

# COMO ACCEDER

## ACCESO GENERAL

Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso. Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria. Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

## ACCESO SEGUNDA OPORTUNIDAD

Tener entre 17 y 29 años (o menos de 30 años si tienen reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento) y no haber completado los estudios obligatorios. Encontrarse actualmente desescolarizado o desescolarizada y sin empleo. Estar inscrito o inscrita en el registro del Sistema de Garantía Juvenil. Tener la nacionalidad española o de algún Estado miembro de la Unión Europea o de los estados parte del Acuerdo Económico Europeo o Suiza que se encuentren en España en ejercicio de la libre circulación y residencia. Estar empadronado o empadronada en cualquier localidad del territorio nacional. Presentar una declaración expresa de tener interés en participar en el Sistema de Garantía Juvenil adquiriendo un compromiso de participación activa.

# MEDIOS DISPONIBLES

Aulas equipadas con ordenadores conectados en red y a internet con tecnología de Fibra Óptica y sistemas informáticos actualizados.

Aula-taller con dotación específica.

Departamento de Industrias Alimentarias con biblioteca específica.

Aulas polivalentes.

Wifi en todos los pabellones.

## PRUEBA DE ACCESO

---

---

---

---

## PREINSCRIPCIÓN MATRÍCULA ORDINARIA

---

---

---

---

## PREINSCRIPCIÓN MATRÍCULA EXTRAORDINARIA

---

---

---

---

La formalización de matrícula se hará de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la secretaría del Instituto.

# CONTACTA CON NOSOTROS

VALLE DE ELDA

Carretera de Sax, 37. 03600 Elda. Alicante

Tel. 966957330 / Fax: 966957331

[www.cipfpvalledeelda.com](http://www.cipfpvalledeelda.com)

[03014812@gva.es](mailto:03014812@gva.es)



# INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

## SERÁS CAPAZ DE

Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.

Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.

Intervenir en las operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios, realizando operaciones automáticas y semiautomáticas rutinarias y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

Realizar operaciones de limpieza e higiene en las áreas de trabajo, equipos e instalaciones de la industria alimentaria y laboratorio químicos, aplicando procedimientos generales y específicos a las necesidades.

Realizar operaciones de recogida, eliminación y tratamiento de residuos, identificando el origen y línea de producción donde se han generado.

Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.

Preparar mezclas y disoluciones rutinarias, realizando medidas de masas y volúmenes y los cálculos sencillos necesarios cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y seguridad ambiental.

Realizar el mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.

Mantener la limpieza y el orden en el puesto de trabajo, cumpliendo las normas de buenas prácticas de laboratorio y los requisitos de salud laboral.

## PRIMER CURSO

Operaciones auxiliares de almacenaje.

Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.

Elaboración de productos alimentarios.

Ciencias aplicadas I.

Comunicación y sociedad I.

Tutoría.

Formación y Orientación Laboral I.

## SEGUNDO CURSO

Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos.

Operaciones básicas de laboratorio.

Ciencias aplicadas II.

Comunicación y sociedad II.

Tutoría.

Formación y Orientación Laboral II.

**ADEMÁS DE 240 HORAS DE FORMACIÓN EN EMPRESAS.**

## TRABAJARÁS COMO

Peón de la industria de la alimentación y bebidas.

Preparador de materias primas.

Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.

Mozo de almacén.

Carretillero.

Auxiliar de planta alimentaria.

Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.

Auxiliar de línea de producción.

Auxiliar de almacén.

Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio.

Ayudante de plantas residuales.

Ayudante de plantas de tratamiento de aguas.