

ESCOLA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA DE L'EMPORDÀ

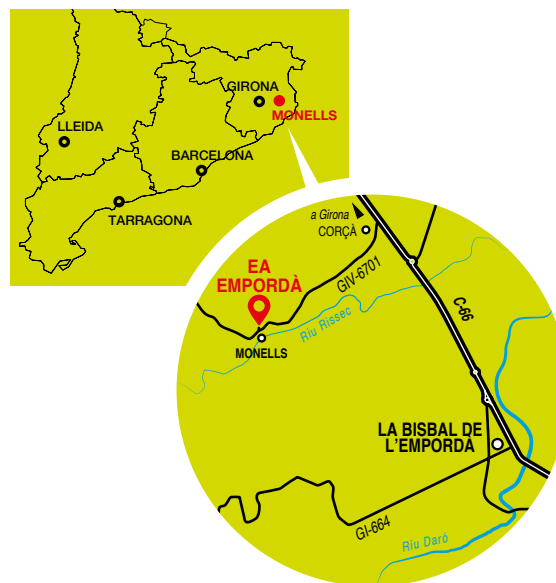
L'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà és un centre situat a Monells (Baix Empordà) i pertany a la xarxa d'Escoles Agràries del Servei de Formació Agrària del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. **Va iniciar la seva activitat el 1971 i durant els últims anys, s'ha consolidat com un líder en formació dirigida a la indústria agroalimentària.**

Pel que fa a la formació reglada, ofereix el **Cicle Formatiu de Grau Superior de Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries en format dual, una metodologia que té com a objectiu apropar l'alumnat al món laboral i adquirir experiència professional.**

Quant a la formació contínua, organitza cursos adreçats a professionals de la indústria agroalimentària i a petits productors i elaboradors de productes alimentaris.



L'ESCOLA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA DE L'EMPORDÀ



ESCOLA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA DE L'EMPORDÀ

Finca Camps i Armet
17121 Monells (Baix Empordà)
Telèfon: 972 630 123 / 972 630 622

afarmet.daam@gencat.cat
<http://agricultura.gencat.cat/escolesagraries>
<https://agora.xtec.cat/eaemporda/>

T'agradaria rebre informació de l'escola?

Subscriu-te al nostre butlletí!



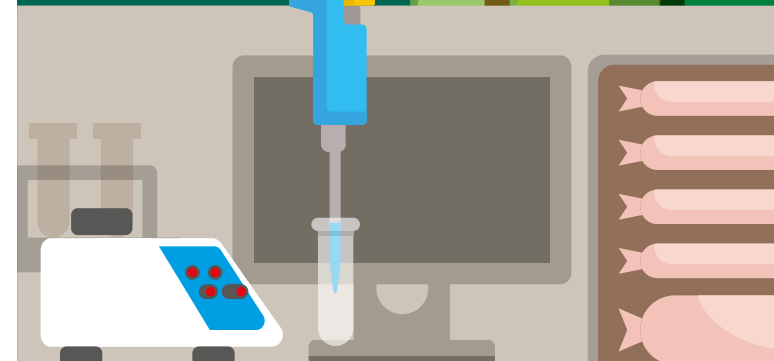
Visita'ns:



CICLE FORMATIU

PROCESSOS I QUALITAT EN INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

GRAU SUPERIOR





OBJECTIUS

- Formar futurs tècnics per treballar en la indústria alimentària.
- Apropar l'alumnat al món laboral i acompanyar-lo en la seva primera experiència professional.
- Contribuir a capacitar i formar personal qualificat en el sector agroalimentari.



UNITATS FORMATIVES

Els estudis es divideixen en els següents mòduls professionals (MP) i unitats formatives (UF):

1r CURS

MP1: TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA

- UF1: Additius, coadjuvants i auxiliars
- UF2: Indústria càrnia
- UF3: Indústria dels derivats de la pesca i aqüicultura
- UF4: Indústria de la llet i productes làctics
- UF5: Indústria derivada de fruites i hortalisses
- UF6: Indústria dels derivats de cereals i afins
- UF7: Altres productes alimentosos

MP2: ANÀLISI D'ALIMENTS

- UF1: Organització del laboratori
- UF2: Assajos físics i fisicoquímics
- UF3: Anàlisis químiques
- UF4: Composició centesimal

MP3: TRACTAMENTS DE PREPARACIÓ I CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

- UF1: Tractament de matèries primeres
- UF2: Tractaments tèrmics
- UF3: Tractaments de secat i concentració
- UF4: Envasament i embalatge

MP4: ORGANITZACIÓ DE LA PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA

- UF1: Planificació i programació de la producció
- UF2: Organització de la producció
- UF3: Control de la producció i els costos

MP5: COMERCIALIZACIÓ I LOGÍSTICA EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

- UF1: Logística
- UF2: Comercialització

MP6: GESTIÓ DE LA QUALITAT I AMBIENTAL

- UF2: Protecció ambiental

MP8: CONTROL MICROBIOLÒGIC I SENSORIAL D'ALIMENTS

- UF1: Tècniques bàsiques de treball a microbiologia
- UF2: Control i higiene
- UF3: Anàlisi d'aliments i aigua

MP9: NUTRICIÓ I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- UF1: Nutrició
- UF2: Seguretat alimentària

MP11: BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA

- UF1: Bioquímica i microbiologia
- UF2: Bioreactors i biosensors

UF3: Aplicacions biotecnològiques

MP12: INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA

- UF1: Innovació alimentària
- #### MP13: FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

- UF1: Incorporació al treball
- UF2: Previsió de riscos laborals

MP17: ESTADÍSTICA, CONTROLS OFICIALS I DE PROCESSOS

- UF1: Normativa alimentària i control dels aliments. Comerç exterior
- UF2: Control de la qualitat del producte i del procés

2n CURS

MP2: ANÀLISI D'ALIMENTS

- UF1: Mètodes electroquímics
- UF2: Mètodes òptics
- UF3: Mètodes cromatogràfics

MP6: GESTIÓ DE LA QUALITAT I AMBIENTAL

- UF1: Gestió de la qualitat

MP7: MANTENIMENT ELECTROMEQUÍNIC EN INDÚSTRIES DE PROCÉS

- UF1: Materials i elements mecànics
- UF2: Instal·lacions i màquines hidràuliques, pneumàtiques i elèctriques
- UF3: Organització del manteniment bàsic

MP8: CONTROL MICROBIOLÒGIC I SENSORIAL

- UF4: Anàlisi sensorial

MP10: PROCESSOS INTEGRATS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

- UF 1: Control automàtic de processos
- UF2: Conducció i control d'un procés d'elaboració

MP14: EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA

- UF 1: Empresa i iniciativa empenedora

MP15: PROJECTE EN PROCESSOS I QUALITAT EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

- UF 1: Projecte en processos i qualitat en la indústria alimentària (només si no es fa dual)

MP17: ESTADÍSTICA, CONTROLS OFICIALS I DE PROCESSOS

- UF3: Estadística

MP16: FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL



DURADA

- 2 cursos acadèmics, i un total de 2.000 hores de formació.
- Durant el 2n curs, l'alumnat pot fer la formació dual. És a dir, realitza part dels continguts del CFGS en una empresa, a través d'una beca o contracte de pràctiques.

REQUISITS D'ACCÉS

- Batxillerat
- Prova o curs d'accés
- CFGM
- BUP o COU

PERFIL PROFESSIONAL

Tècnic superior d'indústria alimentària, amb tasques relacionades amb diversos àmbits d'aquest sector: la gestió de la qualitat, la seguretat alimentària, el control de la producció...

