



Ciclo de Grado Superior

PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Contrato

Formación en alternancia en una empresa alimentaria

¿Por qué?

El programa ofrece la posibilidad de cursar el ciclo formativo de grado superior. Procesos y calidad en la industria alimentaria y, al mismo tiempo, estar contratado por una empresa alimentaria mediante un contrato de formación en alternancia durante 2 años.

Experiencia laboral, gratuidad de los estudios y retribución mensual.

El 94% del alumnado que finaliza el programa encuentra trabajo y se incorpora al mundo laboral.

Duración

2000 horas (2 cursos académicos).

Modalidad

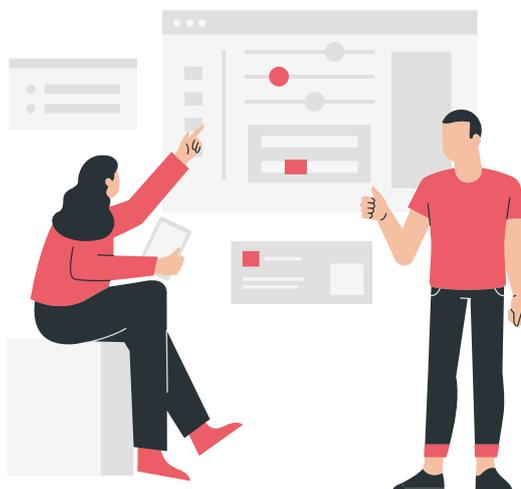
- Presencial (Olot y Vic)
- En línea

Vías de acceso

- Título de bachillerato.
- Título CFGM.
- Superar el acceso a CFGS (CAS).
- Titulación del mismo o superior nivel.
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

- Jefe de línea, planta de fabricación, sección almacén o turno.
- Supervisor/a de equipos, procesos y productos.
- Encargado/a de producción, elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico en análisis de alimentos, análisis sensorial, laboratorio y control de calidad.
- Inspector/a de calidad.
- Técnico/a comercial.
- Encargado/a de gestión de la seguridad alimentaria, de aprovisionamientos, de línea de envasado y embalaje y de control ambiental y seguridad laboral.



Más información e inscripciones:

☎ 972 26 07 14 ✉ info@kreas.cat 🌐 www.kreas.cat

Centro oficial n. 17010426

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
i Formació Professional



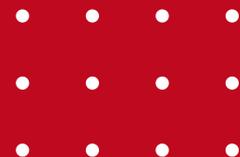
PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Plan de estudios

PRIMER CURSO	MÓDULOS PROFESIONALES	SEGUNDO CURSO
MP 0462. Tecnología alimentaria		MP 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria
MP 0463. Biotecnología alimentaria		MP 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
MP 0464. Análisis de alimentos		MP 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
MP 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos		MP 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
MP 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos		MP 0466. Organización de la producción alimentaria
MP 0468. Nutrición y seguridad alimentaria		MP 0468. Procesos integrados en la industria alimentaria
MP 0179. Inglés profesional		MP 0470. Innovación alimentaria
MP 1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos		MP 0471. Proyecto Intermodular
MP 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I		MP 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
Módulo profesional optativo. Introducción a la química alimentaria		Módulo profesional optativo. Comunicación científico-técnica

Relación de módulos profesionales y resultados de aprendizajes (RA)

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0462. Tecnología alimentaria.	HORAS	165	ECTS	10
<p>RA1: Reconoce los procesos de elaboración de la industria cárnica describiendo los procedimientos y técnicas asociadas.</p> <p>RA2: Caracteriza los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura describiendo sus cimientos.</p> <p>RA3: Desarrolla los procesos de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos caracterizando sus fundamentos tecnológicos.</p> <p>RA4: Reconoce los procesos de elaboración de conservas o zumos vegetales describiendo los procedimientos y técnicas asociadas</p> <p>RA5: Caracteriza los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces justificando las operaciones de proceso y su secuenciación.</p> <p>RA6: Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>					



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0463. Biotecnología alimentaria.	HORAS	66	ECTS	6
--------------------	-------------------------------------	-------	----	------	---

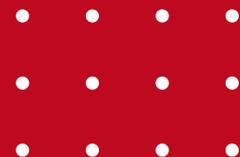
- RA1: Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos.
- RA2: Analiza los fundamentos de la microbiología relacionándolos con su aplicación en la industria alimentaria.
- RA3: Caracteriza a los biorreactores relacionándolos con sus aplicaciones biotecnológicas en la industria alimentaria.
- RA4: Describe las aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria identificando los microorganismos y los procesos involucrados.
- RA5: Reconoce los biosensores y otras aplicaciones de la biotecnología valorando su potencial para asegurar la calidad de los alimentos.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0464. Análisis de alimentos.	HORAS	132	ECTS	8
--------------------	---------------------------------	-------	-----	------	---

