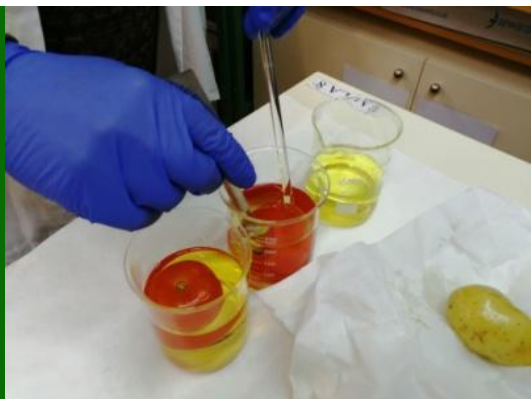


ACCÉS AL CICLE FORMATIU

- ❖ ESO
- ❖ BATXILLERAT
- ❖ FP1
- ❖ PROVA D'ACCÉS ALS CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ
- ❖ TÍTOL DE TÈCNIC/A
- ❖ ALTRES TITULACIONS EQUIVALENTS

SORTIDES ACADÈMIQUES

- ❖ BATXILLERAT
- ❖ CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR



Anima't a formar part de la nostra família. Una família professional amb molt futur.



Institut Guissona

CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ
Tècnic/a en ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Família professional
INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES



INSCRIPCIÓ

Institut Guissona
C/Castanyers, 13
25210 Guissona (la Segarra)
973 55 14 17 – 973 55 14 42



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Formació DUAL
Aprendràs tècniques de cuina

DURADA DELS ESTUDIS

2 cursos acadèmics – 2000 hores

❖ Formació NO DUAL:

1617 hores a l'institut i 383 a l'empresa

❖ Formació DUAL (pràctiques remunerades)

2297 hores amb 977 de pràctiques remunerades a l'empresa

En conveni de col·laboració amb:



HORARI

De les 16:00 a les 21:00 hores

Som centre de referència en la formació professional per a la indústria alimentària

QUÈ ESTUDIARÀS?

- ❖ Operacions de condicionat de matèries primeres
- ❖ Tractaments de transformació i conservació
- ❖ Processat de productes alimentaris
- ❖ Processos tecnològics en la indústria alimentària
- ❖ Matèries primeres en la indústria alimentària
- ❖ Venda i comercialització de productes alimentaris
- ❖ Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
- ❖ Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- ❖ Principis de manteniment electromecànic

Aprenderàs tècniques de cuina

ON TREBALLARÀS ?

En petites, mitjanes o grans empreses de la indústria alimentària integrat en un equip de treball. Tindràs coneixements necessaris per elaborar i envasar productes alimentaris d'acord amb els plans de producció i qualitat, efectuant el manteniment de primer nivell dels equips i aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i prevenció de riscos.

DE QUÈ TREBALLARÀS ?

- ❖ Elaborador de productes alimentaris
- ❖ Operador de màquines i equipament pel tractament i elaboració de productes alimentaris
- ❖ Operador o controlador de línies d'envasat i embalatge
- ❖ Recepcionista i emmagatzemador
- ❖ Agrupador de matèries primeres i materials a les línies de producció.
- ❖ Dosificador
- ❖ Supervisor de línia

