

Familia Profesional:
Industrias Alimentarias

**Elaboración de Productos Alimenticios
(LOE)**

- **Duración:** 2000 en 3 cursos.

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

	Horas			
	Total Ciclo	Semana		
Módulos Profesionales		1º	2º	3º
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64			3
Materias primas en la industria alimentaria	160	5		
Operaciones de acondicionamiento de materias primas	192	6		
Tratamientos de transformación y conservación	256	8		
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	192		6	
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	63			3
Principios de mantenimiento electromecánico	105			5
Procesado de productos alimentarios	336		11	
Venta y comercialización de productos alimentarios	63			3
Formación y orientación laboral	96		3	
Empresa e iniciativa emprendedora	63			3
Formación en centros de trabajo	410	3º trim.		

Puestos de trabajo más relevantes: Elaborador de productos alimenticios. Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios. Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje. Recepcionista y almacenero. Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción. Dosificador. Supervisor de línea.