



¡Matricúlate! Hasta el 30 de Octubre

INFORMACIÓN

I.E.S. "Torre Olvidada"
 C/. Almería, S/N.
 23640 Torredelcampo (Jaén)
 Tel. 953 366947



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



**CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN:
 TÉCNICO DE ELABORACIÓN DE
 PRODUCTOS ALIMENTICIOS**



MODALIDAD DUAL



Con este ciclo formativo de Grado Medio se obtiene la titulación de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

Este título te permite:

- La inserción al ámbito laboral .
- Acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior.
- Acceso a Cursos de Especialización Profesional.
- Y la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales para cualificaciones de acuerdo a la normativa vigente europea.

¿QUÉ VOY A APRENDER?

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar productos alimenticios 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.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO

- 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.

EL TÍTULO TE CONCEDE 4 PUNTOS EN EL BAREMO DE LA BOLSA DE COCINA DEL S.A.S (Servicio Andaluz de Salud)

REQUISITOS DE ACCESO

- 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 la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio .

DENOMINACIÓN: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

NIVEL: Formación Profesional Grado Medio.

DURACIÓN: 2 000 horas.

FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
0141. Materias primas en la industria alimentaria.	192	6		
0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas.	224	7		
0143. Tratamientos de transformación y conservación.	320	10		
0144. Procesado de productos alimenticios.			210	10
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.			63	3
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.			147	7
0146. Venta y comercialización de productos alimenticios.			63	3
0147. Formación y orientación laboral.	96	3		
0148. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0149. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración.			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

MODALIDAD DUAL

Estudiar un Ciclo Formativo de Formación Profesional en la modalidad de **Dual** implica recibir formación tanto en el Centro Educativo como en la Empresa.

Los periodos de formación en la empresa están cubiertos tanto por un **seguro de responsabilidad civil** como por uno de accidentes.