



CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en
**PROCESOS
Y CALIDAD EN
LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



intouch
EDUCATION

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
DE NIVEL SUPERIOR

intoucheducation.org

A quién va dirigido

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas de la industria alimentaria integradas en un equipo de trabajo donde realizan tareas de gestión de la producción, organización y control, en las áreas funcionales de logística, investigación y desarrollo, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Actúan como mandos intermedios bajo la supervisión de personal responsable técnico de nivel superior, si bien en pequeñas empresas disponen de un mayor grado de autonomía pudiendo asumir labores de gestión y dirección de empresa.

TÍTULO OFICIAL

Técnico Superior en
PROCESOS Y CALIDAD
EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

FAMILIA PROFESIONAL

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

DURACIÓN TOTAL

2 Cursos Académicos
2.000 h.



Objetivos formativos

Durante tu formación aprenderás a organizar y controlar los procesos de elaboración de productos alimenticios programando y supervisando las operaciones y los recursos materiales y humanos necesarios, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

¿Cómo vas a seguir tu formación?

En **Intouch Education** somos especialistas en adaptar los contenidos formativos y los servicios tutoriales al formato online.

En el Campus online es donde podrás, en cualquier momento y desde cualquier ordenador o dispositivo móvil, acceder a todos los servicios disponibles de tu ciclo. Puedes acceder a él a través de la web.

Nuestro campus online mejora tu experiencia de aprendizaje y te permitirá:

- **Acceder al contenido formativo** y actividades de cada uno de los módulos profesionales.
- Asistir a las **clases online semanales** que se imparten y que quedarán grabadas en caso de no poder verlas en directo.
- Participar en las **Tutorías grupales** que se realizan por videoconferencia. Una buena oportunidad para aclarar dudas y reforzar tus conocimientos.
- Estar informado de las fechas importantes de cada asignatura. Quedarán reflejadas de manera gráfica para que tengas una visión global de todos los eventos que te afectan.
- **Mensajería directa** con el profesor de cada módulo profesional o con el departamento de atención al alumno.
- Ver tu expediente académico y las calificaciones de las actividades que realices.

En definitiva, estarás informado en todo momento de todas las actividades relativas a cada módulo profesional de tu curso, calificaciones, calendario académico, mensajes de tus profesores y mucho más.

Acompañado por un equipo de personas

Cada uno de los módulos que integran el ciclo está tutorizado por un profesor experto en la materia que realizará por videoconferencia la presentación de la asignatura, realizará las tutorías grupales e impartirá semanalmente las clases online.

También tienes a tu disposición al departamento de atención al alumno para ayudarte con los trámites administrativos, gestionar tus prácticas y asesorarte en todo lo referente a tu inserción al mundo laboral.

Los servicios pueden estar sujetos a cambios debido a la normativa de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía de la Comunidad de Madrid.

¿Por qué estudiar en Intouch Education?



Titulación Oficial

Obtén tu Título Oficial de FP estudiando online y sin presentarte a pruebas libres.

Válido en toda España y estados miembros de la Unión Europea.



Tutorías grupales

Accederás a tutorías grupales por videoconferencia.

Además, también, puedes asistir a tutorías presenciales de carácter voluntario en el Centro.



Clases Online semanales

Todas las semanas sesiones en directo de cada módulo profesional.

Quedarán grabadas y disponibles en el campus online.



FP Online

Accederás a tutorías grupales por videoconferencia.

Además, también, puedes asistir a tutorías presenciales de carácter voluntario en el Centro.



Campus Online

Todo lo necesario para tu aprendizaje a un solo clic:

- Acceso al material formativo.
- Metodología participativa.
- Clases en directo
- Actividades.
- Contacto directo con profesores.
- Espacio del estudiante



Material formativo incluido

Material formativo, interactivo, con vídeos explicativos y opción a descarga.

Condiciones de ingreso

Debes cumplir alguno de los siguientes requisitos académicos:

- Estar en posesión del título de Técnico, establecido por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Estar en posesión del título de Bachiller establecido por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Estar en posesión del título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo o el título de Bachiller tras cursar el antiguo Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitario.
- Estar en posesión del título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Superar la correspondiente prueba de acceso, para quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores.



Programa FORMATIVO

PRIMER CURSO

Análisis de alimentos	140 h.
Biología alimentaria	110 h.
Formación y orientación laboral	90 h.
Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	100 h.
Organización de la producción alimentaria	65 h.
Tecnología alimentaria	195 h.
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	300 h.



Programa FORMATIVO

SEGUNDO CURSO

Comercialización y logística en la industria alimentaria	100 h.
Control microbiológico y sensorial de los alimentos	60 h.
Empresa e iniciativa emprendedora	65h.
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	80 h.
Inglés técnico para grado superior	40 h.
Innovación alimentaria	75 h.
Nutrición y seguridad alimentaria	60 h.
Procesos integrados en la industria alimentaria	120 h.
Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria	30 h.
Formación en centros de trabajo	370 h.

¿Qué hacer después de graduarte?

Podrás trabajar como

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

Seguir estudiando

Si una vez obtenido tu título oficial en Intouch Education deseas seguir estudiando, cuentas con condiciones especiales en el reconocimiento de créditos bien para realizar otro ciclo de formación profesional o continuar con enseñanzas universitarias.





CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
DE NIVEL SUPERIOR

intoucheducation.org

Calle Carpinteros N° 9 · Villaviciosa de Odón
Madrid 28670 · España

info@intoucheducation.org