



Processos i qualitat en indústries alimentàries

Grau superior > dual

Gràcia Barcelona

Tècnic o tècnica superior en processos i qualitat en indústries alimentàries

Aquests estudis 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.

2 CURSOS

2000 HORES

TARDES

Tecnologia alimentària	132 hores
Anàlisi d'aliments	165 hores
Tractaments de preparació i conservació d'aliments	165 hores
Organització de la producció alimentària	66 hores
Comercialització i logística en la indústria alimentària	66 hores
Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	99 hores
Manteniment electromecànic en indústries de procés	66 hores
Control microbiològic i sensorial dels aliments	132 hores
Nutrició i seguretat alimentària	66 hores
Processos integrats en la indústria alimentària	99 hores
Biotecnologia alimentària	66 hores
Innovació alimentària	66 hores
Formació i orientació laboral	66 hores
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores
Projecte de processos i qualitat en la indústria alimentària	264 hores
Formació en centres de treball	416 hores

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a: cap de línia, de planta de fabricació, de secció, de magatzem, de torn; encarregat o encarregada d'equips, processos i productes, de producció, d'elaboració de productes nous i desenvolupament de processos, en anàlisi d'aliments; tècnic o tècnica en anàlisi sensorial, de control de qualitat; encarregat o encarregada de la gestió de la seguretat alimentària, d'aprovisionaments, de la línia d'envasament i embalatge o de control ambiental i seguretat laboral.

