

PROPUESTA DE FORMACIÓN - IES CONDES DE SALDAÑA -

CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar productos alimenticios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

OCUPACIONES 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.

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Acceso directo El acceso directo a ciclos formativos de grado medio requerirá estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos, certificados o condiciones:

- Título Profesional Básico.
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, siempre que el alumno o alumna haya superado la evaluación final de Educación Secundaria Obligatoria por la opción de enseñanzas aplicadas. *
- Título de Bachiller o Bachiller superior.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial con anterioridad a la implantación del primer curso de los ciclos de Formación Profesional Básica.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio y tener 17 años en el año de finalización del curso.
- Acreditar tener un máximo de dos materias pendientes en el conjunto de los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Cumplir alguno de los requisitos de acceso a ciclos formativos de grado superior.

*De conformidad con la LOMCE el título de Graduado en ESO, obtenido con anterioridad a la implantación de la evaluación final de ESO establecida en LOMCE, permitirá acceder a ciclos de grado medio **sin el requisito de haber superado la evaluación final de Educación Secundaria Obligatoria.**

Acceso mediante prueba: Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado medio después de superar una prueba. Para acceder por esta vía se requiere tener como mínimo diecisiete años cumplidos en el año de realización de la prueba.

Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Salidas

- Ciclos Formativos de Grado Superior.
- Bachillerato.
- Trabajo.
 - Industrias de conservas vegetales
 - Industrias cárnicas y de pescado
 - Cooperativas y bodegas elaboradoras de vino
 - Obradores de panaderías y pastelerías
 - Industrias lácteas
 - Establecimientos comerciales y de distribución de productos alimenticios
 - Laboratorios de control de calidad
 - Plantas de embotellado de aguas

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	66
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0141	Materias primas en la industria alimentaria	6	198
0142	Operaciones de acondicionamiento de materias primas	7	231
0143	Tratamientos de transformación y conservación	10	330
0147	Formación y orientación laboral	3	99

Segundo Curso	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	5	105
0144	Procesado de productos alimenticios	12	252
0145	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	7	147
0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	3	63
0148	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0149	Formación en centros de trabajo* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.		380