



## 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 (1.617 lectives en un centre educatiu i 383 de pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

Aquest estudi **substitueix** el cicle Indústria Alimentària (LOGSE).

### Continguts

- Projecte de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària (66 hores)
- Empresa i Iniciativa Emprenedora (66 hores)
- Manteniment Electromecànic en Indústries de Procés (66 hores)
- Processos Integrats en la Indústria Alimentària (132 hores)
- Gestió de Qualitat i Ambiental en la Indústria Alimentària (132 hores)
- Anàlisi d'Aliments (231 hores)
- Tractaments de Preparació i Conservació d'Aliments (165 hores)
- Organització de la Producció Alimentària (66 hores)
- Comercialització i Logística en la Indústria Alimentària (99 hores)
- Control Microbiològic i Sensorial dels Aliments (165 hores)
- Nutrició i Seguretat Alimentària (66 hores)
- Innovació Alimentària (66 hores)
- Tecnologia Alimentària (132 hores)
- Biotecnologia Alimentària (66 hores)
- Formació en Centres de Treball (383 hores)
- Formació i Orientació Laboral (99 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 batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista,
- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complerts 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.

### Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar la sol·licitud i presentar-la al centre per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Quan el nombre de sol·licituds és superior a l'oferta, les peticions s'ordenen, dins de cada via d'accés i d'acord amb les prioritats que pertorqui, segons la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permet l'accés al cicle.

Els **importos de la matrícula** per als centres dependents del Departament d'Educació són:

- per curs: 360 euros
- per unitat formativa: 25 euros
- per mòdul de formació en centres de treball (FCT): 25



## Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

euros

Consulteu els supòsits d'exempcions i bonificacions generals i específiques a l'apartat de **preus públics**.

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

Trobareu més informació al web [preinscripcio.gencat.cat](http://preinscripcio.gencat.cat).

- Decret 37/2014, de 18 de març, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària (DOGC núm. 6586, de 20.3.2014)

### 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

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



## Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

### Centres

#### Baix Camp

Horari: diürn

#### Cambrils

#### Montsià

#### Institut Escola d'Hoteleria i Turisme

(43007038)  
c. Estel (Pg. Marítim)  
43850 Cambrils  
Tel. 977792837  
Centre: públic  
Horari: diürn

#### Amposta

**Institut Montsià** (43006101)  
c. Madrid, 35-49  
43870 Amposta  
Tel. 977700043  
Centre: públic  
Horari: diürn

#### Baix Empordà

#### Pallars Jussà

#### Cruïlles, Monells i Sant Sadurní l'Heura

#### Talarn

#### Escola agrària de l'Empordà

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

#### **Escola agrària del Pallars** (25004814)

ctra. C-13, km 83  
25630 Talarn  
Tel. 973252394  
Centre: públic  
Horari: diürn

#### Barcelonès

#### Segarra

#### Barcelona

#### Guissona

#### Institut dels Aliments de Barcelona

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

#### **Institut de Guissona** (25007505)

c. Castanyers, 13  
25210 Guissona  
Tel. 973551417  
Centre: públic  
Horari: diürn-tarda

#### **Vedruna Gràcia Barcelona** (08006908)

c. Gran de Gràcia, 228-240  
08012 Barcelona  
Tel. 932188269  
Centre: privat  
Horari: diürn-tarda

#### Garrigues

#### Les Borges Blanques

#### **Institut Josep Vallverdú** (25006525)

c. Dr. Josep Trueta, s/n  
25400 Les Borges Blanques  
Tel. 973142700  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

#### Garrotxa

#### Olot

#### **Kreas** (17010426)

c. Joan Pere Fontanella, 3  
17800 Olot  
Tel. 972260714  
Centre: privat