

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS																	
CICLO FORMATIVO: Elaboración de vinos y otras bebidas								GRADO : MEDIO				HORAS: 1400					
1r CURSO								2º CURSO									
Módulo formativo:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.	Módulo formativo:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.
1. Operaciones y control de almacén.	2	64			2												
2. Operaciones de vinificación. ^(D)	7	224			7												
3. Destilería-licorería. ^(D)	4	128			4												
4. Envasado y embalaje.	3	96			3												
5. Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	3	96		3													
6. Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas. ^(D)	6	192		6													
7. Sistemas de control y auxiliares de los procesos.	3	96			3												
8. Formación y orientación laboral.	2	64				2			9. Formación en Centros de Trabajo.		440						
Nº semanas: 32 (Centro Educativo)	30	960															

PS: Formación y orientación laboral

PT: Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios

PS: Procesos en la industria alimentaria

^(D) Módulo susceptible de desdoble.