

CS Industria alimentaria

Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a facer? Xestionar unha unidade ou sección alimentaria, programando, preparando e supervisando os recursos materiais e humanos dispoñibles e os traballos necesarios para alcanzar os obxectivos fixados nos plans de produción, calidade e protección ambiental.

Onde se realiza o traballo? Loxística, produción, calidade e desenvolvemento, protección ambiental e comercial no campo da industria alimentaria.

En que postos de traballo? Xefe de almacéns. Encargado de aprovisionamentos. Comprador. Técnico-comercial. Técnico en procesos. Encargado de produción (fabricación, elaboración, envasado, embalaxe). Xefe de quenda. Xefe de liña. Contramestre de planta. Supervisor de procesos e de produto. Inspector-auditor de calidade. Encargado de control ambiental. Técnico superior en industria alimentaria.

Caes son os módulos deste ciclo?

Módulos	Horas
Comercialización de produtos alimentarios	80
Elaboración de produtos alimentarios	295
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	380
Horas á disposición do centro	80
Loxística	90
Microbioloxía e química alimentarias	160
Organización e control dunha unidade de produción	90
Procesos na industria alimentaria	215
Proxecto integrado	80
Relacións no contorno de traballo	55
Sistemas automáticos de produción na industria alimentaria	145
Técnicas de protección ambiental	130
Xestión de calidade	145

Que título se obtén? Técnico superior en industria alimentaria.

A que outros estudos se pode acceder? Diplomado en nutrición humana e dietética; Enxeñeiro técnico aeronáutico; Enxeñeiro técnico agrícola; Enxeñeiro técnico de minas; Enxeñeiro técnico en informática; Enxeñeiro técnico forestal; Enxeñeiro técnico industrial; Licenciado en biotecnoloxía; Licenciado en veterinaria.