

ITINERARIO FORMATIVO . PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

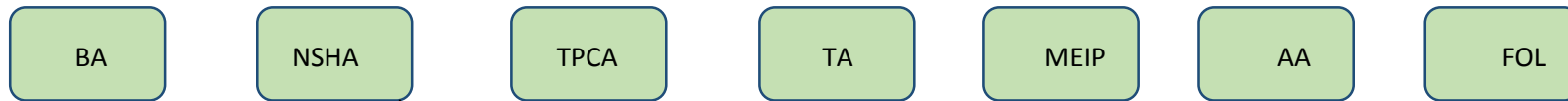
Módulos del Ciclo Formativo: PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (PCIA)

PRIMER CURSO		
Siglas	Módulos	Horas mínimas semanales necesarias de estudio
BA	Biotecnología alimentaria	3
MEIP	Mantenimiento electromecánico de industrias de proceso	2
TA	Tecnología Alimentaria	7
TPCA	Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	8
NSHA	Nutrición y seguridad e higiene alimentaria en la IA	3
AA	Análisis de alimentos	4
FOL	Formación y Orientación Laboral	3

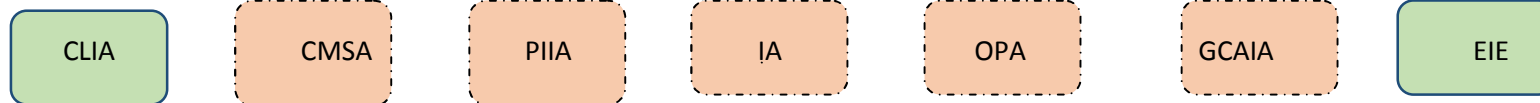
SEGUNDO CURSO		
Siglas	Módulos	Horas mínimas semanales necesarias de estudio
CMSA	Control microbiológico y sensorial de los alimentos	3
OPA	Organización de la producción alimentaria	3
CLIA	Comercialización y logística en la IA	6
GCAIA	Gestión de calidad en la IA	5
PIIA	Procesos integrados en la IA	6
IA	Innovación en la IA	4
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	3
PRO	Proyecto en la IA	
FCT	Formación en Centros de Trabajo	

ITINERARIO FORMATIVOS

PRIMER AÑO Con dedicación total



SEGUNDO AÑO



TERCER TRIMESTRE



(Se cursan con todos los módulos aprobados)

MÓDULOS SIN NECESIDAD DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

MÓDULOS QUE NECESITAN CONOCIMIENTOS PREVIOS

POSIBLE ITINERARIO CON DEDICACIÓN PARCIAL:

PRIMER AÑO:

OPCIÓN A

Módulo	Horas
TA	7
NSHA	3
FOL	3
AA	4
MEIP	3

OPCIÓN B

Módulo	Horas
TPCA	8
BA	4
EIE	3
CLIA	6

SEGUNDO AÑO:

La opción, entre A y B, no elegida el primer año

TERCER AÑO:

-Octubre- marzo-

Módulo	Horas
CMSA	3
PIIA	6
IA	4
OPA	3
GCAIA	5

-Abril- junio (se accede con todos los módulos del Ciclo aprobados) -

Módulo	Horas
Formación en centros de trabajo	410
Proyecto en la Industria Alimentaria	