

ESCOLA AGRÀRIA DE TÀRREGA

L'**Escola Agrària de Tàrraga** és un centre públic orientat cap a la formació i transferència de coneixement del sector agroalimentari.

En l'àmbit de la formació inicial oferim el **Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Producció Agropecuària en modalitat a distància amb l'IOC**, així com programes específics de **formació per a la incorporació de joves a l'empresa agrària**, facilitant el relleu generacional i la professionalització del sector.

Ampliem la nostra oferta en formació professional amb el **Cicle Formatiu de Grau Superior de Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries** i així donem el servei que precisa la indústria agroalimentària.

Oferim una àmplia oferta de formació contínua contribuint a la millora de la competitivitat del sector.

EQUIPAMENTS

informa't

Residència, cuina pròpia i menjador.

Disposen de **laboratoris, planta d'elaboració, explotació agrària, taller i altres infraestructures** que permeten combinar l'aprenentatge teòric amb la pràctica aplicada en entorns reals de producció.



ESCOLA AGRÀRIA DE TÀRREGA



ESCOLA AGRÀRIA DE TÀRREGA

Av. Tarragona, s/n. 25300 Tàrraga. Tel. 973 310 715

ea_tarrega.agricultura@gencat.cat

<https://agora.xtec.cat/eatarrega>

T'agradaria
rebre informació
de l'escola?

**Subscriu-te al
nostre butlletí!**



Visita'ns: @eatarrega



CICLE FORMATIU

PROCESSOS I QUALITAT EN INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

GRAU SUPERIOR





REQUISITS D'ACCÉS

Complir algun d'aquests requisits: batxillerat, CFGM o FPI, BUP o COU, la prova d'accés a la universitat per majors de 25 anys o la prova d'accés a cicles formatius.

QUANT DURA EL CICLE FORMATIU?

2 cursos acadèmics, i un total de 2.000 hores de formació.

Durant el 2n curs l'alumnat realitza part dels continguts del CFGS i efectua les pràctiques d'empresa.



MÒDULS PROFESSIONALS

Els estudis es divideixen en els següents mòduls professionals:

- 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
- 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



ENTORN PROFESSIONAL

Un cop finalitzats els estudis s'obté el títol de tècnic superior d'indústria alimentària. Les sortides professionals estan relacionades amb:

- 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 àmbit gaudeixen d'una elevada ocupabilitat gràcies a l'interès creixent de les empreses en incorporar talent per afrontar els reptes actuals i futurs del sector.

