

TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Módulos Profesionales (Curso 1º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
Nº 1.- Logística	<ul style="list-style-type: none"> - Introducción a la logística. - Aprovisionamiento y expedición de productos. - Transporte externo. - Transporte y distribución internos. - Organización de almacenes. - Gestión de existencias. - Aplicaciones informáticas a la logística. 	3	96
Nº 2.- Procesos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Materias primas y productos - Introducción al desarrollo de procesos. - Fundamentos y operaciones básicas en los procesos de la industria alimentaria. - Procesos de elaboración. Transformaciones, procedimientos y equipos. 	7	224
Nº 3.- Organización y control de una unidad de producción.	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura productiva de la industria alimentaria. - Introducción a la planificación, organización y control de la producción. - Programación de la producción. - Ordenación y control de la producción. - Control de avance del proceso. - Gestión de costes. - Seguridad en la Industria Alimentaria. 	3	96
Nº 6.- Técnicas de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> - Medio Ambiente. - Impacto ambiental de la industria alimentaria. - Tratamiento de aguas residuales. - Tratamiento y minimización de residuos sólidos. - Valoración del impacto y auditorías ambientales. - Normativa medioambiental de aplicación en la industria alimentaria. 	5	160
Nº 7.- Comercialización de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> - Comercialización de productos. - La venta. - El proceso de negociación comercial y la compraventa. - La comunicación - El mercado y el consumidor. - Publicidad y promoción. - La distribución. 	2	64
Nº 8.- Microbiología y química alimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> - Microbiología - Introducción al estudio de los alimentos. Bromatología. - La higiene en la industria alimentaria. - Control de calidad en laboratorio. - Análisis instrumental. - Análisis químico. - Análisis microbiológico. - Análisis sensorial. 	8	256
Nº 10.- Relaciones en el entorno de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> - La comunicación en la empresa. - Negociación. - Solución de problemas y toma de decisiones. - Estilos de mando. - Conducción, dirección de equipos de trabajo. - La motivación en el entorno laboral 	2	64

Módulos Profesionales (Curso 2º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
Nº 4.- Elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de recepción, almacenamiento y expedición de mercancías. - Maquinaria y equipos en la industria alimentaria. Funcionamiento y elementos básicos. - Mantenimiento. - Instalaciones auxiliares en la industria alimentaria: mantenimiento, manejo y regulación. - Operaciones de preparación de materias primas. - Elaboración de productos alimentarios. - Operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios. - Autocontrol de calidad. 	14	308
Nº 5.- Gestión de calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad total. - Técnicas y herramientas de la calidad. - Implantación y seguimiento de un sistema de calidad. - Costes de la calidad. - Calidad posventa. - Aplicaciones informáticas de gestión de calidad. - Homologación, certificación y normalización de la calidad. - Normativa referente a la calidad de los productos alimentarios. 	8	176
Nº 9.- Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Control de procesos. - Sistemas automáticos de producción. 	5	110
Nº 11.- Formación y orientación Laboral	<ul style="list-style-type: none"> - Salud Laboral. - Legislación y relaciones laborales. - Orientación inserción socio-laboral. - Principios de economía - Economía y organización de la empresa. 	3	66
Formación en centro de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> - Organización de procesos - Control de procesos - Control de calidad. - Gestión medioambiental. - Gestión de personal 	jornada laboral	380