

Grado Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria



INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Competencia General

Organizar y controlar los procesos de elaboración de productos alimenticios programando y supervisando las operaciones y los recursos materiales y humanos necesarios, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Análisis de alimentos
- Nutrición y seguridad alimentaria
- Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
- Organización de la producción alimentaria
- Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos
- Comercialización y logística en la industria alimentaria
- Control microbiológico y sensorial de los alimentos
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
- Biotecnología alimentaria
- Tecnología alimentaria
- Innovación alimentaria Nutrición y seguridad alimentaria
- Procesos integrados en la industria alimentaria
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Inglés técnico

Ocupaciones relacionadas

- Jefe/a de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Jefe/de turno.
- Supervisor/a de equipos, procesos y productos.
- Encargado/a de producción.
- Encargado/a de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico/a en análisis de alimentos.
- Técnico/a en análisis sensorial.
- Técnico/a en laboratorio de control de calidad.
- Inspector/a o auditor/a de calidad.
- Encargado/a de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Encargado/a de aprovisionamientos.
- Encargado/a de la línea de envasado y embalaje.
- Encargado/a de control ambiental y seguridad laboral.
- Técnica / técnico comercial.

