



Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per organitzar i controlar els processos d'elaboració de productes alimentaris programant i supervisant les operacions i els recursos materials i humans necessaris, aplicant els plans de producció, qualitat, seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, d'acord amb la legislació vigent.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics (1.485 en un centre educatiu i 515 (hores d'estada a l'empresa) en un centre de treball).

Aquest estudi substitueix el cicle Indústria Alimentària (LOGSE).

Continguts

- Comercialització i Logística en la Indústria Alimentària
- Gestió de Qualitat i Ambiental en la Indústria Alimentària
- Manteniment Electromecànic en Indústries de Procés
- Tecnologia Alimentària
- Biotecnologia Alimentària
- Anàlisi d'Aliments
- Tractaments de Preparació i Conservació dels Aliments
- Organització de la Producció Alimentària
- Control Microbiològic i Sensorial dels Aliments
- Nutrició i Seguretat Alimentària
- Processos Integrats en la Indústria Alimentària
- Innovació Alimentària
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau superior si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Batxillerat.
- Batxillerat LOGSE.
- BUP.
- Tècnic/a superior de formació professional o grau universitari o equivalent.
- Tècnic/a especialista, tècnic/a superior o equivalent.
- Tècnic/a de grau mitjà de formació professional o títol de tècnic/a o tècnic/a d'arts plàstiques i disseny.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau superior.
- Una prova d'accés.
- El segon curs de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.
- El COU o un curs preuniversitari.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.

Tràmits

Per cursar el cicle cal que presentis una **sol·licitud de preinscripció** en el termini corresponent. Trobaràs més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

Per a més informació, consulteu el Canal Universitats

Sortides professionals



Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

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

- Cap de línia, de planta de fabricació, de secció o de magatzem
- Cap de torn
- Supervisor/a d'equips, processos i productes
- Encarregat/ada de producció
- Encarregat/ada d'elaboració de productes nous i desenvolupament de processos
- Encarregat/ada en anàlisi d'aliments
- Tècnic/a en anàlisi sensorial
- Tècnic/a en laboratori de control de qualitat
- Inspector/a o auditor/a de qualitat
- Encarregat/ada de la gestió de la seguretat alimentària
- Encarregat/ada d'aprovisionaments
- Encarregat/ada de la línia d'envasament i embalatge
- Encarregat/ada de control ambiental i seguretat laboral
- Tècnic/a comercial.

Normativa

- Reial decret 500/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de formació professional de grau superior i es fixen els seus ensenyaments mínims (BOE núm. 129, de 28.5.2024)
- Reial decret 451/2010, de 16 d'abril, pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en Processos i Qualitat a la Indústria Alimentària i se'n fixen els ensenyaments mínims (BOE núm. 123, de 20.5.2010)



Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

Centres

Baix Camp

Tel. 977700043
Centre: públic
Horari: diürn

Cambrils

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

Segarra

Guissona

Institut de Guissona (25007505)
c. Castanyers, 13
25210 Guissona
Tel. 973551417
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

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

Baix Empordà

Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura

**Escola agrària i Alimentària de
l'Empordà** (17001231)
Finca Camps i Armet
17116 Cruïlles, Monells i Sant Sadurní
de l'Heura
Tel. 972630123
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Barcelonès

Barcelona

Institut dels Aliments de Barcelona
(08077435)
c. Longitudinal 4, 22
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Garrotxa

Olot

Kreas (17010426)
c. Joan Pere Fontanella, 3
17800 Olot
Tel. 972260714
Centre: privat
Horari: diürn

Montsià

Amposta

Institut Montsià (43006101)
c. Madrid, 35-49
43870 Amposta