

Formación
Profesional
Grado Medio

Industrias
alimentarias

Técnica/o en elaboración de productos alimenticios



Nafarroako
Gobernua



Gobierno
de Navarra



UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtza

El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

Técnica/o en elaboración de productos alimenticios

Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificada/o 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/web/dpto/formacion-profesional

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:

- Elaboradora-elaborador de productos alimenticios.
- Operadora-operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios.
- Operadora-operador y controladora-controlador de líneas de envasado y embalaje.
- Recepcionista y almacenera-o.
- Acopiadora-acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Dosificadora-dosificador.
- Supervisora-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.