- RA1: Organiza el laboratorio reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- RA2: Realiza el muestreo y la preparación de la muestra relacionándolos con las determinaciones analíticas que se realizarán.
- RA3: Aplica técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos, describiendo sus fundamentos.
- RA5: Elabora informes técnicos, relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.
- RA2: Realiza el muestreo y la preparación de la muestra relacionándolos con las determinaciones analíticas que se realizarán.
- RA4: Lleva a cabo análisis instrumentales en productos alimenticios, justificando la técnica seleccionada.
- RA5: Elabora informes técnicos, relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos.	HORAS	132	ECTS	4
--------------------	---	-------	-----	------	---

- RA1: Organiza el laboratorio de microbiología reconociendo las instalaciones, equipos, recursos y medidas de seguridad.
- RA2: Realiza ensayos microbiológicos, describiendo los fundamentos de la técnica empleada.
- RA3: Condiciona la sala de cata y los materiales reconociendo su influencia en las características sensoriales.
- RA4: Lleva a cabo el análisis sensorial relacionando la impresión percibida con su aplicación.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.	HORAS	251	ECTS	15
--------------------	---	-------	-----	------	----

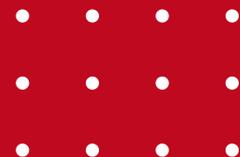
RA1: Organiza el acondicionamiento y la transformación de las materias primas justificando las operaciones y equipos seleccionados.
 RA5: Elabora productos alimenticios, seleccionando las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación
 RA2: Conduce los tratamientos de conservación por calor describiendo sus fundamentos y parámetros de control
 RA3: Aplica tratamientos de conservación por bajas temperaturas describiendo las técnicas y equipos de procesamiento.
 RA4: Supervisa los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios reconociendo sus métodos y parámetros de control.
 RA6: Organiza el envasado y embalaje de los productos elaborados, justificando sus técnicas y equipos seleccionados.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0468. Nutrición y seguridad alimentaria.	HORAS	99	ECTS	5
--------------------	---	-------	----	------	---

RA1: Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.
 RA2: Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.
 RA3: Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de éstos.
 RA4: Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.
 RA5: Gestiona sistemas de autocontrol basados en APPCC justificando los principios asociados al mismo.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos.	HORAS	33	ECTS	3
--------------------	--	-------	----	------	---

RA1: Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (Information Technology: tecnología de la información) y OT (Operation Technology: tecnología de operación) característicos.
 RA2: Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.
 RA3: Identifica sistemas basados en cloud/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.
 RA4: Identifica aplicaciones de la IA (inteligencia artificial) en entornos del sector en el que está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0179. Inglés Profesional.	HORAS	66	ECTS	5
--------------------	------------------------------	-------	----	------	---

RA1: Comprende información, de índole profesional, académica y cotidiana, contenida en todo tipo de discursos orales, emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

RA2: Comprende mensajes escritos, de naturaleza profesional, académica y cotidiana, de relativa dificultad, analizando de forma comprensiva su contenido.

RA3: Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

RA4: Redacta documentos e informes, propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con su propósito.

RA5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I.	HORAS	99	ECTS	5
--------------------	---	-------	----	------	---

RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo, relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena, identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que pueden presentarse en la relación laboral, en la normativa laboral y, especialmente, en el convenio colectivo del sector.

RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional partiendo del análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

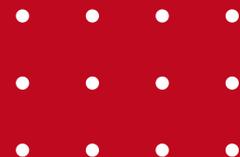
RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

MÓDULO PROFESIONAL	Módulo profesional optativo. Introducción a la química alimentaria.	HORAS	33	ECTS	2
--------------------	---	-------	----	------	---

RA1: Estructura atómica y tabla periódica aplicada a sustancias alimentarias.

RA2: Cálculos químicos aplicados a disoluciones en contextos alimenticios.

RA3: Interpretación de reacciones químicas relacionadas con alimentos.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.	HORAS	99	ECTS	6
--------------------	--	-------	----	------	---

RA1: Comprende información, de índole profesional, académica y cotidiana, contenida en todo tipo de discursos orales, emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

RA2: Comprende mensajes escritos, de naturaleza profesional, académica y cotidiana, de relativa dificultad, analizando de forma comprensiva su contenido.

RA3: Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

RA4: Redacta documentos e informes, propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con su propósito.

RA5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	HORAS	132	ECTS	7
--------------------	--	-------	-----	------	---

RA1: Aplicar sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

RA2: Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.

