

# SALIDAS PROFESIONALES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- ▶ Elaborador de productos alimenticios.
- ▶ 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.
- ▶ Supervisor de línea.
- ▶ Dosificador.
- ▶ Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción



## MÓDULOS PROFESIONALES

### PRIMER CURSO

- ▶ Materias primas en la industria alimentaria.
- ▶ Tratamientos de transformación y conservación.
- ▶ Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- ▶ Inglés técnico para elaboración de productos alimenticios.

### SEGUNDO CURSO

- ▶ Procesado de productos alimenticios.
- ▶ Principios de mantenimiento electromecánico.
- ▶ Venta y comercialización de productos alimenticios.
- ▶ Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- ▶ Formación y orientación laboral.
- ▶ Empresa e iniciativa emprendedora.

IMPARTIDO POR:



📍 **C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA**  
Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Molina de Segura  
Avda. Gutiérrez Mellado, 17  
Telf.: 968643399 | Fax: 968 38 90 36  
cifeamolínadesegura@carm.es | www.cifeamolínadesegura.es  
📍 centointegradomolínadesegura/



CICLOS FORMATIVOS F.P.

[www.cifeamolínadesegura.es](http://www.cifeamolínadesegura.es)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)



## GRADO MEDIO

## TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

## GRADO MEDIO

# TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, en colaboración con la Consejería de Educación, Juventud y Deportes viene impartiendo diferentes Ciclos Formativos de las Familias Profesionales Agraria e Industrias Alimentarias, en los Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias de la Región de Murcia.

El Real Decreto 1259/2011, de 7 de abril estableció el nuevo título TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS que por sus especiales y novedosas características, responde a las necesidades del sector, ofreciendo importantes posibilidades ocupacionales al alumnado que obtenga esta nueva titulación.

### CARACTERÍSTICAS

Las características más destacables de la Formación Profesional son:



FORMACIÓN  
TÉCNICO-PRÁCTICA



PRÁCTICAS EN  
EMPRESAS DEL SECTOR



FOMENTO DE  
LA INICIATIVA  
EMPREENDEDORA



INSERCIÓN LABORAL  
CON CUALIFICACIÓN



ELEVADA DEMANDA  
OCUPACIONAL



ACCESO A ESTUDIOS  
SUPERIORES

Dadas las características peculiares de la titulación, el C.I.F.E.A. de Molina de Segura dispone de las instalaciones más adecuadas para el desarrollo de los trabajos necesarios, de acuerdo con los objetivos de enseñanza, aprendizaje y transferencia tecnológica.

La duración de la formación es de 2000 horas repartidas en 2 cursos académicos, de ellas 400 horas se desarrollan como prácticas en empresas del sector.



## COMPETENCIA PROFESIONAL

Algunas de las competencias profesionales, son:

1. Aprovisionar y almacenar las materias primas y auxiliares.
2. Elaborar productos alimenticios.
3. Regular los equipos y sistemas de producción.
4. Envasar, etiquetar y embalar los productos etiquetados.
5. Almacenar los productos acabados.
6. Verificar la calidad de los productos elaborados.
7. Promocionar y comercializar los productos elaborados.
8. Aplicar la normativa de seguridad alimentaria.
9. Aplicar la normativa de protección ambiental.

## CONDICIONES DE ACCESO

Para acceder a los Ciclos Formativos de Grado Medio, es necesario tener:

"TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO SEGÚN RD 127/2014"

Para acceder a los Ciclos Formativos de Grado Medio, es necesario estar en posesión del título de Graduado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), o bien, cumplir alguno de los requisitos siguientes:- Ciclo formativo de grado medio. De acuerdo a la modificación establecida por la LOMCE del artículo 44 de la LOE



Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar o de título de Técnico.



Haber superado el segundo curso de Bachiller Unificado Polivalente (B.U.P.).



Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las Enseñanzas Medias.



Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experimental.



Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.



Superar la correspondiente PRUEBA DE ACCESO, para quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores.