

Ciclo formativo: ELABORADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- **¿Qué conocimientos previos se necesita tener para poder cursar este ciclo?**

Manejo en cálculos básicos de pesos, volúmenes, longitudes, espesores y reglas de tres.
Lectura comprensiva buena, capacidad de subrayar, hacer esquemas, resumir o encontrar información en un libro de texto

- **¿Qué habilidades y cualidades personales son necesarias tanto para cursar el ciclo como para el ejercicio de la profesión?**

Cierta destreza manual. Tu trabajo va a requerir el manejo de equipos de laboratorio y maquinaria de la industria alimentaria

Gusto por el manejo de aparatos e instrumentos.

Responsabilidad. En esta profesión siempre estarás en contacto con productos de alimentación humana y está en juego la salud de los demás. Son muy importantes los hábitos higiénicos así como el trabajar de forma ordenada y autónoma.

Observación y comunicación: es importante descubrir a tiempo cualquier alteración en los procesos y comunicarlo a la persona adecuada para evitar rechazos innecesarios de los productos elaborados.

- **¿Cuánto tiempo necesitan estudiar diariamente?**

Necesario el estudio y el trabajo personal: 1 hora diaria

Además, también hay que entregar trabajos escritos como resultado de las prácticas realizadas.

- **¿Qué módulos resultan normalmente más difíciles y por qué?**

Principios de mantenimiento electromecánico. Presenta algo más de dificultad ya que tiene una parte teórica que da la base al módulo.

FOL: Es teórico, puede resultar difícil el lenguaje legal.

- **Dadas las características del ciclo ¿consideras que es de dificultad baja, media o alta?**

Media

- **Otros aspectos a tener en cuenta para poder orientarles adecuadamente:**

Es muy importante la asistencia a clase. Muchas de las prácticas se realizan en una planta piloto de elaboración de alimentos o en talleres con maquinaria industrial así que esas destrezas no se pueden adquirir desde casa.