



ANEXO XXVI

**Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de formación profesional de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios**

**Distribución horaria**

<b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (INA201)</b>	<b>Horas</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>
0141. Materias primas en la industria alimentaria	133	4	
0142. Operaciones de acondicionado de materias primas	133	4	
0143. Tratamientos de transformación y conservación	267	8	
0144. Procesado de productos alimenticios	500		15
0116. Principios de mantenimiento electromecánico	67		2
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	167	5	
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios	67		2
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	67		2
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**Espacios formativos**

<b>Espacio formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 20 alumnos/alumnas</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 30 alumnos/alumnas</b>
Aula polivalente.	40	60
Planta de elaboración de productos alimenticios.	150	170
Almacén.	30	40
Laboratorio de análisis de alimentos.	90	120

**Equipamiento**

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamientos</b>
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos audiovisuales.</li> <li>- PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet.</li> <li>- Software específico de la especialidad.</li> <li>- Pizarra.</li> </ul>