



Referencia de Empresas Colaboradoras

ANDOSILLA	EGACOOOP SOCIEDAD COOPERATIVA
ANDOSILLA	CONSERVAS ARTESANAS ROSARA
AZAGRA	IBERFRUTA
AZAGRA	ULTRACONGELADOS VIRTO, S.A.
LOGROÑO	SAINT GOBAIN VICASA, S.A.
MILAGRO	MIZANOR
SAN ADRIÁN	COLEP
SAN ADRIÁN	TALLERES FRANFER
SAN ADRIÁN	CONSERVAS EL ESCOLAR, S.L.
SAN ADRIÁN	JOSÉ SALCEDO SORIA, S.L.
SAN ADRIÁN	CONSERVAS EBRON, S.L.
SAN ADRIÁN	GENERAL MILLS
SAN ADRIÁN	LÁSER EBRO
SAN ADRIÁN	CONSERVAS FÉLIX ROLDÁN
SAN ADRIÁN	TALLERES GARMO
SAN ADRIÁN	I.A.N. BEBE
TAFALLA	LYS ALIMENTACIÓN

Cualidades personales

La principal capacidad que debes desarrollar para realizar tu trabajo es la higiene y pulcritud en la transformación de materias primas y obtención de alimentos.

Pero también, otras aptitudes y actitudes muy apropiadas para el ejercicio profesional relacionado con este título son:

- ◆ Agudeza visual, gustativa y olfativa.
- ◆ Destreza manual.
- ◆ Reflejos y equilibrio.
- ◆ Precisión.
- ◆ Orden y método.
- ◆ Iniciativa.
- ◆ Colaboración.
- ◆ Concentración.
- ◆ Resistencia física.

Ten en cuenta que

Desarrollarás tu actividad profesional en la industria de la alimentación en los subsectores:

- ◆ Industria cárnica.
- ◆ Industria derivada del pescado.
- ◆ Industria de preparación y conservación de frutas y hortalizas.
- ◆ Almacenes y centrales de venta.

Se trata de pequeñas, medianas o grandes industrias con niveles muy diversos tanto en su tecnología como en su organización. Dependerás orgánicamente de un mando intermedio.

Grado Medio

Técnico en Conservería y Mantenimiento de Instalaciones

Título Oficial: Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado



¿Qué vas a saber?

Cuando termines este ciclo formativo estarás capacitado para realizar las operaciones de elaboración y envasado y aplicar los tratamientos de conservación de los derivados cárnicos, vegetales, de pescado y cocinados. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel. Más en concreto, serás capaz de:

- ◆ Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera.
- ◆ Preparar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.
- ◆ Conducir la aplicación de los tratamientos de conservación (curado, pasteurización, esterilización, refrigeración, congelación).
- ◆ Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos.
- ◆ Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.
- ◆ Montar supervisar y mantener maquinaria y equipo electromecánico.
- ◆ Conducir y mantener el equipo industrial de líneas de producción en la industria alimentaria.

¿Cuál va a ser tu trabajo?

Cuando tengas la cualificación de Técnico en Conservería y Mantenimiento de Instalaciones y accedas a un puesto de trabajo realizarás las siguientes actividades:

- ◆ Almacenamiento de materias primas y productos terminados.
- ◆ Control de existencias y realización de inventarios.
- ◆ Control de las líneas de envasado y embalaje de productos terminados.
- ◆ Selección, limpieza y preparación de materias primas.
- ◆ Preparación y adición de estabilizadores: salazones, líquidos de gobierno y soluciones conservantes.
- ◆ Preparación, verificación y manejo de las máquinas y equipos en las distintas situaciones de producción.
- ◆ Ejecución y control de las operaciones de proceso, tanto de las realizadas manualmente como de las mecanizadas y automatizadas.
- ◆ Toma y preparación de muestras y ejecución de pruebas de calidad.
- ◆ Obtención de masas y pastas para embutidos y elaboraciones culinarias, garantizando la calidad e higiene de los preparados.
- ◆ Aplicación de normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.
- ◆ Montaje y desmontaje y sustitución de piezas y elementos de maquinaria y equipo industrial para su mantenimiento y reparación.
- ◆ Diagnóstico y reparación de averías de elementos de las máquinas.

Titulación

■ Técnico en Conservería y Mantenimiento de Instalaciones.

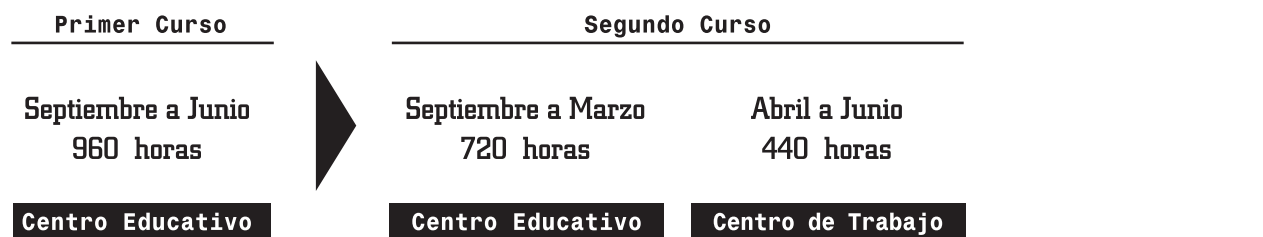
Título Oficial: Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado.

■ Nivel Académico:

Formación Profesional de Grado Medio.

Características

■ Duración: 2.120 horas



■ Contenidos

MÓDULOS	Horas anuales	Horas semanales
PRIMER CURSO		
Operaciones y control de almacén	64	2
Envasado y embalaje	96	3
Higiene y seguridad en la industria alimentaria	96	3
Materias primas, procesos y productos en la industria conservera	160	5
Sistemas de control y auxiliares de los procesos	96	3
Propio, diseñado por cada centro	96	3
Formación y orientación laboral	64	2
Técnicas de mecanizado básico	96	3
Automatismos eléctricos, neumáticos e hidráulicos	192	6
SEGUNDO CURSO		
Operaciones básicas de elaboración de conservas	192	8
Tratamientos finales de conservación	144	6
Montaje y mantenimiento mecánico	144	6
Montaje y mantenimiento eléctrico	120	5
Conducción y mantenimiento de líneas automatizadas	120	5
Formación en centro de trabajo	440	Jornada laboral

Acceso

■ Directo:

Título de Graduado en Educación Secundaria u otro equivalente.

■ Mediante prueba:

La prueba tiene por objeto demostrar que el aspirante está capacitado para cursar con aprovechamiento las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio. Para acceder a la prueba debes cumplir el siguiente requisito:

- ◆ Cumplir 17 años en el año de realización de la prueba.

La prueba se realiza en junio en convocatoria única.

Continuidad de estudios

Una vez superado este ciclo puedes cursar el Bachillerato en cualquiera de sus modalidades, o bien realizar un curso preparatorio para la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior.

Centros donde puedes cursar este ciclo

PÚBLICOS

I.E.S. "Ega"

Paletillas, 17
31570 SAN ADRIÁN
Tel.: 948 672 010
Fax: 948 672 147