

Goi Mailako
Lanbide
Heziketa

Elikagaien
industriak

Elikagaien industriako prozesuetako eta kalitateko goi mailako teknikaria



Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra



UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtsa
El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

Elikagaien industriako prozesuetako eta kalitateko goi mailako teknikaria

Zure etorkizuneko bizibidea

Elikagaien Industriako Prozesuetako eta Kalitateko goi mailako teknikaria:

- Elikagaien industrian hornikuntzak, biltegia eta bidalketak kudeatzea eta merkaturatzea laguntzeko jarduerak egitea.
- Elikagaien industriako ekoizpena programatzea eta kudeatzea.
- Elikagaien industrian kalitateko eta ingurumen kudeaketako plana ezartzen eta garatzen elkarlanean aritzea.

Landare kontserba eta zukuen industriak

- Landare kontserba eta zukuen ekoizpenerako prozesuak garatzea eta prozedura operatiboak zehaztea.
- Landare kontserba eta zukuen fabrikazioa eta haien ekoizpeneko sistema automatikoak kontrolatzea.
- Landare kontserba eta zukuak egiteko prozesuaren kontrol analitikoko eta zentzumenen bidezko kontrolerako teknikak aplikatzea.

Zerealen eta gozokien deribatuen industriak

- Zerealen eta gozokien deribatuen ekoizpenerako prozesuak garatzea eta prozedura operatiboak zehaztea.
- Zerealen eta gozokien deribatuen ekoizpena eta ekoizpeneko sistema automatikoak kontrolatzea.
- Zerealen eta gozokien deribatuak egiteko prozesuaren kontrol analitikoko eta zentzumenen bidezko kontrolerako teknikak aplikatzea.

Arrantza eta akuikulturako produktuen industriak

- Arrantza eta akuikulturatik deribatutako produktuen ekoizpenerako prozesuak garatzea eta prozedura operatiboak zehaztea.
- Arrantza eta akuikulturatik deribatutako produktuen ekoizpena eta ekoizpeneko sistema automatikoak kontrolatzea.
- Arrantza eta akuikulturatik deribatutako produktuak egiteko prozesuaren kontrol analitikoko eta zentzumenen bidezko kontrolerako teknikak aplikatzea.

Esne-industriak

- Kontsumorako esneen eta esnekien ekoizpenerako prozesuak garatzea eta prozedura operatiboak zehaztea.
- Kontsumorako esneen eta esnekien ekoizpena eta ekoizpeneko sistema automatikoak kontrolatzea.
- Kontsumorako esneak eta esnekiak egiteko prozesuaren kontrol analitikoko eta zentzumenen bidezko kontrolerako teknikak aplikatzea.

Haragi-industriak

- Gizentzeko azienda hiltzeko, prestatzeko eta zatitzeko eta haragizko produktuak eta prestakinak egiteko prozesuak garatzea eta prozedura operatiboak zehaztea.
- Haragizko produktuen eta prestakinen ekoizpena, haien ekoizpeneko sistema automatikoak eta animaliak hiltzea, prestatzea eta zatitzea kontrolatzea.
- Haragizko produktuak eta prestakinak egiteko prozesuaren kontrol analitikoko eta zentzumenen bidezko kontrolerako teknikak aplikatzea.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

www.educacion.navarra.es/web/eu/dpto/formacion-profesional

Elikagaien industriak

KONTUAN HARTU BEHAR DUZUNA

Lanbide profil hori daukaten pertsonak beren jarduera elikagaien industriako enpresa txiki, ertain edo handietan lan egiten dute. Lan-talde batean integratuta egoten dira, eta bertan mota anitzeko lanak egiten dituzte: ekoizpenaren kudeaketa, antolaketa eta kontrola, logistika, ikerkuntza eta garapen arlo funtzioaletan, kalitatea, elikagaien segurtasuna, laneko arriskuei aurrea hartzea eta ingurumeneko babesa. Tarteko agintari gisa jarduten dute, goi mailako arduradun teknikoek gainbegiraturata. Enpresa txikietan, haatik, autonomia maila handiagoa daukate, eta enpresa kudeatzeko eta zuzentzeko lanak har ditzakete bere gain.

Hauek dira jarduera eta lanpostu aipagarrienak:

- Lerroko, fabrikazio plantako, ataleko edo biltegiko burua.
- Ekipamenduen, prozesuen eta produktuen gainbegiralea.
- Ekoizpenaren arduraduna.
- Produktu berriak egitearen eta prozesuak garatzearen arduraduna.
- Elikagaien analisiko teknikaria.
- Zentzumenen bidezko analisiko teknikaria.
- Laborategian kalitate kontrolako teknikaria.
- Kalitateko ikuskaria edo auditorea.
- Elikagaien segurtasunaren kudeaketaren arduraduna.
- Horniketen arduraduna.
- Ontziratze eta bilketa lerroko arduraduna.
- Ingurumen kontrolako eta laneko segurtasuneko arduraduna.
- Teknikari komertziala.

ZIKLOAREN MODULUAK

- Elikaduraren teknologia.
- Elikagaien analisia.
- Elikagaiak prestatzeko eta kontserbatzeko tratamenduak.
- Nutrizioa eta elikagaien segurtasuna.
- Prozesu industrietako mantenimendu elektromekanikoa.
- Enpresa eta ekimena.
- Ingelesa I.
- Elikagaien industriako merkaturatzea eta logistika.
- Kalitatearen eta ingurumenaren kudeaketa elikagaien industrian.
- Elikagaien bioteknologia.
- Elikagaien ekoizpenaren antolaketa.
- Elikagaien kontrol mikrobiologikoa eta zentzumenezko kontrola.
- Elikagaien industrian integratutako prozesuak.
- Elikaduraren berrikuntza.
- Lanerako prestakuntza eta orientazioa.
- Elikagaien industriako prozesuen eta kalitatearen proiektua.
- Lantokietako prestakuntza.