

Oferta Educativa

Administración y Gestión:

- (M) CFGM en Gestión Administrativa.
- (M) CFGS en Administración y Finanzas.

Comercio y Marketing:

- (M) CFGS en Transporte y Logística. (Bil. Inglés)
- (T) CFGS en Transporte y Logística (Aula B Francés)
- (M) CFGS en Comercio Internacional.

Edificación y Obra Civil:

- (M) CFGS en Proyectos de Edificación.

Electricidad y Electrónica:

- (M) CFGM en Instalaciones de Telecomunicaciones.
- (M) CFGS en Sistemas de Telecomunicaciones e Informáticos.
- (M) CFGS en Mantenimiento Electrónico. (Aula Bil. Inglés)
- (M) CFGS en Automatización y Robótica Industrial.

Industria Alimentaria:

- (M) CFGM en Elaboración de Productos Alimenticios.
- (M) CFGS en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

Instalación y Mantenimiento:

- (M) CFGS en Prevención de Riesgos Profesionales. (Aula B. Fra.)
- (M) CFGS en Mecatrónica Industrial (Aula Bil. Inglés)

Química:

- (M) CFGM en Planta Química. (Aula Bil. Inglés.)
- (M) CFGS en Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad.
- (M) CFGS en Química Industrial. (Grupo A / Grupo B Bil. Ing.)
- (T) CFGS en Química Industrial. (Grupo C Aula Bil. Inglés. / Grupo D)

Cursos de Especialización (Máster):

- (T) CE Modelado de la Información de la Construcción (BIM).
- (T) CE Digitalización del Mantenimiento Industrial.

(M) HORARIO MAÑANA 8:00 a 14:30 horas.

(T) HORARIO TARDE 14:45 a 21:00 horas.

Otros Proyectos



CP IFP PROFESOR JOSÉ LUIS GRAÍÑO



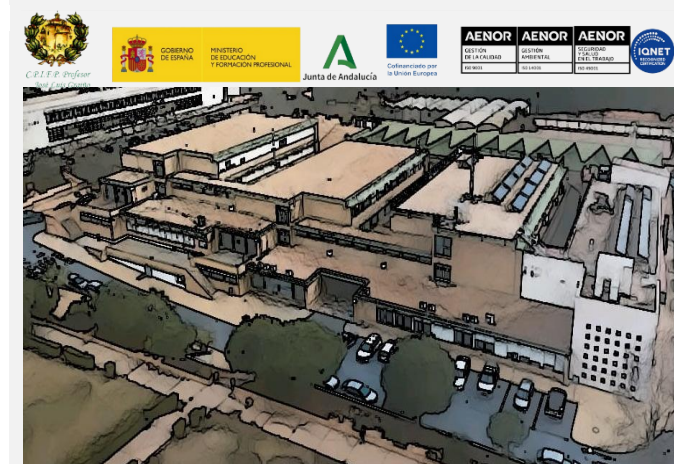
Ctra. La Rábida s/n
(Campus Universitario de La Rábida)
21819 Palos de la Frontera (Huelva)
Tfnº: 9 59 65 61 27
profesorjl.g.es



CPIFP Centro d'Excelencia FP

Profesor José Luis Graíño

CPIFP Profesor José Luis Graíño
La Rábida - Palos de la Frontera - (Huelva) - España



Ciclo Formativo de
Grado Medio en

ELABORACIÓN DE
PRODUCTOS
ALIMENTICIOS

Familia profesional de Industria Alimentaria

Vías de acceso

- ♦ Estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos:
 - Título de Educación Secundaria Obligatoria
 - Título de Técnico Básico
- ♦ Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos formativos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa, tener diecisiete años como mínimo, cumplidos en el año de realización del curso.
- ♦ Haber superado una prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio y tener diecisiete años como mínimo, cumplidos en el año de realización de la prueba.

♦ Cada condición de acceso tiene un cupo de plazas reservado.

- ♦ Otras vías a partir de 2025

Sectores profesionales

Sectores en los que podrás trabajar:

- Industria.
- Tecnología.
- Comercio.
- Servicios



Perfil Profesional

 Preparar y envasar alimentos de acuerdo con los planes de producción y calidad, realizando el mantenimiento de primer nivel de equipos y aplicando la legislación vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria, protección del medio ambiente y riesgos laborales protección.

 Preparing and packaging foodstuffs in accordance with production and quality plans, carrying out first-level maintenance of equipment and applying current legislation on food hygiene and safety, environmental protection and labour risk protection.

 Préparer et emballer les denrées alimentaires conformément aux plans de production et de qualité, effectuer la maintenance de premier niveau des équipements et appliquer la législation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, de protection de l'environnement et de protection des risques professionnels.

Salida Profesional

- Elaborador / elaboradora de productos alimentarios.
- Operador / operadora de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios.
- Operador / operadora y controlador / controladora de líneas de envasado y embalaje
- Recepcionista y almacenadora / almacenadora.
- Acopiador / acopiadora de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Dosificador / dosificadora.
- Supervisor / supervisora de línea.

Módulos del ciclo

PRIMER CURSO

- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Materias primas en la industria alimentaria.
- Operaciones de acondicionamiento de materias primas.
- Tratamientos de transformación y conservación.
- IPE1
- Digitalización
- Sostenibilidad

SEGUNDO CURSO

- Procesado de productos alimenticios.
- Principios de mantenimiento electromecánico.
- Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
- Venta y comercialización de productos alimenticios.
- Inglés profesional
- IPE2
- Módulo optativo
- Proyecto Intermodular