



GOBIERNO
DE ESPAÑA

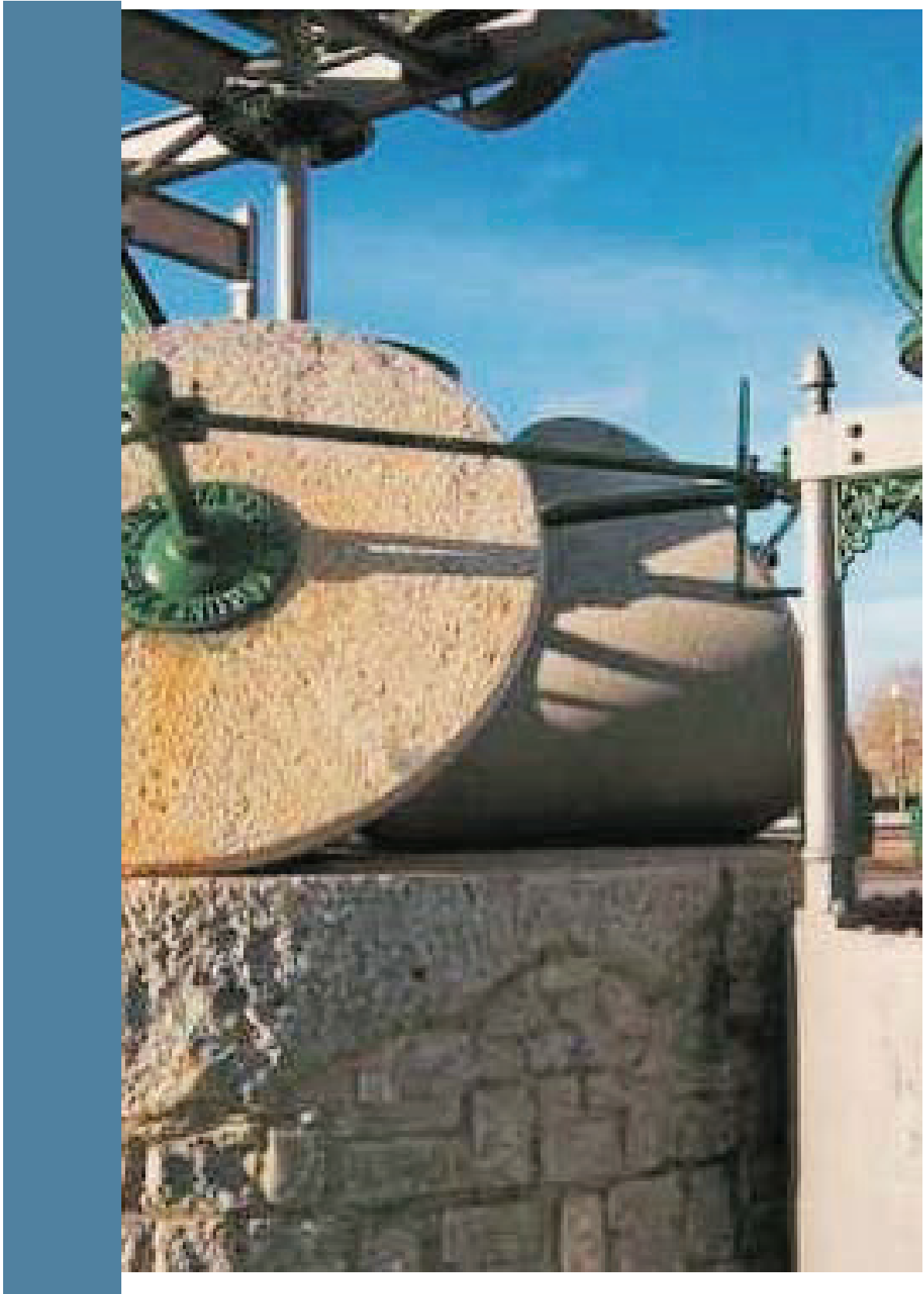
MINISTERIO
DE EDUCACIÓN

FORMACIÓN PROFESIONAL

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



educacion.es



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CONSERVERÍA VEGETAL, CÁRNICA Y DE PESCADO

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 2052/1995, de 22 de Diciembre (BOE 14/02/96).

Currículo: REAL DECRETO 1141/1997, de 11 de Julio (BOE 03/09/97).

DURACIÓN

1400 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Operaciones y control de almacén.
- Operaciones básicas de elaboración de conservas.
- Tratamientos finales de conservación.
- Envasado y embalaje.
- Higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Materias primas, procesos y productos en la industria conservera.
- Sistemas de control y auxiliares de los procesos.
- Formación y Orientación Laboral.

