



ITINERARIO FORMATIVO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MODULO	UNIDAD DIDACTICA	Periodos académicos						CREDITOS		HORAS	
		I	II	III	IV	V	VI	Créd UD	Créd Módulo	Horas UD	Total horas
Módulo 1: Recepción, selección y clasificación de materias primas	Buenas practicas de manipulación	3						3	30	48	480
	Transporte de materias primas	3						3		48	
	Recepción de materias primas e insumos	3						3		48	
	Almacenamiento de materias primas	3						3		48	
	Limpieza y desinfección de materiales y equipos	3						3		48	
	Analisis fisico químico y microbiológico de materias primas	3						3		48	
	Clasificación de materias primas	3						3		48	
	Matemática aplicada	3						3		48	
	Comunicación oral	3						3		48	
	Aplicaciones de internet	3						3		48	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)										
Módulo 2: Acondicionamiento y pre tratamiento de materias primas	Seguridad industrial y salud ocupacional		3					3	30	48	480
	Instalaciones auxiliares en la industria alimentaria		3					3		48	
	Materias primas e insumos de origen vegetal		3					3		48	
	Materias primas e insumos de origen animal		3					3		48	
	Materias primas e insumos de bebidas industriales		3					3		48	
	Selección y clasificación de la materia prima		3					3		48	
	Operaciones unitarias para acondicionamiento y pre tratamiento de la materia prima		3					3		48	
	Estadística aplicada		3					3		48	
	Redacción y producción de textos		3					3		48	
	Ofimática		3					3		48	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)										
Módulo 3: Procesamiento de productos alimenticios	Planificación de la producción			3				3	57	48	960
	Supervisión de la producción			3				3		48	
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de frutas, hortalizas y azucares			3				3		48	
	Procesos para productos de frutas, hortalizas y azucares			7				7		112	
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de lácteos y derivados			3				3		48	
	Procesos para productos de lácteos y derivados			5				5		80	
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de productos cárnicos e hidrobiológicos				3			3		48	
	Procesos para productos de productos cárnicos e hidrobiológicos				6			6		96	
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de granos y tubérculos				3			3		48	
	Procesos para productos de granos y tubérculos				6			6		96	
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de bebidas industriales				3			3		48	
	Procesos para productos de bebidas industriales				6			6		96	
	Bioquímica de los alimentos			3				3		48	
	Fundamentos de innovación tecnológica			3				3		48	
	Solución de problemas				3			0		48	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)										



ITINERARIO FORMATIVO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MODULO	UNIDAD DIDACTICA	Periodos académicos						CREDITOS		HORAS	
		I	II	III	IV	V	VI	Créd UD	Créd Módulo	Horas UD	Total horas
Módulo 4: Envasado y embalado de alimentos	Selección y disposición de envases					4		4	30	64	480
	Envasado de alimentos					3		3		48	
	Etiquetado de alimentos					3		3		48	
	Empaque y embalaje de alimentos procesados					3		3		48	
	Oportunidades de negocios					3		3		48	
	Inglés para la comunicación oral					3		3		48	
	Etica					3		3		48	
	Cultura ambiental					3		3		48	
	Cultura física y deporte					2		2		32	
	Innovación y Transferencia tecnológica					3		3		48	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)										
Módulo 5: Control de calidad de los alimentos	Aseguramiento y certificaciones de calidad						6	6	30	96	480
	Análisis físico químico de los alimentos						4	4		64	
	Análisis microbiológico de los alimentos						4	4		64	
	Análisis sensorial de alimentos						4	4		64	
	Alimentación y nutrición humana						3	3		48	
	Manejo de residuos						3	3		48	
	Comprensión y redacción en inglés						3	3		48	
	Planes de negocios						3	3		48	
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)										64	