



 laGranja

Ciclo  
Grado Medio

Oferta  
Presencial

# Elaboración de Productos Alimenticios

Oferta Presencial

## Técnico de Grado Medio en Elaboración de Productos Alimenticios

El CIFP La Granja cuenta con una planta piloto para la elaboración de alimentos de quesos, yogur, mantequilla, embutidos y conservas. Se dispone de aulas tecnológicas, ordenadores y softwares de interés para el desarrollo correcto de las clases.

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar productos alimenticios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando mantenimiento de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.



## Salidas Profesionales

El ciclo en Elaboración de productos alimenticios que se imparte en el CIFP La Granja está estrechamente vinculado al perfil de productos lácteos.

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar productos alimenticios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando mantenimiento de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales, lo que le habilita para trabajar en:

- Elaborador/a de productos alimentarios.
- Operador/a de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios.
- Operador/a y controlador/a de líneas de envasado y embalaje.
- Recepcionista y acopio de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Supervisor/a de línea.

## Datos del Título

Nivel	Ciclo de Grado Medio
Familia	Industrias Alimentarias
Duración	2000 horas. 5 trimestres en el centro 1 trimestre de prácticas en una empresa (módulo de Formación en centro de trabajo).
Título	Real Decreto 452/2010 y Orden ECD/2/2011

## Condiciones de Acceso

### Acceso directo

Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior; Formación Profesional Básica o Técnico Auxiliar, o equivalente.

Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP), la prueba de acceso a la universidad de mayores de 25 años o haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos formativos de grado medio.

### Acceso mediante prueba

Para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores. Se requiere, al menos, tener 17 años cumplidos en el año de realización de la prueba.

\* Puedes matricularte de un curso completo, o bien de módulos sueltos (oferta parcial), si existen vacantes una vez finalizado el proceso de admisión.

## Plan de Formación

### Módulos del primer curso

	Horas totales	Semanales
Materias primas en la industria alimentaria	165 horas	5 horas
Operaciones de acondicionamiento de materias primas	132 horas	4 horas
Tratamientos de transformación y conservación	297 horas	9 horas
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	165 horas	5 horas
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	132 horas	4 horas
Formación y orientación laboral	99 horas	3 horas
	990 horas	30 horas

### Módulos del segundo curso

	Horas totales	Semanales
Procesado de productos alimenticios	240 horas	12 horas
Principios de mantenimiento electromecánico	80 horas	4 horas
Venta y comercialización de productos alimentarios	60 horas	3 horas
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	80 horas	4 horas
Análisis básicos de alimentos	80 horas	4 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	60 horas	3 horas
Formación en centros de trabajo	410 horas	
	1 010 horas	30 horas

# Solicitudes e Información

## CIFP La Granja

En secretaría del centro de 9 a 14 horas

Bº La Estación nº 25B. Heras (Medio Cudeyo)

Tel: 942 52 63 26 / Fax: 942 52 64 82

[administracion.cifp.la.granja@educantabria.es](mailto:administracion.cifp.la.granja@educantabria.es)

En el portal de educación  
del Gobierno de Cantabria

[www.educantabria.es](http://www.educantabria.es)

En el negociado de información

C/ Vargas 53, 6ª planta (Santander)

Tel. 942 20 70 16 / 942 20 80 80

