



### Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

#### 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 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 distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Aquest estudi substitueix el cicle Indústria Alimentària (LOGSE).

#### Continguts

- Projecte de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Manteniment Electromecànic en Indústries de Procés
- Processos Integrats en la Indústria Alimentària
- Gestió de Qualitat i Ambiental en la Indústria Alimentària
- Anàlisi d'Aliments
- Tractaments de Preparació i Conservació d'Aliments
- Organització de la Producció Alimentària
- Comercialització i Logística en la Indústria Alimentària
- Control Microbiològic i Sensorial dels Aliments
- Nutrició i Seguretat Alimentària
- Innovació Alimentària

- Tecnologia Alimentària
- Biotecnologia Alimentària
- Formació en Centres de Treball
- Formació i Orientació Laboral

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 superior si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Batxillerat.
- Batxillerat LOGSE.
- BUP.
- Tècnic/a superior de formació professional o grau universitari o equivalent.
- Tècnic/a especialista, tècnic/a superior o equivalent.
- Tècnic/a de grau mitjà de formació professional o títol de tècnic/a o tècnic/a d'arts plàstiques i disseny.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau superior.
- Una prova d'accés.
- El segon curs de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.
- El COU o un curs preuniversitari.
- 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.

#### Tràmits



## Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

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 pertoqui, 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 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).

### 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

- 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)



## Processos i Qualitat en Indústries Alimentàries

### Centres

#### Baix Camp

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

c. Castanyers, 13

25210 Guissona

Tel. 973551417

Centre: públic

Horari: diürn-tarda

#### Cambrils

#### **Institut Escola d'Hoteleria i Turisme**

(43007038)

c. Estel (Pg. Marítim)

43850 Cambrils

Tel. 977792837

Centre: públic

Horari: diürn

#### Baix Empordà

#### **Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de**

#### **l'Heura**

#### **Escola agrària de l'Empordà**

(17001231)

Finca Camps i Armet

17116 Cruïlles, Monells i Sant Sadurní

de l'Heura

Tel. 972630123

Centre: públic

Horari: diürn-matí

#### Barcelonès

#### **Barcelona**

#### **Institut dels Aliments de Barcelona**

(08077435)

c. Longitudinal 4, 22

08040 Barcelona

Tel. null

Centre: públic

Horari: diürn-matí

#### Garrotxa

#### **Olot**

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

c. Joan Pere Fontanella, 3

17800 Olot

Tel. 972260714

Centre: privat

Horari: diürn

#### Montsià

#### **Amposta**

#### **Institut Montsià (43006101)**

c. Madrid, 35-49

43870 Amposta

Tel. 977700043

Centre: públic

Horari: diürn

#### Segarra

#### **Guissona**