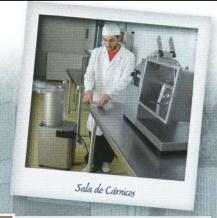
Requisitos de acceso

- Título de Graduado en Educación Secundaria Haber superado los módulos de 1º de un PCPI Título de Profesional Básico o Técnico Básico Título de Técnico Auxiliar o Técnico Haber superado 2º de BUP (máximo de dos materias pendientes entre 1º y 2º de BUP)
- pendientes entre 1º y 2º de BUP)
 Título de Bachiller Superior
 Haber superado la prueba o curso de acceso a ciclos
 formativos (de Grado Medio o de Grado Superior)
 Haber superado la prueba de acceso a la universidad
 para mayores de 25 años
 Otros estudios que permitan acceder a ciclos
 formativos de Grado Superior
 Otros estudios equivalentes a efectos académicos



Salidas académicas o continuidad de estudios

Cuando termines este ciclo formativo, puedes continuar tus estudios por estas vías:

- · Accediendo a Bachillerato
- · Accediendo a un ciclo de grado superior

Inserción Profesional

Esta familia profesional ofrece muchas posibilidades de insercción laboral en el entorno del centro debido a la importancia del sector de la industria alimentaria en el Bierzo



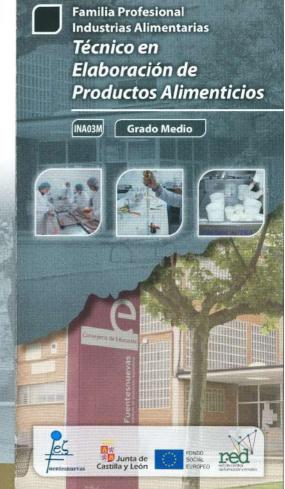
Toda la información en:



IES FUENTESNUEVAS

http://iesfuentesnuevas.centros.educa.jcyl.es/sitio

C/ la Dehesa, 23; 24411 Fuentesnuevas Tels. 987 45 56 71 - 987 45 56 73 Correo-e: 24016584@educa.jcyl.es



Oferta Educativa

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

2.000 Horas

Industrias Alimentarias

Ocupaciones

Elaborador/a de productos alimenticios Operador/a de procesos de elaboración

Controlador/a de procesos

Elaborador/a de alimentos, cárnicos y derivados, conservas, panadería y repostería, lácteos etc Envasador/a

Operario/a de almacén, aprovisionamiento, recepción y gestión

Agente de ventas

Actividades más significativas

- Preparar y manejar los equipos y medios auxiliares de elaboración, conservación, envasado y embala-je de productos.
- Controlar las operaciones de selección, limpieza y preparación de las materias primas.
- Preparar e incorporar sustancias para estabilizar • Obtener masas y pastas para embutidos y elabora-
- ciones culinarias
- Tomar muestras y realizar durante el proceso la verificación de la calidad del producto. Obtener productos curados o desecados controlan-do los procesos de fermentación y deshidratación.
- Aplicar tratamientos de frío industrial en refrigeración y congelación.
- · Controlar la línea de procesado de productos ali-· Aplicar las normas de higiene personal en las áreas

de trabajo e instalaciones

• Realizar las operaciones de tratamiento de los residuos.

Dónde trabajar

- Industrias de conservas vegetales.
- · Industrias cárnicas y de pescado
- Cooperativas y bodegas elaboradoras de vinos
- · Obradores de panaderías y pastelerías
- Industrias lácteas
- Establecimientos comerciales y de distribución de productos alimentarios.
- · Laboratorios de control de calidad
- Plantas de embotellado de aguas



Plan de Formación

EN EL CENTRO:

Horas semana/tota

6 / 198 7 / 231

10 / 330

 curso:
 0141. Materias primas en la industria alimentaria
 0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas
 0143. Tratamientos de transformación y conservación
 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
 0031. Seguridad e higiene en la manípula de alimentos
 0147. Formación y orientación laboral 2 / 66

2º curso:

2º curso: semana/total

· 0144. Procesado de productos alimenticios 12 / 252

· 0116. Principios de mantenimiento electromecánico 5 / 105

· 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria 7 / 147

· 0146. Venta y comercialización de productos alimenticios 3 / 63

· 0148. Empresa e iniciativa emprendedora 3 / 63

EN EMPRESAS:

Se realizarán 380 horas de prácticas en empresas del sector durante el tercer trimestre del 2º curso (0149. Formación en centros de trabajo)

Empresas Colaboradoras en la Formación en Centros de Trabajo

Aguas minerales Pascual Bodegas Prada a tope S.A. Cenco S.A. (Eroski) Carrefour Confiterias Pili S.A.

Frimols S.A.

Fábrica Gerbolés-repostería **Embutidos Pajariel**

Piber Viñas del Bierzo S.Coop. Veigadarte Freiduría TAS Artesanos Dulces Sueños BIO3

Industrias cárnicas Prieto

López S.L.