RA3: Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y mejora del proceso y del producto.

RA4: Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.

RA5: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

RA6: Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 1708. Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo.	HORAS	33	ECTS	3
--------------------	---	-------	----	------	---

RA1: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.

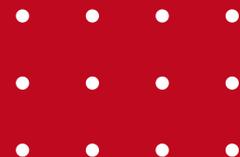
RA2: Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.

RA3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.

RA4: Propone productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.

RA5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.

RA6: Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.	HORAS	66	ECTS	7
--------------------	--	-------	----	------	---

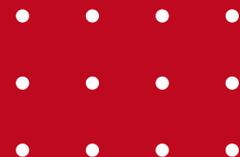
- RA1: Identifica los materiales que constituyen los equipos e instalaciones de la industria de proceso relacionándolos con sus características y su utilización.
- RA2: Analiza los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones reconociendo la función que realizan.
- RA3: Caracteriza instalaciones hidráulicas y neumáticas valorando su intervención en los procesos industriales.
- RA4: Identifica las máquinas eléctricas relacionándolas con su finalidad dentro del proceso.
- RA5: Caracteriza acciones de mantenimiento justificando su necesidad.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0470. Innovación alimentaria.	HORAS	66	ECTS	4
--------------------	----------------------------------	-------	----	------	---

- RA1: Supervisa la elaboración de alimentos con mayor vida útil, describiendo sus fundamentos tecnológicos.
- RA2: Conduce la elaboración de alimentos adaptados a nuevas vetas de mercado, reconoce las particularidades de cada caso.
- RA3: Controla la elaboración de alimentos funcionales relacionando sus propiedades con la influencia para la salud.
- RA4: Conduce la elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria, reconociendo sus requisitos.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0468. Procesos integrados en la industria alimentaria.	HORAS	132	ECTS	8
--------------------	---	-------	-----	------	---

- RA1: Regula los sistemas de control de los procesos productivos reconociendo sus componentes y fundamentos tecnológicos.
- RA2: Conduce la elaboración de un producto alimenticio de la industria láctea, describiendo las actividades de producción, los materiales y las necesidades de los equipos y sistemas automáticos de proceso.
- RA3: Controla la elaboración de un producto alimenticio de la industria cárnica justificando los puntos de inspección y los parámetros de control establecidos.
- RA4: Conduce la elaboración de un producto alimentario vegetal, describiendo las actividades de producción, equipos y sistemas automáticos de proceso.
- RA5: Controla la elaboración de un producto alimenticio de la industria de la pesca caracterizando el proceso de elaboración, equipos, puntos de inspección y parámetros de control.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	MP 0466. Organización de la producción alimentaria.	HORAS	66	ECTS	4
--------------------	---	-------	----	------	---

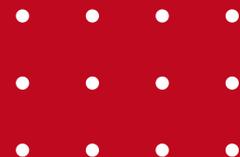
- RA1: Determina los programas de producción de una unidad productiva, analizando su información sobre el proceso y el producto.
 RA2: Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.
 RA3: Supervisa la producción de una unidad productiva analizando los métodos de control del proceso.
 RA4: Calcula los costes de producción describiendo la metodología aplicada.

MÓDULO PROFESIONAL	MP 1710. Itinerario personal para la ocupabilidad II.	HORAS	66	ECTS	5
--------------------	---	-------	----	------	---

- RA1: Planifica y pone en marcha estrategias en los distintos procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.
 RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el desarrollo de su iniciativa emprendedora y la mejora de su empleabilidad.
 RA3: Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promueven la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.
 RA4: Identifica, define y valida ideas de emprendeduría generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socioproductivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.
 RA5: Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

MÓDULO PROFESIONAL	MP. 0471. Proyecto intermodular.	HORAS	198	ECTS	5
--------------------	----------------------------------	-------	-----	------	---

- RA1: Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que puedan satisfacerlas.
 RA2: Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
 RA3: Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
 RA4: Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.



PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO PROFESIONAL	Módulo profesional optativo. Comunicación científicotécnica.	HORAS	66	ECTS	4
<p>RA1. Busca y recopila información bibliográfica utilizando las herramientas adecuadas en cada caso.</p> <p>RA2. Comprende y aplica los principios de ética en la comunicación técnica y científica, incluyendo el adecuado reconocimiento de las fuentes y la prevención del plagio.</p> <p>RA3. Analiza datos científicos y técnicos, usando métodos estadísticos y otras herramientas cuantitativas para interpretar resultados y extraer conclusiones significativas.</p> <p>RA4. Presenta información compleja de forma clara y coherente tanto en formato escrito como oral, utilizando un lenguaje técnico adecuado.</p>					