



## ANEXO XLII

**Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**

**Distribución horaria**

<b>PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (INA301)</b>	<b>Horas</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>
0462. Tecnología alimentaria	167	5	
0463. Biotecnología alimentaria	67		2
0464. Análisis de alimentos	133	4	
0465. Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	233	7	
0466. Organización de la producción alimentaria	67		2
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria	100		3
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	167		5
0191. Mantenimiento electromecánico en la industria de proceso	100		3
0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos	167	5	
0468. Nutrición y seguridad alimentaria	100	3	
0469. Procesos integrados en la IA	167		5
0470. Innovación alimentaria	67		2
0471. Proyecto intermodular en la industria alimentaria	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	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
Laboratorio de análisis de alimentos: de físico-química y microbiología alimentaria.	80	100
Planta piloto de elaboración de productos alimenticios.	150	170
Almacén.	30	40

**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> </ul>