

Formación  
Profesional  
Grado Medio

Industrias  
alimentarias

# Técnico/a en elaboración de productos alimenticios



Nafarroako  
Gobernua  Gobierno  
de Navarra



Fondo Social Europeo  
Europako Gizarte Funtza

El FSE invierte en tu futuro  
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

UNIÓN EUROPEA  
EUROPAR BATASUNA

# Técnico/a en elaboración de productos alimenticios

## Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificado/a para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

### **Fabricación de conservas vegetales**

- Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.
- Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.
- Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando que siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.
- Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.

### **Elaboración de leches de consumo y productos lácteos**

- Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.
- Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.

- Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.
- Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.

### *Cualificaciones incompletas*

### **Carnicería y elaboración de productos cárnicos**

- Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
- Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.

### **Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura**

- Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco garantizando la calidad e higiene de los productos.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

[www.educacion.navarra.es](http://www.educacion.navarra.es)

# Industrias alimentarias

## ¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

Desarrollarás tu actividad profesional en diferentes empresas, con niveles muy diversos tanto en su tecnología como en su organización. Son trabajadores o trabajadoras por cuenta ajena que se integran en un equipo de trabajo con personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollan tareas individuales y en grupo en las áreas funcionales de recepción de materias primas y materiales, preparación y manejo de equipos de producción, control de operaciones de elaboración, envasado y embalaje, apoyo al control de calidad, almacenamiento y expedición de productos acabados.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Elaborador de productos alimenticios.
- Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios.
- Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje.
- Recepcionista y almacenero.
- Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Dosificador.
- Supervisor de línea.

## MÓDULOS DEL CICLO

- Materias primas en la industria alimentaria.
- Operaciones de acondicionado de materias primas.
- Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Principios de mantenimiento electromecánico.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Tratamientos de transformación y conservación I / II.
- Procesado de productos alimenticios.
- Venta y comercialización de productos alimenticios.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Conducción de líneas de producción en la industria alimentaria.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.