

| FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS                 |       |       |  |    |    |    |    |                  |   |       |       |             |    |    |    |    |    |
|--|-------|-------|--|----|----|----|----|------------------|---|-------|-------|-------------|----|----|----|----|----|
| CICLO FORMATIVO: Industria alimentaria                       |       |       |  |    |    |    |    | GRADO : SUPERIOR |   |       |       | HORAS: 2000 |    |    |    |    |    |
| 1r CURSO   |       |       |  |    |    |    |    | 2º CURSO         |   |       |       |             |    |    |    |    |    |
| Módulo formativo:  | H. S. | H. A. |  | H. | H. | H. | H. | H.               | Módulo formativo:   | H. S. | H. A. |             | H. | H. | H. | H. | H. |
| 1.Procesos en la industria alimentaria.                      | 7     | 224   |  | 7  |    |    |    |                  | 6.Logística.  | 5     | 110   |             |    |    |    |    | 5  |
| 2.Elaboración de productos alimentarios <sup>(DP 8h/s)</sup> | 10    | 320   |  |    | 10 |    |    |                  | 7.Organización y control de una unidad de producción.             | 5     | 110   |             |    |    |    |    | 5  |
| 3.Técnicas de protección ambiental.                          | 4     | 128   |  | 4  |    |    |    |                  | 8.Gestión de calidad.   | 7     | 154   |             |    |    |    |    | 7  |
| 4.Comercialización de productos alimentarios.                | 3     | 96    |  | 3  |    |    |    |                  | 9.Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria. | 7     | 154   |             |    |    |    | 7  |    |
| 5.Microbiología y química alimentarias <sup>(DP 4h/s)</sup>  | 6     | 192   |  | 6  |    |    |    |                  | 10.Relaciones en el entorno de trabajo.                           | 3     | 66    |             |    |    | 3  |    |    |
|  |       |       |  |    |    |    |    |                  | 11.Formación y orientación laboral.                               | 3     | 66    |             |    |    | 3  |    |    |
|  |       |       |  |    |    |    |    |                  | 12.Formación en Centros de Trabajo.                               |       | 380   |             |    |    |    |    |    |
| Nº semanas: 32<br>(Centro Educativo)                         | 30    | 960   |  |    |    |    |    |                  | Nº semanas : 22<br>(Centro Educativo)                             | 30    | 1040  |             |    |    |    |    |    |

PS: Formación y orientación laboral

PT: Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios

PS: Procesos en la industria alimentaria

<sup>(DP)</sup> Módulo susceptible de desdoble parcial.