



SORTIDES PROFESSIONALS

- Tècnic o tècnica en laboratori de control de qualitat.
- Inspector o inspectora de qualitat. Auditor o auditora de qualitat.
- Encarregat o encarregada de la gestió de la seguretat alimentària.
- Encarregat o encarregada d'aprovisionaments.
- Encarregat o encarregada de la línia d'envasament i d'emalatge.
- Encarregat o encarregada de control ambiental i de seguretat laboral.
- Tècnic o tècnica comercial.

I SI VULL CONTINUAR ESTUDIANT? ACCÉS A ESTUDIS SUPERIORS

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau.

Per a més informació del cicle formatiu:
www.iesmontsia.org



F-198 Informació Orien Educativa per Cicles V2 - Edició 2023

futura**fp** orient**afp** impuls**fp**

innova**fp** activa**fp**



Abast de la certificació: CFGM i CFGS

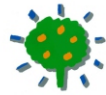


Projecte de qualitat i millora contínua



Centre d'Excel·lència +400

Empresa FP



Escola Verda



Finançat per:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Montsià

Carrer Madrid, 35-49 · 43870 AMPOSTA

Telèfon: +34 977 700 043

Email: info@iesmontsia.org

www.iesmontsia.org



INSTITUT MONTSIÀ

Ensenyaments Professionals



TÈCNIC O TÈCNICA SUPERIOR EN PROCESSOS I QUALITAT EN INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES



COM ACCEDIR AL CICLE?

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o tècnic superior de formació professional o tècnic especialista,
- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.
- haver superat la prova d'accés a cicles formatius de grau superior dins del mateix itinerari formatiu.

QUINA DURADA TÉ EL CICLE?

Dos cursos acadèmics.

- Formació en el centre educatiu.
- Formació en el centre de treball (pràctiques en empreses).
- Possibilitat de realitzar FP Dual.

QUINS MÒDULS S'IMPARTEIXEN? CONTINGUT CURRICULAR

- Tecnologia alimentària
- Anàlisi d'aliments
- Tractaments de preparació i conservació dels aliments
- Organització de la producció alimentària
- Comercialització i logística en la indústria alimentària
- Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària
- Manteniment electromecànic en indústries de procés
- Control microbiològic i sensorial dels aliments
- Nutrició i seguretat alimentària
- Processos integrats en la indústria alimentària
- Biotecnologia alimentària
- Innovació alimentària
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Projecte en processos i qualitat en la indústria alimentària
- Formació en centres de treball

COMPETÈNCIA GENERAL

La competència general d'aquest títol consisteix a organitzar i controlar els processos d'elaboració de productes alimentaris programant i supervisant les operacions i els recursos materials i humans necessaris, aplicant els plans de producció, qualitat, seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, d'acord amb la legislació vigent.

