

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El titular tiene adquirida la Competencia General relativa a:

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.

En este marco, cada MÓDULO PROFESIONAL incluye los siguientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.

“Materias primas en la industria alimentaria”

El titular:

- Reconoce las materias primas de origen animal describiendo sus características.
- Identifica las materias primas de origen vegetal, caracterizándolas.
- Describe los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria relacionándolos con su función en el producto final.
- Caracteriza el agua como materia prima y como efluente en procesos de elaboración de productos alimenticios, reconociendo sus propiedades.
- Reconoce la composición nutricional de los productos alimenticios, describiendo las modificaciones químicas que se producen en el procesado de los alimentos.

“Operaciones de acondicionado de materias primas”

El titular:

- Selecciona las materias primas, describiendo las técnicas y procedimientos aplicados en función de las características del producto que se va a elaborar.
- Limpia las materias primas caracterizando los procedimientos y protocolos aplicados.
- Acondiciona las materias primas relacionando las operaciones seleccionadas con las características del producto acabado.
- Mezcla/conforma productos alimenticios justificando su composición y las operaciones aplicadas.

“Tratamientos de transformación y conservación”

El titular:

- Transforma los productos formulados describiendo los procedimientos y técnicas aplicadas.
- Aplica tratamientos térmicos de conservación, analizando sus fundamentos y los equipos de proceso.
- Reduce la actividad de agua de los productos alimenticios, relacionándola con las características organolépticas del producto final y su poder de conservación.
- Conserva productos alimenticios mediante otros tratamientos reconociendo sus fundamentos y mecanismos de actuación.
- Envasa productos elaborados, justificando el material y la técnica seleccionada.
- Embala productos alimenticios envasados, relacionando la técnica empleada con su integridad y tipo de transporte.

“Procesado de productos alimenticios”

El titular:

- Pone a punto el proceso de elaboración justificando la selección de los equipos, servicios auxiliares, materias primas y operaciones de elaboración.
- Elabora productos alimenticios describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.
- Aplica la técnica de envasado y embalaje al producto alimenticio elaborado, justificando el material y el procedimiento seleccionado.
- Controla las operaciones de elaboración relacionando las variables del proceso con las características del producto final.
- Controla el producto describiendo y aplicando la técnica para la verificación de la calidad.

“Principios de mantenimiento electromecánico”

El titular:

- Identifica los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones, describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto.
- Reconoce los elementos que intervienen en las instalaciones neumáticas, analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.
- Reconoce los elementos de las instalaciones hidráulicas describiendo la función que realizan.
- Identifica los elementos de las instalaciones eléctricas describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.
- Identifica las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector, describiendo su funcionamiento y aplicaciones.
- Aplica el mantenimiento de primer nivel relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.

“Procesos tecnológicos en la industria alimentaria”

El titular:

- Describe los procesos de fabricación de productos vegetales, relacionando las operaciones de proceso y su secuenciación con las características del producto deseado.
- Reconoce los procesos de fabricación de productos cárnicos, relacionando las operaciones de proceso con las características del producto deseado.
- Identifica los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura, relacionando las características del producto deseado con las operaciones de proceso.
- Reconoce los procesos de fabricación de productos lácteos, relacionando las operaciones de procesado con las características del producto deseado.
- Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.

“Venta y comercialización de productos alimenticios”

El titular:

- Establece los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.
- Aplica las técnicas de venta relacionándolas con los diferentes canales de comercialización
- Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.
- Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas
- Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

“Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria”

El titular:

- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y las existencias.
- Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.
- Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características
- Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.
- Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

“Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”

El titular:

- Limpia y/o desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la prestación de servicios.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
- Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.
- Prepara equipos y servicios auxiliares, montando y ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Realiza operaciones de envasado, etiquetado, embalado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios ejerce su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas, con niveles muy diversos tanto en su tecnología como en su organización. Es trabajador o trabajadora por cuenta ajena que se integra en un equipo de trabajo con personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrolla tareas individuales y en grupo en las áreas funcionales de recepción de materias primas y materiales, preparación y manejo de equipos de producción, control de operaciones de elaboración, envasado y embalaje, de apoyo al control de calidad, almacenamiento y expedición de productos acabados.

En general, dependerá orgánicamente de un mando intermedio, a excepción de pequeñas empresas o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, en las cuales puede ejercer funciones de supervisión de operarios y depender, en su ejercicio, directamente de la dirección de producción.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- 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.

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional):

- NACIONAL: Enseñanza secundaria postobligatoria.

- INTERNACIONAL:
 - Nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE3).
 - Nivel _____ del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF___).

Requisitos de acceso: Título de Graduado en Educación Secundaria, o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Podrán acceder a Ciclos Formativos de Grado Superior con la superación de una prueba de acceso.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 452/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. Podrá ir acompañado de un Anexo I que cumplimentará la Comunidad Autónoma correspondiente.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

