



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'Educació. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.



Elaboració de Productes Alimentaris

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

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

Cambrils

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

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-matí

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

Barcelonès

Barcelona

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

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

Berguedà

Puig-reig

Institut de Puig-reig (08052207)
av. 1 d'Octubre, 3
08692 Puig-reig
Tel. 938290240
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Conca de Barberà

Montblanc

Institut Martí l'Humà (43009187)
av. Dr. Folch, s/n
43400 Montblanc
Tel. 977862539
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Garrotxa

Olot

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

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
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Segarra

Guissona

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

Selva

Hostalric

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