

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Jefe de turno.
- Supervisor de equipos, procesos y productos.
- Encargado de producción.
- Encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico en análisis de alimentos.
- Técnico en análisis sensorial.
- Técnico en laboratorio de control de calidad.
- Inspector o auditor de calidad.
- Encargado de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Encargado de aprovisionamientos.
- Encargado de línea de envasado y embalaje.
- Encargado de control ambiental y seguridad laboral.
- Técnico comercial.

MÓDULOS PROFESIONALES

PRIMER CURSO

- Tecnología alimentaria.
- Biotecnología alimentaria.
- Análisis de alimentos.
- Tratamientos de preparación y conservación de alimentos.
- Organización de la producción alimentaria
- Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.
- Formación y orientación laboral.
- Inglés técnico para procesos y calidad.

SEGUNDO CURSO

- Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
- Control microbiológico y sensorial de alimentos.
- Nutrición y seguridad alimentaria.
- Procesos integrados en la industria alimentaria.
- Innovación alimentaria.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.
- Formación en centros de trabajo.

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

“PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”



Información

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Molina de Segura
Avda. Gutiérrez Mellado, 17
Tlf: 968643399 y 968 38 90 36
cifeamolinassegura@carm.es
www.cifeamolinassegura.es
www.sftt.es

Diseño: Servicio de F y TT

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Molina de Segura



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca



PRESENTACIÓN

La Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, en colaboración con la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, viene impartiendo diferentes Ciclos Formativos de las Familias Profesionales Agraria e Industrias Alimentarias, en los Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias de la Región de Murcia.

El Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, estableció el título de **TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** que por sus características, responde a las necesidades del sector alimentario, clave en la creación de empleo en España, ofreciendo importantes posibilidades de inserción laboral a los alumnos y alumnas que obtengan esta titulación.

CARACTERÍSTICAS

Las características más destacables de la Formación Profesional son:

- Formación técnico-práctica.
- Prácticas en empresas del sector.
- Fomento de la iniciativa emprendedora.
- Inserción laboral con cualificación.
- Elevada demanda ocupacional.
- Acceso a estudios superiores.

CICLO FORMATIVO DE 2000 HORAS REPARTIDAS EN 2 CURSOS ACADÉMICOS, DE ELLAS 400 HORAS SE DESARROLLAN COMO PRÁCTICAS EN EMPRESAS DEL SECTOR

CONDICIONES DE ACCESO

Acceso directo:

- Título de Bachiller o BUP.
- Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio).
- Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente.
- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Titulación universitaria.

Prueba de acceso (si no se reúne ninguno de los requisitos anteriores):

- A ciclos formativos de grado superior.
- A la universidad para mayores de 25 años.

COMPETENCIA PROFESIONAL

Algunas de las competencias profesionales son:

- Programar y organizar la producción alimentaria.
- Gestionar sistemas automáticos de producción.
- Conducir operaciones de elaboración de productos alimentarios.
- Supervisar el envasado, embalaje y etiquetado de alimentos.
- Planificar la logística en la empresa alimentaria.
- Gestionar el mantenimiento y la operatividad de equipos e instalaciones.
- Controlar la calidad física, química, microbiológica y sensorial de los alimentos.
- Comercializar y promocionar productos alimentarios.