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera.
- Preparar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.
- Conducir la aplicación de los tratamientos de conservación.
- Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Elaborador de productos cárnicos.
- Jefe de masas cárnicas.
- Operador/controlador de embutidoras.
- Curador.
- Elaborador de pescado y derivados.
- Elaborador de conservas vegetales.
- Elaborador de encurtidos y aceitunas.
- Envasador.
- Almacenero.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 2054/1995, de 22 de Diciembre (BOE 15/02/96).

Currículo: REAL DECRETO 1143/1997, de 11 de Julio (BOE 04/09/97).

DURACIÓN

1400 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Operaciones y control de almacén.
- Operaciones de proceso de leches de consumo y helados.
- Quesería y Mantequería.
- Envasado y embalaje.
- Higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Leche, productos lácteos y procesos.
- Sistemas de control y auxiliares de los procesos.
- Formación y Orientación Laboral (F.O.L.)

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria láctea.
- Conducir el procesado y tratamiento de la leche y realizar las operaciones de elaboración de postres, helados y otros productos similares.
- Realizar las operaciones de elaboración de productos lácteos fermentados, quesos y mantequilla.
- Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Procesador lechero.
- Operador de central lechera.
- Elaborador de productos lácteos.
- Quesero.
- Heladero/elaborador.
- Pasteurizador.
- Operador de planta de margarinas.
- Almacenero.
- Envasador.
- Elaborador de ovoproductos.
- Elaborador de alimentos infantiles.

EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL

MATADERO Y CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 2051/1995, de 22 de Diciembre (BOE 08/03/96).
Currículo: REAL DECRETO 1140/1997, de 11 de Julio (BOE 03/09/97).

DURACIÓN

1400 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Sacrificio y faenado de animales y asistencia en la inspección.
- Despiece y carnicería.
- Charcutería.
- Operaciones y control de almacén.
- Higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Tecnología de la carne.
- Formación y Orientación Laboral (F.O.L.).

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Ejecutar las operaciones de sacrificio y despiece de animales y canales y de preparación en carnicería/charcutería.
- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales, piezas y otros productos cárnicos.
- Aplicar criterios y técnicas sanitarias y económicas para clasificar y valorar los rendimientos y la calidad de los animales, canales y piezas.
- Realizar la Administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa.
- Conducir/supervisar los equipos y manejar las herramientas o útiles propios del sacrificio, despiece, conservación y acondicionamiento de la carne.
- Tomar y preparar muestras, detección de síntomas y anomalías sanitarias en los animales y canales.
- Aplicar y mantener las condiciones de conservación de canales, piezas y otros productos cárnicos.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Operador de línea de matadero.
- Clasificador de canales y piezas.
- Despiecero deshuesador.
- Preparador de despojos.
- Auxiliar de inspección veterinaria.
- Almacenero.
- Operador de obrador.
- Carnicero.
- Charcutero.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: RD 1399/2007, de 29 de octubre (BOE 24/11/2007)

Currículo: ORDEN ESD/3389/2008, de 3 de noviembre (BOE 27/11/08)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Procesos de mecanizado.
- Elaboración de panadería-bollería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Elaboración de confitería y otras especialidades.
- Postres en restauración.
- Productos de obrador.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

“Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería en obradores y establecimientos de restauración.” Podré:

- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería.
- Elaborar postres de restauración

emplatados y listos para su consumo.

- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Preparar, regular y mantener los equipos, las instalaciones y los sistemas de producción.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares y los productos acabados.
- Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación.
- Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Panadero, pastelero, confitero, repostero, turroneo, churrero, galletero
- Elaborador de bollería, masas y bases de pizza.
- Elaborador y decorador de pasteles
- Elaborador de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ACEITE DE OLIVA Y VINOS

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 1798/2008 de 3 de Noviembre (BOE 25/11/2008)

Currículo: Orden EDU/22132009, de 3 de julio (BOE 12-08-2009)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Materias primas y productos en la industria oleoleica, vinícola y otras bebidas.
- Extracción de aceite de oliva.
- Elaboración de vinos.
- Principios de mantenimiento electromecánico.
- Acondicionamiento de aceites de oliva.
- Elaboración de otras bebidas y derivados.
- Análisis sensorial.
- Venta y comercialización de productos alimentarios.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

“Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos.” Podré:

- Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los

manuales de procedimientos y calidad.

