

## QUINES SORTIDES PROFESSIONALS TÉ EL CURS?

Amb finalitats d'orientació professional, s'enumeren a continuació les ocupacions i els llocs de treball que es poden exercir quan s'adquireixi la competència professional definida pel títol:

- elaborador o elaboradora de productes alimentaris;
- operador o operadora de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris;
- operador o operadora i controlador o controladora de línies d'envasament i embalatge;
- recepcionista i magatzemista;
- abastador o abastadora de matèries primeres i de materials a les línies de producció;
- operador o operadora de dosificadors, i
- supervisor o supervisora de línia.

## I SI VULL CONTINUAR ESTUDIANT? ACCÉS A ESTUDIS SUPERIORS

Amb aquests estudis s'obté el títol de Tècnic o Tècnica, que permet accedir:

- al Batxillerat.
- a un Cicle formatiu de Grau Superior

Per a més informació del cicle formatiu:

[www.iesmontsia.org](http://www.iesmontsia.org)



F-152 Informació Oberta Educativa V3 - Edició 2024

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

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



Abast de la certificació: CFGM i CFGS



Projecte de qualitat i millora contínua



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](mailto:info@iesmontsia.org)

[www.iesmontsia.org](http://www.iesmontsia.org)



# INSTITUT MONTSIÀ

## Ensenyaments Professionals



## TÈCNIC O TÈCNICA EN ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS



Full actualitzat



## COM ACCEDIR AL CICLE?

Cal tenir algun dels següents títols:

- Graduat/ada en educació secundària obligatòria.
- Tècnic/a bàsic/a, Tècnic/a, Tècnic/a superior o Tècnic/a auxiliar.
- Batxillerat superior (plans anteriors Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig).
- Titulacions equivalents per accedir als cicles formatius de grau superior.

O bé haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
  - Un curs de formació específic per accedir als cicles de grau mitjà.
  - El segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
  - El tercer curs del Pla 1963 o segon de comuns experimental dels ensenyaments d'arts aplicades i oficis artístics.
  - El segon curs de BUP, amb un màxim de dues matèries suspeses.
  - Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.
  - Altres estudis o cursos de formació equivalents.
- O bé superar la prova d'accés. Per presentar-s'hi caldrà tenir complets 17 anys d'edat o bé complir-los durant l'any.

## QUINA DURADA TÉ EL CURS?

Dos cursos acadèmics:

- Formació en el centre educatiu
- Formació pràctica en empreses FP Dual

## QUINS MÒDULS S'IMPARTEIXEN? CONTINGUT CURRICULAR

- Tractaments de Transformació i Conservació
- Processat de Productes Alimentaris
- Processos Tecnològics en la Indústria Alimentària
- Primeres Matèries 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
- Formació i Orientació Laboral
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Anglès Tècnic
- Síntesi
- Formació en Centres de Treball

## COMPETÈNCIA GENERAL

Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar i envasar productes alimentaris d'acord amb els plans de producció i de qualitat i fer el manteniment de primer nivell dels equips, segons la legislació d'higiene i de seguretat alimentàries, protecció ambiental i prevenció de riscos laborals.



## A QUIN TIPUS D'EMPRESA VA ADREÇAT? ÀMBIT PROFESSIONAL

S'exercirà l'activitat en petites, mitjanes o grans empreses, amb nivells molt diversos tant en la seva tecnologia com en la seva organització. Integració en equips de treball amb persones del mateix nivell de qualificació o inferior on desenvoluparan tasques individuals i en grup en les àrees funcionals de recepció de matèries primeres i materials, preparació i maneig d'equips de producció, control d'operacions d'elaboració, envasament i embalatge, de suport al control de qualitat, emmagatzematge i expedició de productes acabats.



## QUÈ APRENDRÉ? COMPETÈNCIES PROFESSIONALS

- ✓ Rebre, aprovisionar i emmagatzemar segons les característiques del producte.
- ✓ Mantenir i regular els equips i els sistemes de producció en funció dels requeriments del procés productiu, tot garantint la qualitat, seguretat i eficiència.
- ✓ Elaborar productes alimentaris controlant les operacions i verificant la qualitat dels productes elaborats.
- ✓ Aplicar tractaments de conservació d'acord amb els requeriments de cada producte.
- ✓ Envasar, etiquetar i embalar els productes de cara a la comercialització.
- ✓ Promocionar i comercialitzar els productes elaborats aplicant les tècniques de màrqueting.
- ✓ Aplicar la normativa de seguretat alimentària i la de protecció ambiental.

