



Elaboració de Productes Alimentaris

Descripció

Avís: canvis en els cicles d'FP per al curs 2024-2025

- S'introdueixen nous mòduls per millorar la competència en els àmbits de la sostenibilitat i la digitalització.
- L'estada en un centre de treball és de 515 hores per als cicles de grau mitjà i superior, i de 416 hores per als de grau bàsic.
- Es modifiquen les vies d'accés.

En breu actualitzarem aquesta informació per a cadascun dels cicles.

Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar i envasar productes alimentaris d'acord amb els plans de producció i de qualitat i fer el manteniment de primer nivell dels equips, segons la legislació d'higiene i de seguretat alimentàries, protecció ambiental i prevenció de riscos laborals.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Aquest estudi substitueix els cicles (LOGSE) Escorxador, Carnisseria-Xarcuteria, Conservació Vegetal, Càrnia i de Peix i Elaboració de Productes Làctics.

Continguts

- Tractaments de Transformació i Conservació
- Processat de Productes Alimentaris
- Processos Tecnològics en la Indústria Alimentària
- Primeres Matèries en la Indústria Alimentària
- Venda i Comercialització de Productes Alimentaris
- Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària
- Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments
- Principis de Manteniment Electromecànic
- Formació i Orientació Laboral
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Anglès Tècnic
- Síntesi

- Formació en Centres de Treball

Més informació del currículum a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'.

Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau mitjà si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Graduat/ada en educació secundària obligatòria.
- Tècnic/a bàsic/a.
- Tècnic/a.
- Tècnic/a superior.
- Tècnic/a auxiliar.
- Batxillerat superior (plans educatius anteriors a la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig).
- Titulacions equivalents per accedir als cicles formatius de grau superior.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per accedir als cicles de grau mitjà.
- Una prova d'accés.
- El segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
- El tercer curs del Pla 1963 o segon de comuns experimental dels ensenyaments d'arts aplicades i oficis artístics.
- El segon curs de BUP, amb un màxim de dues matèries suspeses.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.
- Altres estudis o cursos de formació equivalents



Elaboració de Productes Alimentaris

acadèmicament.

Tràmits

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

Per a l'assignació de les places s'ordenen les sol·licituds segons la qualificació mitjana de l'ESO o dels estudis equivalents; les sol·licituds que tenen la mateixa puntuació s'ordenen a partir d'un número de desempat que s'obté per sorteig.

Hi ha un 10 % de places reservades per als alumnes que accedeixen a un cicle mitjançant la prova d'accés o el curs específic d'accés; les sol·licituds d'aquests alumnes s'ordenen segons la qualificació obtinguda a la prova o al curs.

Aquest estudi és **gratuït** en els centres dependents del Departament d'Educació. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic o tècnica**, que permet accedir:

- al batxillerat,
- a un cicle de grau superior de formació professional

Sortides professionals

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

- elaborador o elaboradora de productes alimentaris;
- operador o operadora de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris;
- operador o operadora i controlador o controladora de línies d'envasament i embalatge;
- recepcionista i magatzemista;

- abastador o abastadora de matèries primeres i de materials a les línies de producció;
- operador o operadora de dosificadors, i
- supervisor o supervisora de línia.

Normativa

- Decret 265/2013, de 10 de desembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'elaboració de productes alimentaris (DOGC núm. 6521, de 13.12.2013)



Elaboració de Productes Alimentaris

Centres

Bages

Horari: diürn-tarda

Manresa

Montsià

Joviat (08020036)
c. Rubió i Ors, 5-17
08240 Manresa
Tel. 938726988
Centre: privat
Horari: diürn

Amposta

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

Baix Llobregat

Osona

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

Vic

Institut de Vic (08031022)
av. Sant Bernat Calbó, 8
08500 Vic
Tel. 938891878
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut Martí Dot (08041519)
c. Josep Teixidor, 2-12
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. 936851801
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Pallars Jussà

Barcelonès

Talarn

Escola agrària del Pallars (25004814)
ctra. C-13, km 83
25630 Talarn
Tel. 973252394
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Barcelona

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

Segarra

Institut dels Aliments de Barcelona
(08077435)
c. Longitudinal 4, 22
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Guissona

Institut de Guissona (25007505)
c. Castanyers, 13
25210 Guissona
Tel. 973551417
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Garrotxa

Selva

Olot

Institut La Garrotxa (17002399)
ctra. de Riudaura, 110
17800 Olot
Tel. 972262200
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Hostalric

Institut Vescomtat de Cabrera
(17006733)
pl. Catalunya, 1
17850 Hostalric
Tel. 972864987
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut La Garrotxa (17002399)
ctra. de Riudaura, 110
17800 Olot
Tel. 972262200
Centre: públic