

MODULOS

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo			Centro de Trabajo
		Curso 1.º horas/semanales	Curso 2.º		
			1.º y 2.º trimestres horas/semanales	3.º trimestre horas	
0141. Materias primas en la industria alimentaria.	198	6			
0142. Operaciones de acondicionado de materias primas.	231	7			
0143. Tratamientos de transformación y conservación.	330	10			
0144. Procesado de productos alimenticios.	252		12		
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	105		5		
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.	147		7		
0146. Venta y comercialización de productos alimenticios.	63		3		
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	66	2			
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2			
0147. Formación y orientación laboral.	99	3			
0148. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3		
0149. Formación en centros de trabajo.	380				380
TOTAL	2.000	30	30		380

INSERCIÓN LABORAL

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

Elaborador de productos alimentarios.
 Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios.
 Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje.
 Recepcionista y almacenero.
 Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción.
 Dosificador.
 Supervisor de línea
 Posibilidad de crear tu propia empresa.
 Altas tasas de ocupación.

CIFP LA MERCED

C/ Calixto Pereda 1
 42002 Soria
 975232335

<http://cifpsoria.centros.educa.jcyl.es/sitio/>



C.F.G.M

Elaboración de productos alimentarios



Fondo Social Europeo



El Fondo Social Europeo
 invierte en tu futuro





PLANTA DE ELABORACION

LABORATORIO

EDIFICIO ANEXO CON RESIDENCIA PARA ESTUDIANTES.



ELABORACIÓN DE FERMENTADOS

Se realizaran múltiples elaboraciones correspondientes a productos de la industria alimentaria, los más destacados: Distintos tipos de cerveza. Quesos curados, Quesos Camenbert, queso azul. Elaboración de fermentados, destilados, mermeladas, embutidos, todo tipo de lácteos. Procesos de conservación y acondicionamiento de productos alimentarios.



ANALISIS FISICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y PREPARACIONES HISTOLÓGICAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

