

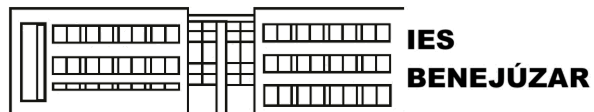
FPB GRADO BÁSICO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

FP GM GRADO MEDIO ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FP GS GRADO SUPERIOR PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El IES Benejúzar abre sus instalaciones a una formación de calidad y con grandes posibilidades de inserción laboral

Estudios avalados por la Escuela Politécnica Superior de Orihuela y el Centro de Investigaciones Agroalimentarias pertenecientes a la UMH; la Oficina Comarcal Agraria Bajo Segura; la Estación Experimental Agraria de Elche y la Asociación Alcachofa Vega Baja del Segura



IES BENEJÚZAR



FP IES BENEJÚZAR



INFORMACIÓN FP



ADMISIÓN



Contacta con nosotros

📞 965695795 @ 03014587@edu.gva.es

📧 📱 📺 📺 📺 @iesbenejuzar_oficial



IES BENEJÚZAR



FPB
FP GM
FP GS
FP INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Especialízate en una industria con futuro

GRADO PROFESIONAL BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Duración

2000 horas (2 cursos)



¿Qué voy a estudiar?

Operaciones auxiliares de almacenaje
Operaciones auxiliares en la industria alimentaria
Elaboración de productos alimentarios
Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos
Operaciones básicas de laboratorio
Itinerario personal para la empleabilidad

Al finalizar mis estudios, ¿dónde puedo trabajar?

Ejerceré mi actividad profesional en la Industria Alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño como peón de fabricación, preparado, elaboración y servicio de transformados alimentarios. Así mismo en tareas de recepción, conservación, transporte interno y almacenaje de productos alimentarios. Operador/a de máquinas automáticas, dispositivos, equipos e instalaciones y en áreas de laboratorio como ayudante de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio. Ayudante en plantas residuales y en plantas de tratamiento de aguas.

Y si quiero seguir estudiando, ¿qué puedo hacer?

Continuar estudios de grado medio en el IES Benejúzar en la misma familia profesional. Además, este título básico tendrá preferencia para la admisión a otros grados medios de Fabricación Mecánica, Hostelería y Turismo, Imagen Personal, Química, Madera, Mueble y Corcho y Vidrio y Cerámica.

Requisitos de acceso

Tener cumplidos 15 años o cumplirlos en el año natural
Haber cursado 3º o excepcionalmente 2º de la ESO

GRADO PROFESIONAL MEDIO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Duración:

2000 horas (2 cursos)



¿Qué voy a estudiar?

Materias primas en la industria alimentaria
Operaciones de acondicionado de materias primas
Tratamientos de transformación y conservación
Procesado de productos alimentarios
Principios de mantenimiento electromecánico
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria
Venta y comercialización de productos alimentarios
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Itinerario personal para la empleabilidad I y II
Digitalización aplicada al sistema productivo
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

Al finalizar mis estudios, ¿dónde puedo trabajar?

Podré trabajar como elaborador/a y envasador/a de productos alimenticios; operador/a de máquinas para tratamiento de productos alimentarios; operador/a y supervisor/a de línea de envasado y embalaje; recepcionista, dosificador/a y responsable de almacén; supervisor/a de línea de producción y responsable de producción y mantenimiento de equipos e instalaciones en la industria de la alimentación.

Y si quiero seguir estudiando, ¿qué puedo hacer?

Continuar estudios de grado superior en el IES Benejúzar en la misma familia profesional (pendiente de autorización). Otro ciclo de Grado Medio con la posibilidad de convalidaciones. Además, la posibilidad de cursar el Bachillerato en cualquiera de sus modalidades y cursos de especialización.

Requisitos de acceso

Acceso directo mediante el Título de Graduado en ESO, 2º de BUP o PAU para mayores de 25 años.
Acceso directo mediante un Título Profesional Básico
Acceso directo mediante Título de Técnico o Técnico Auxiliar.
Acceso mediante prueba para quienes no cumplan alguno de los requisitos anteriores

GRADO PROFESIONAL SUPERIOR PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Duración:

2000 horas (2 cursos)



¿Qué voy a estudiar?

Tecnología alimentaria.
Biotecnología alimentaria.
Análisis de alimentos.
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
Organización de la producción alimentaria.
Comercialización y logística en la ind. alimentaria.
Gestión de calidad y ambiental en la ind. alimentaria.
Mantenimiento electromecánico en ind. de proceso.
Control microbiológico y sensorial de los alimentos.
Nutrición y seguridad alimentaria.
Procesos integrados en la industria alimentaria.
Innovación alimentaria.
Itinerario personal para la empleabilidad
Digitalización aplicada a los sectores productivos
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

Al finalizar mis estudios, ¿dónde puedo trabajar?

Podré trabajar como jefa/e de línea, planta de fabricación, sección o de almacén, jefa/e de turno, supervisor/a de equipos, procesos y productos, encargada/o de producción, encargada/o de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos, técnica/o en análisis de alimentos, técnica/o en análisis sensorial, técnica/o en laboratorio de control de calidad, inspector/a o auditor/a de calidad, encargada/o de la gestión de la seguridad alimentaria, encargada/o de aprovisionamientos, encargada/o de la línea de envasado y embalaje, encargada/o de control ambiental y seguridad laboral, técnica/o comercial.

Y si quiero seguir estudiando, ¿qué puedo hacer?

Continuar estudios de cursos de especialización profesional, otro Ciclo de Formación Profesional, preparación de las Pruebas de Evaluación de Bachillerato y realizar Enseñanzas Universitarias.

Requisitos de acceso

Poseer un Título de Bachiller, Título de Técnico/a (FP Grado Medio), Título de Técnico/a Superior. Titulación Universitaria o equivalente. Haber superado 3º de BUP, COU, prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere al menos 19 años en el año que se realiza la prueba), prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.