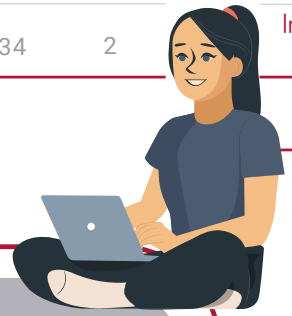
¿QUÉ VOY A APRENDER Y A HACER?

- Elaborar y envasar productos alimentarios 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.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Aplicar tratamientos de conservación de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

ASIGNATURAS

PRIMER CURSO Módulos	Horas Total	Horas Sem.
Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria	68	2
Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	68	2
Materias primas en la Industria Alimentaria	204	6
Operaciones de acondicionado de materias primas	204	6
Tratamientos de Transformación y Conservación	238	7
Inglés profesional	68	2
Itinerario personal para la empleabilidad I	102	3
Elaboración de vinos y cervezas	34	2

SEGUNDO CURSO Módulos	Horas Total	Horas Sem.
Digitalización aplicada a los sectores productivos	34	1
Principios de mantenimiento electro-mecánico	132	4
Procesado de productos alimenticios	363	11
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	198	6
Venta y comercialización de productos alimentarios	66	2
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2
Introducción al análisis fisicoquímico y sensorial de vinos y cervezas	54	3
Proyecto intermodular	65	



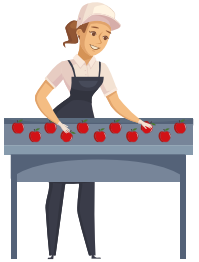
REQUISITOS DE ACCESO

- Título de la **E.S.O.**
- Título **Profesional Básico**
- Si tienes más de 17 años, a través de la **prueba de acceso** que se convoca anualmente

¿DÓNDE PUEDO TRABAJAR?

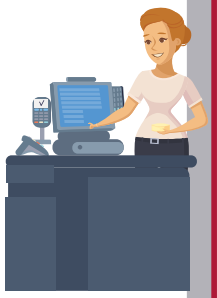
- En la recepción de materias primas
- En la preparación y manejo de equipos de producción
- En el control de operaciones de elaboración
- En el envasado y embalaje
- En apoyo al control de calidad
- En almacenamiento y expedición de productos terminados

¿EN QUÉ PUEDO TRABAJAR?



ELABORADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

DOSIFICADOR.



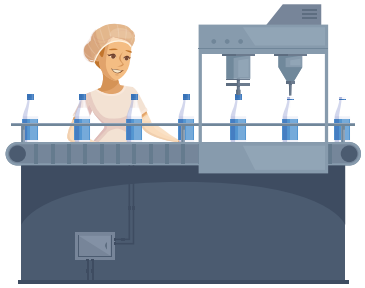
OPERADOR DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

OPERADOR Y CONTROLADOR DE LÍNEAS DE ENVASADO Y EMBALAJE.

RECEPCIONISTA Y ALMACENERO.

ACOPIADOR DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES A LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN.

SUPERVISOR DE LÍNEA.



Si nos conoces querrás venir

Residencia
170 plazas

Comedor
Alumnos internos y externos

Sala de Juegos

Transporte escolar gratuito

Autobús urbano gratuito
Con parada dentro del recinto del Centro

Centro Educativo Sostenible CASTILLA Y LEÓN

VIDA · SALUDABLE

Ctra. la Aldehuela s/n · 49022 Zamora
Tel.: 980 521 829 | Fax: 980 521 746
49006044@educa.jcyl.es

http://iesalfonsoix.centros.educa.jcyl.es

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación y Cultura

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

FORMACIÓN PROFESIONAL

Cámaras Castilla y León

I.E.S. ALFONSO IX

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS