

Instalaciones del ciclo

- Planta piloto 510 m²:
 - ✓ Línea de conservas y transformados vegetales.
 - ✓ Línea de mermeladas y salsas.
 - ✓ Línea de productos cárnicos.
 - ✓ Línea de lácteos
 - ✓ Línea de panadería.
- Laboratorio de calidad.
- Laboratorio de microbiología.
- Cámaras frigoríficas y de congelación.
- Bodega enológica.
- Sala de catas.

 C/ Paletillas, 17 • 31570
San Adrian • Navarra

 iessanad@educacion.navarra.es

 848 43 15 00



¿Cómo puedo acceder?

En primer curso de Ciclos Formativos de Grado Medio, por norma general se establecen 20 plazas por grupo, para el alumnado con la titulación de:

- Grupo 1. ESO - 15 plazas
- Grupo 2. FP Básica - 3 plazas
- Grupo 3. Prueba - 2 plazas

Ciclo Grado Medio:

Elaboración de productos alimenticios

**Una opción
con futuro...**





ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



1º CURSO

	Horas Totales	Horas Semanales
Materias primas en la industria alimentaria	160	5
Operaciones de acondicionado de materias primas	160	5
Tratamientos de transformación y conservación I	190	6
Principios de mantenimiento electromecánico	130	4
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	160	5
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	100	3
Formación y orientación laboral	70	3

2º CURSO

	Horas Totales	Horas Semanales
Tratamientos de transformación y conservación II	90	4
Procesado de productos alimenticios	240	11
Venta y comercialización de productos alimenticios	70	3
Conducción de líneas de producción	110	6
Empresa e iniciativa emprendedora	70	3
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	3
Formación en centros de trabajo	370	

¿A qué estudios superiores da acceso?

- A Ciclos Formativos de grado superior (reserva del 30% de las plazas).
- Acceso mediante Prueba: teniendo 19 años, cumplidos en el año de realización de la prueba, puede accederse a cualquier ciclo de Grado Superior.
- A todas las modalidades de Bachillerato y al Curso de Acceso a Grado Superior.
- A cualquier otro Ciclo Formativo de Grado Medio.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA IND. ALIMENTARIA

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Elaborar y envasar productos alimentarios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Aplicar tratamientos de conservación de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

¿Para qué sirve en el mundo laboral?

- Elaborador de productos alimentarios
- Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios,
- Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje, recepcionista y almacenero,
- Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción, dosificador,
- Supervisor de línea.

