

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

Plan de estudios:

Módulos profesionales		Horas curriculares	Curso 1º	Curso 2º
Clave	Denominación			
01	Análisis de alimentos	140	4	
02	Biotecnología alimentaria	110	3	
03	Formación y orientación laboral	90	3	
04	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	100	3	
05	Organización de la producción alimentaria	65	2	
06	Tecnología alimentaria	195	6	
07	Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	300	9	
08	Comercialización y logística en la industria alimentaria	100		5
09	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	60		3
10	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
11	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	80		4
12	Inglés técnico para grado superior	40		2
13	Innovación alimentaria	75		4
14	Nutrición y seguridad alimentaria	60		3
15	Procesos integrados en la industria alimentaria	120		6
16	Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria	30		30
17	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370

Requisitos de acceso:

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Poseer el Título de Técnico de grado medio y haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado superior
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Acceso mediante prueba:

- Quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores y tengan, al menos, 19 años, o los cumplan en el año de celebración de la prueba.
- Quienes acrediten el Título de Técnico y tengan, al menos, 18 años, o los cumplan en el año de celebración de la prueba, siempre que el ciclo de grado medio superado pertenezca a una de las Familias Profesionales incluidas en la opción de la prueba por la que se presentan.

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Acceso con este Título a otros estudios superiores:

- A todas las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.
- Tendrán acceso preferente a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado comprendidas en las Ramas de conocimiento correspondientes a:
 - Ciencias.
 - Ingeniería y Arquitectura.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Referencia legislativa

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto 451/2010, de 16 de abril. (B.O.E. 20/05/2010).

Curriculum de la Comunidad de Madrid:

D 2/2011 (B.O.C.M. 31/01/2011)

Otros títulos relacionados implantados en la Comunidad de Madrid

- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
- Técnico Superior en Vitivinicultura

Cualificaciones completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este Título

- ❖ **Industrias de conservas y jugos vegetales INA 176_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre)**
- ❖ **Industrias de derivados de cereales y de dulces INA 177_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre)**
- ❖ **Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura INA 178_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre)**
- ❖ **Industrias lácteas INA 180_3 (RD 1228/2006, de 27 de octubre)**
- ❖ **Industrias cárnica INA 239_3 (RD 729/2007, de 8 de junio)**