



### Indústries Alimentàries

#### Descripció

Aquests estudis capaciten per rebre, preparar i processar matèries primeres i auxiliars per a la producció en indústries alimentàries i químiques, aplicant protocols establerts per a l'elaboració i envasament de productes i realitzant operacions senzilles i rutinàries de laboratori, operant amb la qualitat indicada, observant les normes d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents i comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

La durada és de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

#### Continguts

- Ciències Aplicades I (165 hores)
- Ciències Aplicades II (165 hores)
- Comunicació i Societat I (132 hores)
- Comunicació i Societat II (165 hores)
- Entorn Laboral (99 hores)
- Operacions Auxiliars en la Indústria Alimentària (165 hores)
- Elaboració de Productes Alimentaris (231 hores)
- Neteja i Manteniment d'Instal·lacions i Equips (132 hores)
- Operacions Bàsiques de Laboratori (198 hores)
- Operacions Auxiliars d'Emmagatzematge (132 hores)
- Síntesi (99 hores)
- Formació en Centres de Treball (317 hores)

#### Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen el títol de tècnic bàsic o tècnica bàsica i el títol de graduat en ESO, que els permet accedir:

- a qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- peó de la indústria de l'alimentació i les begudes,
- preparador de matèries primeres,

- operador de màquines per elaborar i envasar productes alimentaris,
- mosso de magatzem, torero,
- auxiliar de planta alimentària,
- auxiliar de manteniment en indústria alimentària,
- auxiliar de línia de producció,
- auxiliar de magatzem,
- auxiliar de neteja i desinfecció d'instal·lacions, aparells i material de laboratori,
- ajudant de plantes residuals,
- ajudant de plantes de tractament d'aigües.

Les persones que obtenen aquest títol desenvolupen principalment la seva activitat professional en la indústria alimentària petita, mitjana o gran, tant en les indústries que es dediquen a la fabricació directa de transformats alimentaris, com les de serveis i productes auxiliars per al sector. Desenvolupa generalment la seva activitat per compte d'altri on desenvolupa tasques normalitzades de suport en les àrees de recepció, preparació, elaboració i conservació, operant de forma automàtica dispositius, equips i instal·lacions i en àrees de laboratori realitzant tasques senzilles i rutinàries. Realitza, així mateix, tasques de cura i manteniment d'instal·lacions i equips i tasques relacionades amb el transport intern i emmagatzematge. Ocasionalment, pot exercir també la seva activitat per compte propi en el camp de l'artesania relacionada amb la fabricació de productes alimentaris derivats de la ramaderia. Opera seguint instruccions de tècnics superiors i segons procediments establerts.

#### Normativa

- Reial decret 356/2014, de 16 de maig, pel qual s'estableixen set títols de formació professional bàsica del catàleg de títols dels ensenyaments de formació professional (BOE núm. 130, de 16.5.2014)



## Indústries Alimentàries

### Centres

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