



## ANEXO XVI

**Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado básico correspondiente al título de formación profesional de Técnico en Básico en Industrias Alimentarias**

**Distribución horaria**

<b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (FPB119)</b>	<b>Horas</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>
3161. Comunicación y ciencias sociales I	133	4	
3162. Comunicación y ciencias sociales II	133		4
3163. Ciencias aplicadas I	133	4	
3164. Ciencias aplicadas II	133		4
A998. Tutoría I	67	2	
A999. Tutoría II	67		2
A123. Prevención de riesgos laborales	33	1	
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	133	4	
3134. Elaboración de productos alimentarios	267	8	
3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	167	5	
3136. Operaciones básicas de laboratorio	200		6
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	133		4
A134. Elaboración de productos alimentarios propios de la Comunidad Autónoma de Aragón	267		8
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	67	2	
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	67		2
	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**Espacios formativos**

<b>Espacio formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 15 alumnos/as</b>
Aula polivalente	40
Planta de elaboración	150
Laboratorio	40
Taller de almacenaje	30

**Equipamiento**

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamientos</b>
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet.</li> <li>• Medios audiovisuales.</li> <li>• Software de aplicación.</li> </ul>
Planta de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios auxiliares de agua, energía eléctrica y aire comprimido.</li> <li>• Mesas de trabajo y fregaderos de acero inoxidable.</li> <li>• Armarios y estanterías de acero inoxidable.</li> <li>• Balanzas de precisión y báscula.</li> <li>• Instrumentos de medida para controles básicos.</li> <li>• Utillaje variado, de acero inoxidable, para cocina.</li> <li>• Gavetas y recipientes de plástico.</li> <li>• Tablas de corte.</li> </ul>