

Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos: Contiene la formación necesaria para la realización de la limpieza de equipos e instalaciones de la industria alimentaria así como de laboratorios e industrias químicas, y para realizar operaciones de mantenimiento básico en instalaciones y equipos de la industria alimentaria.

Formación en centros de trabajo: Un trimestre de prácticas en una empresa del sector, desempeñando las tareas propias de la formación orientados por los profesores y los instructores del centro de trabajo.

Operaciones básicas de laboratorio: Contiene la formación necesaria para la realización de operaciones sencillas de laboratorio.

Elaboración de productos alimentarios: Contiene la formación necesaria para la realización de operaciones básicas de elaboración en las industrias alimentarias, preparando el producto para su posterior traslado al almacén o a la línea de envasado y/o embalaje.



Horario

En el IES Nit de l'Albà se puede cursar la FPB en horario diurno en modalidad presencial de 8h a 14h.

Acceso a otros estudios

Desde la FPB de Industrias alimentarias, se tiene acceso directo, según cupo, a cualquier Ciclo Formativo de Grado Medio, CON ACCESO PREFERENTE a: Industrias Alimentarias, Química, Vidrio y Cerámica, Fabricación Mecánica, Madera, Mueble y Corcho.

Requisitos Acceso

- Aportar el consejo orientador mediante certificado que acredite haber sido propuesto por el equipo docente.
- No superar los 17 años y que no estén en posesión de un título de FP o ESO.



AV DE LA LLIBERTAT S/N
03205 - ELX

Teléfono : 966912285
FAX : 966912286

email : 03014526.secret@gva.es
03014526@gva.es

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

Profesional Básico en INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



IES NIT DE L'ALBÀ
<http://mestreacasa.gva.es/web/301452600>



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Titulación

- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias.
- Graduado en ESO.

Formación Adquirida

Cursando esta FPB serás capaz de:
 Recepcionar, preparar y procesar materias primas y auxiliares para la producción de industrias alimentarias y químicas, aplicando protocolos establecidos para la elaboración y envasado de productos y realizando operaciones sencillas y rutinarias de laboratorio, operando con la calidad adecuada, observando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes.

Salidas profesionales

- Peón de la industria de la alimentación y bebidas.
- Preparador de materias primas.
- Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.
- Mozo de almacén. Carretillero.
- Auxiliar de planta alimentaria.
- Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.
- Auxiliar de línea de producción. Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio.
- Ayudante de plantas residuales.
- Ayudante de plantas de tratamiento de aguas.

Podrás ejercer su actividad, principalmente, en:

- Industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño.
- Por cuenta ajena donde realizarás tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación. También por cuenta propia en el campo de la artesanía relacionada con la fabricación de productos alimentarios derivados de la ganadería

¿Qué módulos o asignaturas se imparten?

	Módulos Profesionales	Denominación	Horas Totales	Horas Semanales
FORMACIÓN EN EL I.E.S.	CURSO 1º	Operaciones auxiliares de almacenaje	170	6
		Operaciones Auxiliares en la industria alimentaria	165	6
		Elaboración de productos alimentarios	165	6
		Ciencias aplicadas I	158	5
		Comunicación y Sociedad I	158	5
		Tutoría	30	1
	CURSO 2º	Formación y orientación laboral I	30	1
		Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	280	10
		Operaciones básicas de laboratorio	220	8
		Ciencias aplicadas II	158	5
CURSO 1º	Comunicación y Sociedad II	158	5	
	Tutoría	30	1	
	Formación y orientación laboral II	30	1	
EMPRESA	CURSO 1º	Formación en Centros de trabajo (Unidad Formativa I)	120	

¿Cuál es el contenido de cada módulo?

Operaciones auxiliares de almacenaje: Contiene la formación necesaria para realizar actividades auxiliares de montaje.

Operaciones auxiliares en la industria alimentaria: Contiene la formación necesaria para realizar las funciones de control y recepción de materias primas y el envasado y empaquetado de los productos alimentarios.

Ciencias aplicadas I y II: Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas. Aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad y en el entorno laboral. Gestionar sus recursos económicos

Comunicación y sociedad I y II: Desarrollar habilidades y destrezas lingüísticas - culturales y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

Formación y Orientación Laboral I y II: Desarrollar valores, habilidades sociales habituales, conciencia de seguridad laboral y derechos fundamentales para desarrollar la actividad en el mundo laboral.

Inglés: Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.