

Elaboració de Productes Alimentaris

Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar i envasar productes alimentaris d'acord amb els plans de producció i de qualitat i fer el manteniment de primer nivell dels equips, segons la legislació d'higiene i de seguretat alimentàries, protecció ambiental i prevenció de riscos laborals.

Tenen una durada de 2.000 hores (1.617 lectives en un centre educatiu i 383 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

Aquest estudi **substitueix** els cicles (LOGSE) Escorxador, carnisseria-xarcuteria, Conservació vegetal, càrnia i de peix i Elaboració de productes làctics.

Continguts

- Operacions de Condicionat de Primeres Matèries (132 hores)
- Tractaments de Transformació i Conservació (264 hores)
- Processat de Productes Alimentaris (297 hores)
- Processos Tecnològics en la Indústria Alimentària (198 hores)
- Primeres Matèries en la Indústria Alimentària (132 hores)
- Venda i Comercialització de Productes Alimentaris (66 hores)
- Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària (66 hores)
- Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments (66 hores)
- Principis de Manteniment Electromecànic (66 hores)
- Formació i Orientació Laboral (99 hores)
- Empresa i Iniciativa Emprenedora (66 hores)
- Anglès Tècnic (99 hores)
- Síntesi (66 hores)
- Formació en Centres de Treball (383 hores)

Més informació del **currículum** a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'

Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de graduat en educació secundària obligatòria,
- haver superat el curs específic per a l'accés als cicles de grau mitjà,
- tenir el títol de tècnic o de tècnic auxiliar,
- haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP),
- tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics,
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys,
- haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI),
- tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir com a mínim 17 anys l'any en què es fa la prova.

Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar una sol·licitud d'admissió i presentar-la al centre i per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Per a l'assignació de les places s'ordenen les sol·licituds segons la qualificació mitjana de l'ESO o dels estudis equivalents; les sol·licituds que tenen la mateixa puntuació s'ordenen a partir d'un número de desempat que s'obté per sorteig.

Hi ha un 20% de places reservades per als alumnes que accedeixen a un cicle mitjançant la prova d'accés o el curs específic d'accés; les sol·licituds d'aquests alumnes s'ordenen segons la qualificació obtinguda a la prova o al curs.

Aquest estudi és **gratuït** en els centres dependents del Departament d'Ensenyament. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

Elaboració de Productes Alimentaris

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic o tècnica**, que permet accedir:

- al batxillerat,
- a un cicle de grau superior de formació professional

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- elaborador o elaboradora de productes alimentaris;
- operador o operadora de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris;
- operador o operadora i controlador o controladora de línies d'envasament i embalatge;
- recepcionista i magatzemista;
- abastador o abastadora de matèries primeres i de materials a les línies de producció;
- operador o operadora de dosificadors, i
- supervisor o supervisora de línia.

Normativa

- Decret 265/2013, de 10 de desembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'elaboració de productes alimentaris (DOGC núm. 6521, de 13.12.2013)

Elaboració de Productes Alimentaris

Centres

Baix Camp

Centre: públic
Horari: diürn-matí

Cambrils

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme
(43007038)
c. Estel (Pg. Marítim)
43850 Cambrils
Tel. 977792837
Centre: públic
Horari: diürn

Selva

Hostalric

Institut Vescomtat de Cabrera
(17006733)
pl. Catalunya, 1
17850 Hostalric
Tel. 972864987
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Baix Llobregat

Sant Feliu de Llobregat

Institut Martí Dot (08041519)
c. Josep Teixidor, 2-12
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. 936851801
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Vallès Occidental

Terrassa

Institut Cavall Bernat (08053251)
c. la Castellassa, s/n
08227 Terrassa
Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Barcelonès

Barcelona

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (08044934)
c. Pintor Alsamora, 3-5
08016 Barcelona
Tel. 934080018
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Berguedà

Puig-reig

Institut de Puig-reig (08052207)
pg. Riera de la Sala, 3
08692 Puig-reig
Tel. 938290240
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Garrotxa

Olot

Institut La Garrotxa (17002399)
ctra. de Riudaura, 110
17800 Olot
Tel. 972262200
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Osona

Vic

Institut de Vic (08031022)
av. Sant Bernat Calbó, 8
08500 Vic
Tel. 938891878