

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) CFGM en Mantenimiento Electromecánico.
- (M) CFGS en Mecatrónica Industrial (Aula Bil. Inglés)

Seguridad y Medioambiente:

- (M) CFGS en Prevención de Riesgos Profesionales. (Aula B. Fra.)

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 14:30 a 21:00 horas.

Otros Proyectos



Aula BILINGÜE



Erasmus+ Aula EMPRENDIMIENTO

CP IFF 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

profesorjlg.es



Ciclo Formativo de Grado Superior en

PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Familia profesional de Industria Alimentaria

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



Vías de acceso

- Estar en posesión del título de Bachiller o equivalente.
- Estar en posesión de un Título Técnico, Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- Estar en posesión de un Título Universitario.
- Haber superado un curso de formación específico para el acceso a ciclos formativos de grado superior, tener 19 años cumplidos en el año de finalización del curso y no reunir los requisitos anteriores.
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior o la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y tener 19 años cumplidos en el año de realización de la prueba.
- Otras vías a partir del 2025.

Sectores profesionales

Sectores en los que podrás trabajar:

- Industria.
- Tecnología.
- Comercio.
- Servicios



Perfil Profesional

 Organizar y controlar los procesos de elaboración de alimentos, programar y supervisar las operaciones, los recursos materiales y humanos necesarios, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente de acuerdo con la legislación vigente.

 Organising and controlling the processes of food preparation programming and supervising the necessary operations, material and human resources, applying production plans, quality, food safety, labour risks prevention and environmental protection in accordance with current legislation.

 Organiser et contrôler les processus de préparation des aliments; programmer et superviser les opérations nécessaires, les ressources matérielles et humaines, appliquer les plans de production, la qualité, la sécurité alimentaire, la prévention des risques du travail et la protection de l'environnement, conformément à la législation en vigueur.

Salida Profesional

- Jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Supervisor de equipos, procesos y productos.
- Encargado de producción.
- Encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico en 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.
- Encargado de aprovisionamientos.

Módulos del ciclo

PRIMER CURSO

- Análisis de Alimentos.
- Biotecnología Alimentaria.
- Nutrición y Seguridad Alimentaria
- Organización de la Producción Alimentaria.
- Tecnología Alimentaria.
- Tratamientos de Preparación y Conservación de los Alimentos.
- IPE 1
- Digitalización
- Sostenibilidad

SEGUNDO CURSO

- Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria.
- Control Microbiológico y Sensorial de los Alimentos.
- Gestión de Calidad y Ambiental en la Industria Alimentaria.
- Innovación Alimentaria.
- Mantenimiento Electromecánico en Industrias de Proceso.
- Procesos Integrados en la Industria Alimentaria.
- Inglés Profesional
- IPE 2
- Módulo optativo.
- Proyecto Intermodular.