



Centro Integrado de Formación Profesional
"la merced" - SORIA

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2016/2017



CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO



TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



REQUISITOS DE ACCESO

Acceso directo:

Estar en posesión del **título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria** o de un nivel académico superior.

Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).

Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).

Acceso mediante prueba

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDES DESEMPEÑAR

- Elaborador de productos alimenticios.
- Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios.
- 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.



DURACIÓN DEL CICLO:

2.000 horas (2 cursos académicos)

1.620 en centro educativo

380 en formación en centros de trabajo

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

PUEDES SEGUIR ESTUDIANDO:

- Otros Ciclos de Grado Medio
- Ciclos Formativos de Grado Superior
- Bachillerato

Módulos profesionales del ciclo formativo

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Centro Educativo</i>			<i>Centro de Trabajo</i>
		<i>Curso 1.º horas/semanales</i>	<i>Curso 2.º</i>		
			<i>1.º y 2.º trimestres horas/semanales</i>	<i>3.º trimestre horas</i>	
0141. Materias primas en la industria alimentaria.	198	6			
0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas.	231	7			
0143. Tratamientos de transformación y conservación.	330	10			
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	66	2			
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2			
0147. Formación y orientación laboral.	99	3			

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Centro Educativo</i>			<i>Centro de Trabajo</i>
		<i>Curso 1.º horas/semanales</i>	<i>Curso 2.º</i>		
			<i>1.º y 2.º trimestres horas/semanales</i>	<i>3.º trimestre horas</i>	
0144. Procesado de productos alimenticios.	252		12		
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	105		5		
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.	147		7		
0146. Venta y comercialización de productos alimenticios.	63		3		
0148. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3		
TOTAL	2.000	30	30		380

¿QUÉ VAS A HACER EN EL CIFP LA MERCED?

MATERIAS PRIMAS

- Conocer, identificar y analizar su calidad
- Acondicionado para su uso industrial
- Transformarlas
- Conocer la composición nutricional de los alimentos



PROCESOS INDUSTRIALES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Productos lácteos



PROCESOS INDUSTRIALES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Productos cárnicos



PROCESOS INDUSTRIALES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Productos vegetales



PROCESOS INDUSTRIALES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Conservas de pescado



PROCESOS INDUSTRIALES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Cerveza



VISITA A EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO



**TE ESPERAMOS
EL PRÓXIMO CURSO**

