



Referencia de Empresas Colaboradoras

ANDOSILLA	ACEITUNAS SARASA
ANDOSILLA	EGACOOOP SOCIEDAD COOPERATIVA
AZAGRA	BODEGAS Y VIÑEDOS FERNÁNDEZ DE MANZANOS
AZAGRA	ULTRACONGELADOS VIRTO, S.A.
LOGROÑO	SAINT GOBAIN VICASA, S.A.
MILAGRO	MIZANOR
MILAGRO	VEGA MAYOR, S.A.
SAN ADRIÁN	IAN BEBE
SAN ADRIÁN	LABORATORIOS DEL EBRO
SARRIGUREN	LYS ALIMENTACIÓN

Cualidades personales

Las más vinculadas para el desarrollo de la profesión son:

- ◆ Agudeza y memoria auditiva.
- ◆ Rapidez de reflejos.
- ◆ Concentración.
- ◆ Fluidez verbal.
- ◆ Capacidad de comunicación.
- ◆ Dinamismo.
- ◆ Intuición.
- ◆ Capacidad de improvisación.
- ◆ Capacidad de análisis y síntesis.
- ◆ Decisión.
- ◆ Iniciativa.
- ◆ Responsabilidad.

Ten en cuenta que

Ejercerás tu labor, fundamentalmente, en la industria de la alimentación. Se tratará de medianas o grandes empresas cuya estructura y organización interna permiten el reparto de funciones entre las diferentes unidades y los distintos niveles de cualificación. Te integrarás como mando intermedio en una unidad de producción. También asumirás la coordinación con otros equipos. Dependerás de un responsable técnico de nivel superior.

¿Qué vas a saber?

Cuando termines este ciclo formativo estarás capacitado para gestionar una unidad o sección en la industria alimentaria, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Más en concreto serás capaz de:

- ◆ Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria.
- ◆ Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción.
- ◆ Programar, gestionar y controlar la producción en la industria alimentaria.
- ◆ Controlar la aplicación del plan de calidad en la industria alimentaria.
- ◆ Gestionar los sistemas de protección ambiental de la industria alimentaria.
- ◆ Realizar operaciones de compra-venta y actividades de apoyo a la comercialización de productos alimentarios.

¿Cuál va a ser tu trabajo?

Cuando tengas el título de Técnico Superior en Industria Alimentaria y accedas a un empleo, desarrollarás las siguientes actividades:

- ◆ Elaboración y conservación de pescado.
- ◆ Preparación y conservación de frutas y hortalizas.
- ◆ Fabricación de grasas y aceites vegetales y animales, lácteos, helados.
- ◆ Fabricación de productos de molinería, almidón y amiláceos.
- ◆ Elaboración de vino, bebidas y licores.
- ◆ Fabricación de productos para la alimentación animal, panadería, galletería y pastelería, cacao, chocolate y confitería.
- ◆ Fabricación de pastas alimenticias.
- ◆ Elaboración de café, té, infusiones.
- ◆ Elaboración de salsas, especias y condimentos.
- ◆ Elaboración de preparados para la alimentación infantil y dietéticos.
- ◆ Elaboración de sopas, potajes y caldos, ovoproductos y catering industrial.

Grado Superior

Técnico Superior en Industria Alimentaria

Titulación

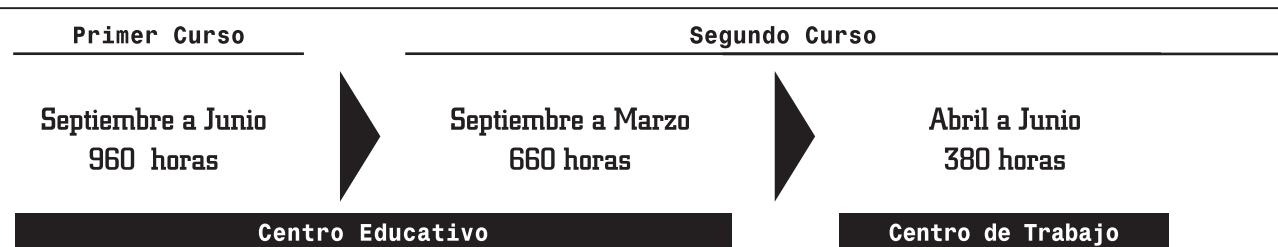
■ **Técnico Superior en Industrias Alimentarias.**

■ **Nivel Académico:**

Formación Profesional de Grado Superior.

Características

■ **Duración:** 2.000 horas



■ **Contenidos**

MÓDULOS	Horas anuales	Horas semanales
PRIMER CURSO		
Logística	96	3
Procesos en la industria alimentaria	224	7
Organización y control de una unidad de producción	96	3
Técnicas de protección ambiental	160	5
Comercialización de productos alimentarios	64	2
Microbiología y química alimentarias	256	8
Relaciones en el entorno de trabajo	64	2
SEGUNDO CURSO		
Elaboración de productos alimentarios	308	14
Gestión de calidad	176	8
Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria	110	5
Formación y orientación laboral	66	3
Formación en centro de trabajo	380	jornada laboral

Acceso

■ **Directo:**

Título Bachiller (L.O.G.S.E.) u otro equivalente.

La asignación de plazas se realiza aplicando sucesivamente los siguientes criterios:

- ◆ Haber cursado el Bachillerato en la modalidad de Tecnología o Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- ◆ Nota media en uno de los bachilleratos citados.
- ◆ Haber cursado la materia Química.
- ◆ Nota media de otras modalidades de bachillerato.

■ **Mediante prueba:**

La prueba tendrá por objeto determinar si el aspirante posee los conocimientos y capacidades necesarios para cursar con aprovechamiento las enseñanzas del ciclo formativo correspondiente. Para acceder a la prueba debes cumplir uno de los siguientes requisitos:

- ◆ Cumplir 19 años en el año de realización de la prueba.
- ◆ Cumplir 18 años en el año de realización de la prueba y estar en posesión de un título de Técnico relacionado con aquél al que se desea acceder.

La prueba se realiza en junio en convocatoria única.

Continuidad de estudios

Una vez superado este ciclo puedes acceder a los siguientes estudios universitarios:

- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
- Ingeniero Técnico Aeronáutico*.
- Ingeniero Técnico Agrícola*.
- Ingeniero Técnico Forestal*.
- Ingeniero Técnico Industrial*.
- Ingeniero Técnico en Informática*.
- Ingeniero Técnico de Minas*.
- Licenciado en Biotecnología.
- Licenciado en Veterinaria.

(*) todas las especialidades

Centros donde puedes cursar este ciclo

PÚBLICOS

I.E.S. "Ega"

Paletillas, 17

31570 SAN ADRIÁN

Tel.: 948 672 010

Fax: 948 672 147