

TITULO: Técnico Superior en Procesos y calidad en la Industria Alimentaria

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	Duración Total (33 semanas en 1º- 20 semanas en 2º)	horas semana	Curso
Tecnología alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	198	6	1º
Análisis de alimentos	PES procesos en la industria alimentaria	132	4	1º
Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	PT operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	198	6	1º
Organización de la producción alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	66	2	1º
Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	PT operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	132	4	1º
	PT mecanizado y mantenimiento de máquinas			
Control microbiológico y sensorial de los alimentos	PES procesos en la industria alimentaria	66	2	1º
Nutrición y seguridad alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	99	3	1º
Formación y Orientación Laboral	PES Formación y orientación laboral	99	3	1º
		990		
Biotecnología alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	100		2º
Comercialización y logística en la industria alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	100		2º
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	100		2º
Procesos integrados en la industria alimentaria	PT operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	120		2º
Innovación alimentaria	PT operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	80		2º
Proyecto de procesos y calidad en la industria alimentaria	PES procesos en la industria alimentaria	50		2º
	PT operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios			
Inglés técnico	PES Inglés	40		2º
Empresa e Iniciativa Emprendedora	PES Formación y orientación laboral	60		2º
		650		
Formación en Centros de Trabajo	PES procesos en la industria alimentaria	360		2º
	PT operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios			
Total del ciclo		2000		

Ciclo: Técnico Superior en Procesos y calidad en la Industria Alimentaria		ESPECIALIDADES PROFESORADO																							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				
	1																																					
	2	PES Procesos en la industria alimentaria																																				
	3	Tecnología alimentaria 198 h																																				
	4	Análisis de alimentos 132 h																																				
	5	Organización de la producción alimentaria 66 h																																				
	6	Control microbiológico y sensorial de los alimentos 66 h																																				
	7	Nutrición y seguridad alimentaria 99 h																																				
	8																																					
	9																																					
	11																																					
	12																																					
	13																																					
	14																																					
	15																																					
	16																																					
	17																																					
	18																																					
HORAS A LA SEMANA	19	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios																																				
	20	PT Mecanizado y mantenimiento de máquinas																																				
	21	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso 132 h																																				
	22																																					
	23	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios																																				
	24	Tratamientos de preparación y conservación de alimentos (98 h)																																				
	25																																					
	26																																					
	27																																					
	28	PES FOL																																				
29	Formación y Orientación Laboral 99 h																																					
30																																						
31																																						
32																																						
Ciclo: Técnico Superior en Industria Alimentaria		ESPECIALIDADES PROFESORADO																							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				
	1																																					
	2	PES Procesos en la industria alimentaria																																				
	3	Biotecnología alimentaria 100 h																				0474 F.C.T. (360h PES / PT)																
	4	Comercialización y logística en la industria alimentaria 100 h																																				
	5	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 100 h																																				
	6																																					
	7																																					
	8																																					
	9																																					
	10																																					
	11																																					
	12																																					
	13																																					
	14																																					
	15																																					
	16																																					
	17	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios																																				
	18	Procesos integrados en la industria alimentaria 120 h																																				
	19	Innovación alimentaria 80 h																																				
	20																																					
	21																																					
	22																																					
	23																																					
	24																																					
	25																																					
	26	PES Inglés																																				
	27	Inglés 40 h																																				
	28																																					
	29	PES FOL																																				
	30	Empresa e iniciativa emprendedora 60 h																				PES Procesos en la industria alimentaria																
	31																																					
	32																																					
	33																																					
	34																																					
	35																																					
HORAS A LA SEMANA	32																																					
	33																																					
	34																																					
	35																																					

Ciclo: Técnico Superior en Procesos y calidad en la Industria Alimentaria		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	Tecnología alimentaria 198 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	3																																	
	4																																	
	5																																	
	6																																	
	7																																	
	8	Análisis de alimentos 132 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	9																																	
	10																																	
	11																																	
	12	Tratamientos de preparación y conservación de alimentos 198 h (PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios)																																
	13																																	
	14																																	
	15																																	
	16																																	
	17																																	
	18	Organización de la producción alimentaria 66 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	19																																	
	20	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso 132 h (PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios, PT Mecanizado y mantenimiento de máquinas)																																
	21																																	
	22																																	
	23																																	
	24	Control microbiológico y sensorial de los alimentos 66 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	25																																	
	26	Nutrición y seguridad alimentaria 99 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	27																																	
	28																																	
	29	Formación y Orientación Laboral 99 h (PES Formación y orientación laboral)																																
	30																																	
			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	
	1	Biotecnología alimentaria 100 h (PES procesos en la industria alimentaria)																																
	2																																	
	3																																	
	4																																	
	5																																	
	6																																	
	7	Comercialización y logística en la industria alimentaria 100 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	8																																	
	9																																	
	10																																	
	11																																	
	12	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 100 h (PES Procesos en la industria alimentaria)																																
	13																																	
	14																																	
	15																																	
	16																																	
	17	Procesos integrados en la industria alimentaria 120 h (PT Operaciones y equipos de elaboración en la industria alimentaria)																																
	18																																	
	19																																	
	20																																	
	21																																	
	22																																	
	23	Innovación alimentaria 80 h (PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios)																																
	24																																	
	25																																	
	26	Inglés técnico 40 h (PES Inglés)																																
	27																																	
	28																																	
	29	Empresa e Iniciativa Emprendedora 60 h (PES Formación y orientación laboral)																																
	30																																	
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
34																																		