

Formación
Profesional
Grado Superior

Industrias
Alimentarias

Técnica/o superior en procesos y calidad en la industria alimentaria



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 superior en procesos y calidad en la industria alimentaria

Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificada/o para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

Industrias de conservas y jugos vegetales

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.
- Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.

Industrias de derivados de cereales y de dulces

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.
- Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.

Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.

Industrias lácteas

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
- Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.

Industrias cárnicas

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.
- Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.



+ 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 pequeñas, medianas o grandes empresas de la industria alimentaria integradas en un equipo de trabajo donde realizan tareas de gestión de la producción, organización y control, en las áreas funcionales de logística, investigación y desarrollo, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Actúan como mandos intermedios bajo la supervisión de personal responsable técnico de nivel superior, si bien en pequeñas empresas disponen de un mayor grado de autonomía pudiendo asumir labores de gestión y dirección de empresa.

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

- Jefa-e de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Supervisor-a-supervisor de equipos, procesos y productos.
- Encargada-o de producción.
- Encargada-o de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnica-o en análisis de alimentos.
- Técnica-o en análisis sensorial.
- Técnica-o en laboratorio de control de calidad
- Inspectora-inspector o auditora-auditor de calidad.
- Encargada-o de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Encargada-o de aprovisionamientos.
- Encargada-o de la línea de envasado y embalaje.
- Encargada-o de control ambiental y seguridad laboral.
- Técnica-o comercial.

MÓDULOS DEL CICLO

- Tecnología alimentaria.
- Análisis de alimentos.
- Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
- Nutrición y seguridad alimentaria.
- Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Inglés I.
- Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
- Biotecnología alimentaria.
- Organización de la producción alimentaria.
- Control microbiológico y sensorial de los alimentos.
- Procesos integrados en la industria alimentaria.
- Innovación alimentaria.
- Formación y orientación laboral.
- Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.
- Formación en centros de trabajo.