

Controla la calidad de los alimentos



Los técnicos superiores en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria son los profesionales encargados de organizar toda la producción alimentaria, controlando la elaboración de los productos, supervisando las operaciones de envasado y embalaje y velando por el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar su funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad. En definitiva, son los profesionales que se encargan de que los alimentos que llegan a nuestra mesa sean de primera calidad.

Redacción Entre Estudiantes

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas. La calidad de los alimentos es una de las cualidades exigidas a los procesos de manufactura alimentaria, debido a que el destino final de los productos es la alimentación humana y los alimentos son susceptibles en todo momento de sufrir cualquier forma de contaminación.

Muchos consumidores requieren que los productos sean manipulados de acuerdo con ciertos estándares, particularmente desean conocer los ingredientes que poseen, debido a una dieta, requerimientos nutricionales (kosher, halal, vegetarianos, veganos), o condiciones médicas (como puede ser la diabetes, o simplemente alergias).

La calidad de los alimentos tiene como objeto no solo las cualidades sensoriales y sanitarias, sino también la trazabilidad de los alimentos durante los procesos industriales que van desde su recolección, hasta su llegada al consumidor final.

Controles de calidad

El técnico superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria se encarga de que todo el proceso funcione correctamente. Su tarea fundamental es

PLAN DE ESTUDIOS

Duración

- 2.000 horas divididas en dos cursos académicos y que incluyen horas de formación en centros de trabajo.

Módulos

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

Más información

- **Familia Profesional:** Industrias Alimentarias
- **Título:** Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
- **Otros títulos de la familia:** **Títulos LOE:** Título Profesional Básico (TPB) en Actividades de Panadería y Pastelería y TPB en Industrias Alimentarias. Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, técnico en Elaboración de Productos Alimenticios, Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y técnico superior en Vitivinicultura. **Títulos LOGSE:** Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado, técnico en Elaboración de Aceites y jugos, técnico en Elaboración de Productos Lácteos, técnico en Elaboración de Vinos y Otras Bebidas, técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería, técnico en Molinería e Industrias Cerealistas, técnico en Panificación y Repostería y técnico superior en Industria Alimentaria.
- **Acceso:** Estar en posesión del título de Bachillerato o de un nivel académico superior. Estar en posesión de un título de técnico superior o de técnico especialista o equivalente a efectos académicos. Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU). Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requerirá tener, al menos, 19 años, cumplidos en el año de realización de la prueba o 18 para quienes posean el título de técnico).
- **Salidas profesionales:** Existen diferentes puestos profesionales destinados a estos titulados superiores: Jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén; supervisor de equipos, procesos y productos; encargado de producción o de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos. Asimismo, podrás ser técnico en análisis de alimentos, en análisis sensorial o técnico en laboratorio de control de calidad. También podrás ejercer como inspector o auditor de calidad o ser encargado de la gestión de la seguridad alimentaria, de aprovisionamientos o de la línea de envasado y embalaje, entre otras funciones similares.
- **Dónde se estudia:** Este título de grado superior se estudia en centros públicos de Salamanca, Zamora, Albacete, Valdepeñas (Ciudad Real), Talavera de la Reina (Toledo), Barcelona, El Prat de Llobregat (Barcelona), Monells y Olot (Girona), GUISNONA (Lleida), Almendralejo (Badajoz), Badajoz, Ameixida (A Coruña), A Coruña, Lugo, Madrid, Molina de Segura, San Adrián (Navarra), Alicante, Castellón y Valencia, así como en centros privados de Markina-Xemein (Vizcaya) y Palencia.

«La calidad de los alimentos se exige a todos los procesos de manufactura»

la de programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas. Asimismo, se encarga de conducir las operaciones de elaboración de productos alimentarios y de supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de cali-

dad y seguridad. Actualmente, existen muchos institutos internacionales de la calidad que testean los alimentos para indicar a los consumidores cuáles son los productos de mejor calidad. El instituto más antiguo que testea la calidad de los productos de consumo es Monde Selection, fundado en 1961 en Bruselas. En 2014, el Instituto Nacional del Consu-

mo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición se fusionaron en nuestro país creando la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Desde entonces, esta agencia asume las competencias y responsabilidades en materia de seguridad alimentaria en España. ✨