



## CICLO DE GRADO MEDIO “TÉCNICO DE LABORATORIO”

¿Qué competencia profesional se adquiere con este ciclo?

Este/a profesional será capaz de:

- ❖ Efectuar operaciones de preparación de muestras para el ensayo y análisis
- ❖ Realizar ensayos físicos y físico-químicos
- ❖ Realizar análisis químicos sistemáticos
- ❖ Realizar pruebas microbiológicas
- ❖ Actuar en el laboratorio siguiendo las normas de seguridad y ambientales establecidas

¿Quién puede acceder a estas enseñanzas?

ACCESO DIRECTO	ACCESO MEDIANTE PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Título de Graduado en ESO.</li> <li>● Título de Técnico Auxiliar</li> <li>● Título de Técnico</li> <li>● Titulaciones equivalentes a efectos académicos o titulaciones superiores.</li> <li>● Otras formas de acceso establecidas en la Ley</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tener 17 años o cumplidos en el año de celebración de la prueba</li> </ul>

¿Cuánto dura esta formación?

- 1300 horas, 2 cursos académicos: el primer curso será completo de formación en el IES Fray Luis de León con 960 horas y el segundo se realizarán 340 horas en una empresa (Formación en Centros de Trabajo).

## ¿Cómo se desarrolla el plan de formación?

### PLAN FORMATIVO/MÓDULOS

Curso	Módulo	h/sem	Bloques Formativos
1º Curso	<b>Operaciones Básicas de Laboratorio</b>	5	<i>Introducción al Laboratorio. Toma de muestra. Operaciones básicas en el laboratorio</i>
	<b>Ensayos Físicos y Físicoquímicos</b>	4	<i>Conceptos básicos de materiales. Técnicas de ensayos físicos y fisicoquímicos</i>
	<b>Química y Análisis Químico</b>	11	<i>Naturaleza y lenguaje de los compuestos químicos. Reacción química. Análisis gravimétrico y volumétrico. Análisis instrumental.</i>
	<b>Pruebas Microbiológicas</b>	4	<i>Microbiología. Análisis microbiológico de aguas y alimentos</i>
	<b>Información y Seguridad en el Laboratorio</b>	4	<i>Normas de buenas prácticas en laboratorio. Almacenamiento y conservación de productos químicos. Seguridad en el laboratorio. Prevención de riesgos laborales en el laboratorio</i>
	<b>Formación y Orientación Laboral</b>	2	<i>Salud laboral. Legislación y relaciones laborales. Orientación e inserción laboral</i>
2º Curso	<b>Formación en Centros de Trabajo</b>	340	<i>Trabajo en el laboratorio de una empresa o centro de investigación durante el 1º trimestre del 2º curso</i>

## ¿Dónde puedo trabajar?

- Laboratorios de control de calidad de la Industria Alimentaria
- Laboratorios de plantas de tratamiento de aguas
- Laboratorios, en general

El Técnico de Laboratorio podrá trabajar como

- Auxiliar de laboratorio
- Técnico de laboratorio