

L'ESCOLA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA DE L'EMPORDÀ

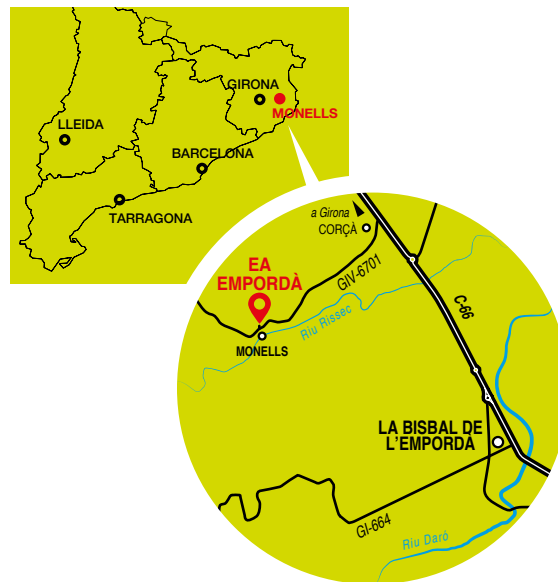
L'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà és un centre situat al cor del Baix Empordà, a Monells, i pertany a la xarxa d'**Escoles Agràries** del Servei de Formació Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Va iniciar la seva activitat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

En formació reglada, ofereix el **Cicle Formatiu de Grau Superior de Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries** en format dual, una metodologia que combina l'aprenentatge teòric a l'aula amb sessions pràctiques en empreses del sector. L'objectiu és apropar l'alumnat al món laboral adquirint experiència professional des del primer moment.

També impulsa la formació contínua amb cursos i jornades tècniques adreçades a professionals de la indústria agroalimentària i a petits productors i elaboradors de productes alimentaris.



ESCOLA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA DE L'EMPORDÀ



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

eea_emporda.agricultura@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



Generalitat de Catalunya



QUINS SÓN ELS OBJECTIUS DEL CICLE FORMATIU?

- 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.
- Impulsar la innovació en el sector agroalimentari.

QUANT DURA EL CICLE FORMATIU?

- 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, realitzar part dels continguts del CFGS en una empresa, a través d'una beca o contracte de pràctiques remunerat.



QUÈ APRENDRÀS?

1r CURS

- Tecnologia alimentària
- Anàlisi d'aliments
- Tractaments de preparació i conservació dels aliments
- Organització de la producció alimentària
- Innovació alimentària
- Control microbiològic i sensorial d'aliments
- Nutrició i seguretat alimentària
- Biotecnologia alimentària
- Anglès professional
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Estadística, controls oficials i de processos
- Begudes fermentades

2n CURS

- Manteniment electromecànic en indústries de procés
- Processos integrats en la indústria alimentària
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Gestió de la qualitat i ambiental
- Comercialització i logística en la indústria alimentària
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Projecte intermodular
- Formació Dual – Mòdul optatiu



QUINS SÓN ELS REQUISITS D'ACCÉS?

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

QUIN ÉS EL PERFIL PROFESSIONAL?

Tècnic superior d'indústria alimentària, amb tasques relacionades amb diversos àmbits d'aquest sector: gestió de la qualitat, seguretat alimentària, control de la producció, tecnologia alimentària, comercialització i logística, entre d'altres.

PER QUÈ ESTUDIAR AQUEST CICLE?

Perquè ofereix una oportunitat única per inserir-se en un mercat laboral amb alta demanda de professionals qualificats. Els titulats d'aquest sector gaudeixen d'una ocupabilitat elevada gràcies a l'interès creixent de les empreses en incorporar talent preparat per als reptes actuals i futurs.

