

ITINERARIOS RECOMENDADOS PARA EL ALUMNADO QUE PRETENDE REALIZAR EL CFGS PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN DOS CURSOS ACADÉMICOS.

ITINERARIO: 2 CURSOS

Curso 1º	
Módulo profesional	Horas
Tecnología alimentaria	190
Análisis de alimentos	130
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	280
Biotechnología alimentaria	100
Mantenimiento electromecánico en industrias de procesos	100
Itinerario personal para la empleabilidad I	100
Inglés profesional	80
TOTAL 1º	980

Curso 2º	
Módulo profesional	Horas
Organización de la producción alimentaria	80
Control microbiológico y sensorial de alimentos	100
Comercialización y logística en la industria alimentaria	100
Gestión de la calidad y ambiental en la industria alimentaria	100
Procesos integrados en la industria alimentaria	140
Innovación alimentaria	80
Nutrición y seguridad alimentaria	80
Itinerario personal para la empleabilidad II	100
Sostenibilidad aplicada a los sectores productivos	30
Digitalización aplicada a los sectores productivos	30
Alimentación equilibrada y dietética (Módulo Optativo)	100
Proyecto intermodular	80
TOTAL 2º	1.020
TOTAL CICLO	2.000



ITINERARIOS RECOMENDADOS PARA EL ALUMNADO QUE PRETENDE REALIZAR EL CFGS PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN TRES CURSOS ACADÉMICOS.

ITINERARIO: 3 CURSOS

Curso 1º	
Módulo profesional	Horas
Tecnología alimentaria	190
Análisis de alimentos	130
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	280
Digitalización aplicada a los sectores productivos	30
Sostenibilidad aplicada a los sectores productivos	30
TOTAL 1º	660

Curso 2º	
Módulo profesional	Horas
Biotechnología alimentaria	100
Mantenimiento electromecánico en industrias de procesos	100
Organización de la producción alimentaria	80
Control microbiológico y sensorial de alimentos	100
Nutrición y seguridad alimentaria	80
Comercialización y logística en la industria alimentaria	100
Itinerario personal para la empleabilidad I	100
TOTAL 2º	660

Curso 3º	
Módulo profesional	Horas
Inglés profesional	80
Procesos integrados en la industria alimentaria	140
Innovación alimentaria	80
Gestión de la calidad y ambiental en la industria alimentaria	100
Itinerario personal para la empleabilidad II	100
Alimentación equilibrada y dietética	100
Proyecto intermodular	80
TOTAL 3º	660
TOTAL CICLO	2.000

ES RECOMENDABLE REALIZAR EL MÓDULO "ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I" INCLUIDO EN CUALQUIERA DE LOS ITINERARIOS, AUNQUE APAREZCA EN EL ITINERARIO 3.