

## OTROS PROYECTOS



## OFERTA EDUCATIVA

### FAMILIA PROFESIONAL de ELECTRICIDAD/ELECTRÓNICA:

- Técnico en INSTALACIONES de TELECOMUNICACIONES.
- Técnico Superior en SISTEMAS de TELECOMUNICACIONES e INFORMÁTICOS.



### FAMILIA PROFESIONAL de QUÍMICA:

- Técnico en PLANTA QUÍMICA.
- Técnico Superior en LABORATORIO de ANÁLISIS y CONTROL de CALIDAD. (*Presencial y DUAL*)
- Técnico Superior en QUÍMICA INDUSTRIAL. (*Presen y DUAL*)



### FAMILIA PROFESIONAL en EDIFICACIÓN y OBRA CIVIL:

- Téc. Sup. en PROYECTOS de EDIFICACIÓN. (*Presen y DUAL*)



### FAMILIA PROFESIONAL de INSTALACIÓN y MANTENIMIENTO:

- Técnico Superior en MECATRÓNICA INDUSTRIAL.
- Técnico Superior en PREVENCIÓN de RIESGOS PROFESIONALES. (*DUAL*)



### FAMILIA PROFESIONAL de ADMINISTRACIÓN y GESTIÓN de EMPRESAS:

- Técnico en GESTIÓN ADMINISTRATIVA.
- Técnico Superior en ADMINISTRACIÓN y FINANZAS.

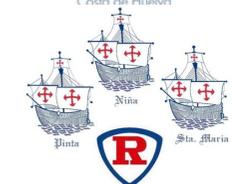


### FAMILIA PROFESIONAL de INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- Técnico Superior en PROCESOS Y CALIDAD en la INDUSTRIA ALIMENTARIA. (*DUAL*)



## EMPRESAS COLABORADORAS



## CPIFP Profesor JOSÉ LUIS GRAIÑO

Ctra. La Rábida s/n.  
(Campus Universitario de la Rábida)  
21819 Palos de la Frontera  
Tfno: 959 656 127  
[www.profesorjoseluisgraiño.es](http://www.profesorjoseluisgraiño.es)



# CPIFP Profesor JOSÉ LUIS GRAIÑO



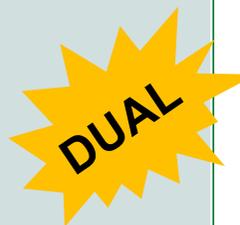
Centro Público  
Integrado de Formación Profesional



Ciclo Formativo  
Grado Superior en



PROCESOS y CALIDAD en la INDUSTRIA ALIMENTARIA



## ¿Qué es la FP DUAL?

Es una enseñanza reglada que pretende el desarrollo de las acciones formativas orientadas a la obtención de un Título de Formación Profesional, mediante la coparticipación del Centro Educativo y las Empresas.

## OBJETIVOS de la FP DUAL

1. Mejorar la formación del alumno/a, gracias al mayor contacto con el entorno laboral.
2. Posibilitar una mayor inserción laboral del alumnado, una vez finalizado su periodo formativo.
3. Adecuar la FP a las necesidades reales del mercado laboral.
4. Incrementar la vinculación y la corresponsabilidad del tejido empresarial con la formación del alumnado de FP.
5. Potenciar la relación del profesorado de FP con las empresas y centros de trabajo del sector.



## ENTORNO PROFESIONAL

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad:

- En pequeñas, medianas o grandes empresas de la industria alimentaria.
- Integradas en equipos de trabajo donde realizan tareas de gestión de la producción, organización y control.
- Actúan como mandos intermedios bajo la supervisión de personal responsable técnico superior.

## SALIDA PROFESIONAL

- Jefe de línea, planta de fabricación, sección o almacén.
- Jefe de turno. Supervisor de equipos, procesos y productos.
- Encargado de producción.
- Encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico de análisis de alimentos.
- Técnico en análisis sensorial.
- Técnico en laboratorio de control de calidad.
- Inspector o auditor de calidad.
- Encargado de la gestión de la seguridad alimentaria.

## DURACIÓN DEL CICLO 2000 HORAS

### Módulos Profesionales PRIMER CURSO:

- 0464. Análisis de Alimentos.
- 0463. Biotecnología Alimentaria.
- 0472. Formación y Orientación Laboral.
- 0468. Nutrición y Seguridad Alimentaria.
- 0466. Organización de la Producción Alimentaria.
- 0462. Tecnología Alimentaria.
- 0465. Tratamientos de Preparación y Conservación de los Alimentos.

### Módulos Profesionales SEGUNDO CURSO:

- 0084. Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria.
- 0467. Control Microbiológico y Sensorial de los Alimentos.
- 0473. Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- 0086. Gestión de Calidad y Ambiental en la Industria Alimentaria.
- 0470. Innovación Alimentaria.
- 0191. Mantenimiento Electromecánico en Industrias de Proceso.
- 0469. Procesos Integrados en la Industria Alimentaria.
- 0000. Horas de Libre Configuración.
- 0471. Proyecto en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
- 0474. Formación en Centros de Trabajo.



## DISTRIBUCIÓN FORMACIÓN DUAL

CURSO	SEPT	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
1º	CENTRO EDUCATIVO					4 días en Empresa / 1 día Centro Educativo				
2º	CENTRO EDUCATIVO			3 días en Empresa / 2 días Centro			Formación Centro Trabajo			