

Condiciones de acceso

- A) **Acceso directo:** Tienen acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio, además de quienes posean el título de Graduado en Educación Secundaria o el de Técnico auxiliar, antigua FP I, Título Profesional Básico, quienes hayan superado el segundo curso de Bachillerato Unificado Polivalente o cualquier otro título equivalente o superior.
- B) **Acceso Mediante Prueba de Acceso** a ciclos formativos de grado medio o grado superior, o la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial.
- Otras marcadas por la Administración Educativa.

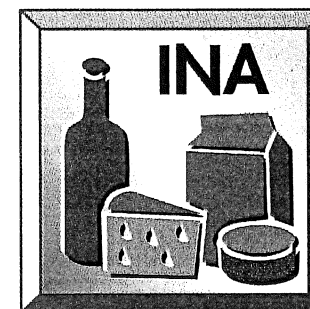


**GOBIERNO
DE ARAGON**

Departamento de Educación,
Cultura y Deporte
IES "Martínez Vargas"



Enseñanzas de Formación Profesional



TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Información y preinscripciones

IES "MARTINEZ VARGAS"

www.iesmv.com

Secretaría del Centro.

Camino de la Boquera s/n

Tel. 974 310 294

Fax 974 306 459

22300 BARBASTRO

E-mail: iesmvbarbastro@educa.aragon.es

FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

CÓDIGO: INA201

Enseñanzas MÍNIMAS: RD 452/2010 (BOE 20/05/2010)

Currículo Aragonés: Orden 01/04/2011 (BOA 05/05/2011)

¿Qué es?

La formación como Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios corresponde a estudios de Formación Profesional de Grado Medio.

La Competencia General de este ciclo 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.

¿Qué salidas permite?

Al concluir los estudios se obtiene el Título de "Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios." Podrá **ejercer su profesión** como:

- 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

Se aprende a:

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Elaborar productos alimenticios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, protección ambiental y prevención de riesgos laborales de acuerdo con la legislación vigente.
- Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

¿Cómo está organizado?

3 CURSOS ESCOLARES: 2000 HORAS

Las enseñanzas son de carácter teórico y práctico, y tienen la duración de tres cursos escolares.

- **CURSOS 1º:** Se desarrolla íntegramente en el Instituto, familiarizándose el alumnado con los métodos, procedimientos y recursos propios del ámbito de la elaboración de productos alimenticios.
- **CURSO 2º y 3º:** Posibilidad de compatibilizar los estudios en el centro con el trabajo en empresas del sector mediante un contrato de formación y aprendizaje, a través del FP DUAL.

COD	Módulos profesionales BOA 04/07/2011	Distribución horaria			
		Horas	Horas/semana		
			1º	2º	3º
0141	Materia primas en la industria alimentaria	160	5	-	-
0142	Operaciones de acondicionamiento de materias primas	192	6	-	-
0143	Tratamientos de transformación y conservación	256	8	-	-
0144	Procesado de productos alimentarios	336	-	11	-
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	105	-	-	5
0145	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	192	-	6	-
0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	63	-	-	3
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	63	-	-	3
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	-	-	3
0147	Formación y Orientación Laboral	96	-	3	-
0148	Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	-	-	3
0149	Formación en Centros de Trabajo.				
		410			3º trim.
	TOTAL	2000	19	20	17