- Conducir las operaciones de refinado y acondicionamiento de aceites de oliva.
- Elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- Realizar las operaciones de acabado y estabilización.
- Controlar las fermentaciones.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Regular los equipos de producción.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando su funcionamiento e higiene.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Bodeguero.
- Maestro de almazara.
- Auxiliar en almazaras y bodegas.
- Comercial de almazaras y bodegas.

EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL

MOLINERÍA E INDUSTRIAS CEREALISTAS

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 2056/1995, de 22 de Diciembre (BOE 16/02/96).

Currículo: REAL DECRETO 1145/1997, de 11 de Julio (BOE 05/09/97).

DURACIÓN

1400 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Operaciones y control de almacén.
- Molinería.
- Operaciones de elaboración y tratamiento de derivados de granos, harinas y sémolas.
- Envasado y embalaje.
- Higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Materias primas, productos y procesos en la industria molinera y cerealista.
- Sistemas de control y auxiliares de los procesos.
- Formación y Orientación Laboral (F.O.L.).

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria molinera y cerealista.
- Conducir los procesos de molienda-separación de granos y similares.
- Realizar las operaciones de acondicionamiento y tratamiento de granos y harinas.
- Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Molinero.
- Molinero de cereales.
- Elaborador de piensos.
- Mezclador de fábrica de piensos.
- Tostador/elaborador de café.
- Maltero.
- Elaborador de pastas alimenticias.
- Molinero de arroz.
- Elaborador de snacks y aperitivos.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INDUSTRIA ALIMENTARIA

GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 2050/1995, de 22 de Diciembre (BOE 08/03/96).

Currículo: REAL DECRETO 1139/1997, de 11 de Julio (BOE 04/09/97).

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Logística.
- Procesos en la industria alimentaria.
- Organización y control de una unidad de producción.
- Elaboración de productos alimentarios.
- Gestión de calidad.
- Técnicas de protección ambiental.
- Comercialización de productos alimentarios.
- Microbiología y química alimentarias.
- Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria.
- Relaciones en el Entorno de Trabajo.
- Formación y Orientación Laboral.

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción.
- Programar, gestionar y controlar la producción en la industria alimentaria.
- Controlar la aplicación del plan de calidad en la industria alimentaria.
- Gestionar los sistemas de protección ambiental de la industria alimentaria.
- Realizar operaciones de compra-venta y actividades de apoyo a la comercialización de productos alimentarios.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Jefe de almacén.
- Encargado de aprovisionamiento.
- Comprador.
- Técnico comercial.
- Técnico de procesos.
- Encargado de producción.
- Jefe de turno.
- Jefe de línea.
- Contramaestre de planta.
- Inspector auditor de calidad.
- Supervisor de proceso y de producto.
- Encargado de control medioambiental.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

VITIVINICULTURA GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre, (BOE 16/01/2008)

Currículo: Orden EDU/2243/2009, de 3 de julio (BOE 14-08-2009)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Viticultura.
- Vinificaciones.
- Procesos bioquímicos.
- Estabilización, crianza y envasado.
- Análisis enológico.
- Industrias derivadas.
- Cata y cultura vitivinícola.
- Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
- Proyecto en la industria vitivinícola.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

“Organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados.” Podré:

- Programar, coordinar y controlar la producción vitícola, la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados.
- Programar las operaciones de estabilización y crianza de vinos y derivados.

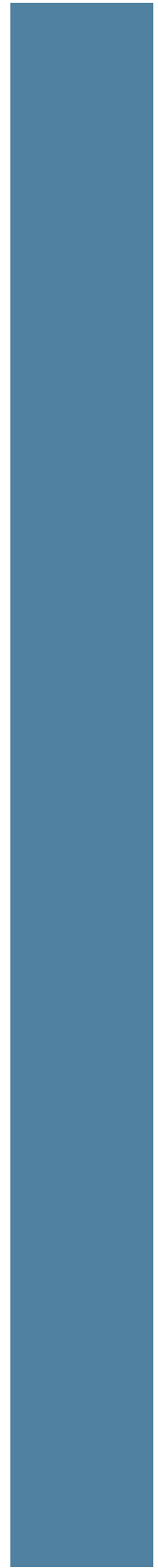
- Programar y supervisar los equipos e instalaciones.
- Comercializar y promocionar los productos en la empresa vitivinícola.
- Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- Supervisar durante el proceso productivo la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Vitivinícola.
- Encargado de proceso de destilación y rectificación.
- Encargado de recepción de mostos frescos y sulfatados.
- Supervisor de columnas de destilación y concentración.
- Encargado de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres.
- Encargado de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Analista sensorial.



+ Información

Ministerio de Educación educacion.es

Consejerías de Educación
de las Comunidades Autónomas

