



Fórmate al mismo tiempo que desarrollas tu profesión en las principales empresas de la provincia.

Obtén una titulación con múltiples salidas profesionales en Castilla y León

## TU PROFESIÓN TE ESPERA, MATRICÚLATE

### Información y matrícula

CIFP de Formación Agraria de Ávila  
Consejería de Agricultura, Ganadería y  
Desarrollo Rural

Junta de Castilla y León

Carretera N-110, km 259

05192 La Colilla, Ávila

Email: 05004378@educa.jcyl.es

dieiscma@jcyl.es

sancorfr@jcyl.es

mteresa.retuerta@jcyl.es

Tfno.: 920 253 070

Web: <http://cfaavila.centros.educa.jcyl.es>



### Colaboran



<https://avilagro.org/formacion-profesional-dual-agroalimentaria/>

¡MATRICÚLATE!

FÓRMATE TRABAJANDO,  
TRABAJA FORMÁNDOTE



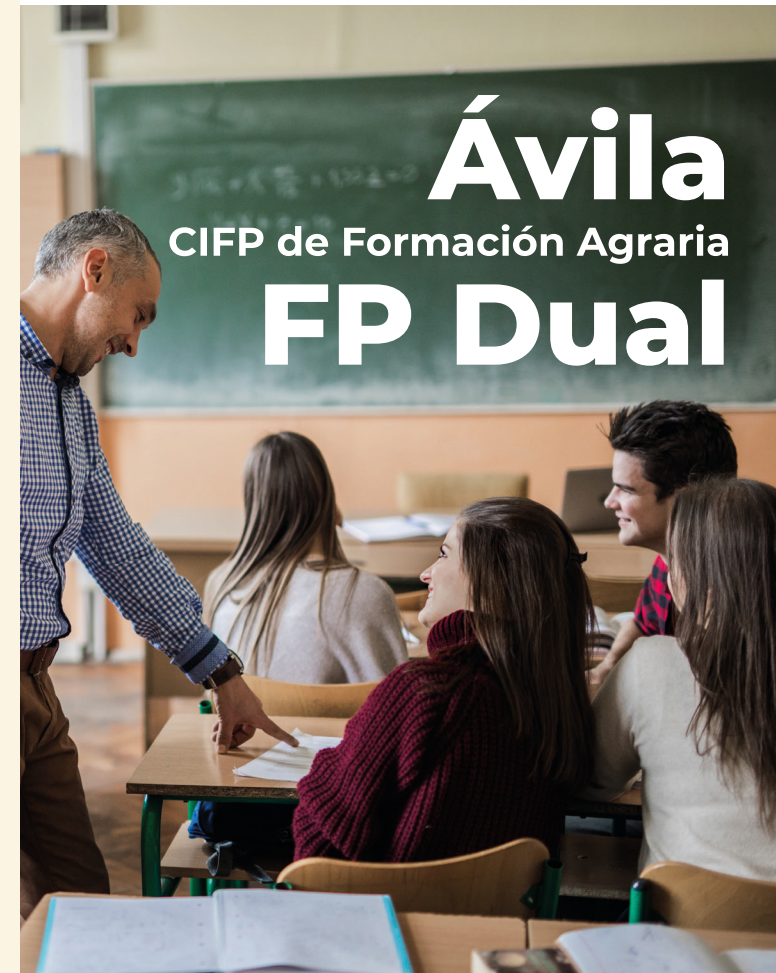
**Técnico en Producción Agropecuaria**

Dual con especialización en granjas de porcino

**Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios**

Dual en empresas agroalimentarias

**NUEVOS GRADOS PARA DESARROLLAR UNA  
PROFESIÓN CON GRANDES OPORTUNIDADES  
DE FUTURO Y DE EMPLEO**



# Ávila

CIFP de Formación Agraria

# FP Dual

## ¿Qué es la FP Dual?

La FP Dual es una modalidad de la FP basada en el “aprender haciendo” y en la que se alterna la formación en el centro educativo y en la empresa, formándote en un entorno real con acceso a los últimos avances tecnológicos y recibiendo una remuneración durante tu formación en la empresa.

### Requisitos

Accede si cumples alguno de los siguientes requisitos:

- Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Formación Profesional Básica.
- Bachillerato.
- Título de Técnico o Técnico Auxiliar.
- Prueba de acceso a grado medio.
- Curso de acceso a ciclos de grado medio.
- Tener superados los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial.

Grado Medio

## Producción Agropecuaria

### ¿Qué vas a aprender?



Manejar equipos y maquinaria agrícola y ganadera



Sembrar, recolectar y almacenar los productos agrícolas



Sistemas de riego y tratamientos fitosanitarios



Explotación ganadera y bienestar animal



Procesos de calidad y trazabilidad



Riesgos laborales y ambientales



Grado Medio

## Elaboración de Productos Alimenticios

### ¿Qué vas a aprender?



Elaborar productos alimenticios



Regular, preparar y mantener los equipos e instalaciones usadas



Aplicar tratamientos de conservación a los productos



Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados



Cumplimentar los registros utilizando procedimientos de calidad



Almacenar y aprovisionar materias primas y productos



### ¿En qué puedes trabajar?

- Trabajador cualificado por cuenta propia o ajena en agricultura y ganadería.
- Horticultor, fruticultor, floricultor.
- Criador de ganado.
- Avicultor.
- Apicultor.
- Productor de leche y huevos.
- Operador de maquinaria agrícola y ganadera.

- 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.