

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS										GRADO: MEDIO									
CICLO FORMATIVO: ACEITES DE OLIVA Y VINOS										HORAS: 2000									
1er CURSO										2º CURSO									
Módulo Formativo:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Módulo Formativo:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. (DP4h/s)	6	192	6							0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	7	154						7	
0317 Extracción de aceites de oliva. (DP4h/s)	6	192		6						0320 Elaboración de otras bebidas y derivados. (DP5h/s)	8	176						8	
0318 Elaboración de vinos. (DP5h/s)	8	256		8						0321 Análisis sensorial	4	88							4
0116 Principios de mantenimiento electromecánico. (1)	3	96		3						0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.	3	66							3
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	64		2						0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	3	66							3
0322 Formación y Orientación Laboral.	3	96			3					0323 Empresa e iniciativa emprendedora.	3	66						3	
CV0001. Inglés Técnico I-M / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	64								CV0002. Inglés Técnico II-M / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	44							
										0324 Formación en Centros de Trabajo.		380							
Totales:	30	960								Totales:	30	1040							
										CS/PS Formación y Orientación Laboral									
										PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios									
										CS/PS: Procesos en la industria alimentaria									

(1) Este módulo también puede ser impartido, indistintamente, por un PT Mecanizado y mantenimiento de máquinas.
(DP4h/s) Módulo susceptible de desdoble parcial de 4 horas semanales.
(DP5h/s) Módulo susceptible de desdoble parcial de 5 horas semanales.