut Escola d'Hoteleria i Turisme Cambrils	Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

Què estudiaràs?

- Projecte de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Manteniment Electromecànic en Indústries de Procés
- Processos Integrats en la Indústria Alimentària
- Gestió de Qualitat i Ambiental en la Indústria Alimentària
- Anàlisi d'Aliments
- Tractaments de Preparació i Conservació d'Aliments
- Organització de la Producció Alimentària
- Comercialització i Logística en la Indústria Alimentària
- Control Microbiològic i Sensorial dels Aliments
- Nutrició i Seguretat Alimentària
- Innovació Alimentària
- Tecnologia Alimentària
- Biotecnologia Alimentària
- Formació en Centres de Treball
- Formació i Orientació Laboral

Sortides acadèmiques:

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.



INSTITUT ESCOLA
D'HOTELERIA I TURISME
CAMBRILS

Carrer Estel, 2-43850 Cambrils
Tel. 977 79 28 37
e3007038@xtec.cat
www.inshotur-cambrils.cat