

T Elaboración de productos alimenticios

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	Duración Total (33 semanas en 1º- 21 semanas en 2º)	horas semana	Curso
Materias primas en la industria alimentaria.	PES Procesos en la industria alimentaria	132	4	1º
Operaciones de acondicionado de materias primas.	PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios	198	6	1º
Tratamientos de transformación y conservación.	PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios	297	9	1º
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.	PES Procesos en la industria alimentaria	198	6	1º
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios	66	2	1º
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	PES Procesos en la industria alimentaria	66	2	1º
Inglés Técnico	PES Inglés	33	1	1º
		<b>990</b>	<b>30</b>	
Procesado de productos alimenticios	PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios	273		2º
Principios de mantenimiento electromecánico.	PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios	126		2º
	PT Mecanizado y mantenimiento de maquinas			
Venta y comercialización de productos alimenticios.	PES Procesos en la industria alimentaria	63		2º
Formación y orientación laboral.	PES Formacion y orientacion laboral	105		2º
Empresa e iniciativa emprendedora.	PES Formacion y orientacion laboral	63		2º
		<b>630</b>		
Formación en centro de trabajo	PES Procesos en la industria alimentaria	<b>380</b>		
	PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios			
Total del ciclo		<b>2000</b>		

Ciclo: Elaboración de productos alimenticios		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																										990 Horas									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
HORAS A LA SEMANA	1																																				
	2	<b>PES Procesos de la industria alimentaria</b>																																			
	3	Materias primas en la industria alimentaria 132 h																																			
	4	Procesos tecnológicos en la industria aliementaria 198 h																																			
	5	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 66 h																																			
	6																																				
	7																																				
	8																																				
	9																																				
	10																																				
	11																																				
	12																																				
	13																																				
	14	<b>PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</b>																																			
	15	Operaciones de acondicionado de materias primas 198 h																																			
	16	Tratamientos de transformación y conservación 297 h																																			
	17	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria 66 h																																			
	18																																				
	19																																				
	20																																				
	21																																				
	22																																				
	23																																				
	24																																				
	25																																				
	26																																				
	27																																				
	28																																				
	29																																				
	30	<b>PES Ingles, Inglés técnico 33 h</b>																																			
Ciclo: Elaboración de productos alimenticios		SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																										1010 horas									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
HORAS A LA SEMANA	1																																				
	2	<b>PES Procesos de la industria alimentaria</b>																																			
	3	Venta y comercialización de productos alimenticios 63 h													<b>PES Procesos de la industria alimentaria</b>																						
	4	<b>PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</b>																																			
	5	Procesado de productos alimenticios 273 h																																			
	6	Formación en centro de trabajo 380 h																																			
	7																																				
	8																																				
	9																																				
	10																																				
	11																																				
	12																																				
	13																																				
	14																																				
	15																																				
	16																																				
	17																																				
	18	<b>PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</b>																																			
	19	<b>PT Mecanizado y mantenimiento de máquinas</b>																																			
	20	Principios de mantenimiento electromecánica 126 h																																			
	21																																				
	22																																				
	23																																				
	24	<b>PES FOL</b>																																			
	25	Formación y Orientación Laboral 105 horas																																			
	26	Empresa e Iniciativa Emprendedora 63 horas																																			
	27																																				
	28																																				
	29																																				
	30																																				
	31																																				
	32																																				
	33																																				
	34																																				
	35																																				

Ciclo: Elaboración de productos alimenticios		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																				990 Horas												
HORAS A LA SEMANA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
	2	Materias primas en la industria alimentaria 132 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	3																																	
	4																																	
	5																																	
	6	Operaciones de acondicionado de materias primas 198 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)																																
	7																																	
	8																																	
	9																																	
	10																																	
	11																																	
	12	Tratamientos de transformación y conservación 297 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)																																
	13																																	
	14																																	
	15																																	
	16																																	
	17																																	
	18																																	
	19																																	
	20																																	
	21	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria 198 h (PES procesos en la industria alimentaria)																																
	22																																	
	23																																	
	24																																	
	25																																	
	26	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria 66 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)																																
	27																																	
	28	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 66 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	29																																	
	30	Inglés Técnico 33 h (PES ingles)																																
	31																																	
	32																																	
33																																		
34																																		
35																																		

  

Ciclo: Elaboración de productos alimenticios		SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																				1010 horas																		
HORAS A LA SEMANA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33							
	2	Procesado de productos alimenticios 273 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)																				Formacion en centros de trabajo 380 h (PES Procesos en la industria alimentaria, PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)																		
	3																																							
	4																																							
	5																																							
	6																																							
	7																																							
	8																																							
	9																																							
	10																																							
	11																																							
	12																																							
	13																																							
	14																																							
	15	Principios e mantenimiento electromecánico 126 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios, PT Mecanizado y mantenimiento de maquinas)																																						
	16																																							
	17																																							
	18																																							
	19																																							
	20																																							
	21	Venta y comercialización de productos alimenticios 63 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																						
	22																																							
	23																																							
	24	Formación y Orientación Laboral 105 h (PES Formacion y orientacion laboral)																																						
	25																																							
	26																																							
	27																																							
	28																																							
	29	Empresa e Iniciativa Emprendedora 63 h (PES Formacion y orientacion laboral)																																						
	30																																							
	31																																							
	32																																							
33																																								
34																																								
35																																								