



ITINERARIO FORMATIVO

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos						Total horas por ciclo
		I	II	III	IV	V	VI	
Módulo 1: Recepción, selección y clasificación de materias primas.	Buenas prácticas de manipulación	3						48
	Transporte de materias primas	3						48
	Recepción de materias primas e insumos	3						48
	Almacenamiento de materias primas	3						48
	Limpieza y desinfección de materiales y equipos	3						48
	Análisis fisicoquímico y microbiológico de materias primas	3						48
	Clasificación de materias primas	3						48
	Matemática aplicada	3						48
	Comunicación oral	3						48
	Aplicaciones en internet	3						48
	Experiencias en situaciones reales de trabajo (ESRT)							64
Módulo 2: Acondicionamiento y pre tratamiento de materias primas	Seguridad industrial y salud ocupacional		3					48
	Instalaciones auxiliares en la industria alimentaria		3					48
	Materias primas e insumos de origen vegetal		3					48
	Materias primas e insumos de origen animal		3					48
	Materias primas e insumos de bebidas industriales		3					48
	Selección y clasificación de la materia prima		3					48
	Operaciones unitarias para acondicionamiento y pretratamiento de la materia prima		3					48
	Estadística aplicada		3					48
	Redacción y producción textos		3					48
	Ofimática		3					48
	Experiencias en situaciones reales de trabajo (ESRT)							64
Módulo 3: Procesamiento de Productos Alimenticios	Planificación de la producción			3				48
	Supervisión de la producción			3				48
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de frutas, hortalizas y azúcares			3				48
	Procesos para productos de frutas, hortalizas y azúcares			7				112
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de productos lácteos y derivados			3				48
	Procesos para productos lácteos y derivados			5				80
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de productos cárnicos e hidrobiológicos				3			48
	Procesos para productos cárnicos e hidrobiológicos				6			96
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de granos y tubérculos				3			48
	Procesos para productos de granos y tubérculos				6			96
	Higiene y maquinarias para el procesamiento de bebidas industriales				3			48
	Procesos para productos de bebidas industriales				6			96
	Bioquímica de los alimentos			3				48
	Fundamentos de innovación tecnológica			3				48
	Solución de Problemas				3			48
Experiencias en situaciones reales de trabajo (ESRT)							128	



ITINERARIO FORMATIVO

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos						Total horas por ciclo
		I	II	III	IV	V	VI	
Módulo 4: Envasado y Embalado de Alimentos	Selección y disposición de envases					4		64
	Envasado de alimentos					3		48
	Etiquetado de alimentos					3		48
	Empaque y embalaje de alimentos procesados					3		48
	Oportunidades de negocios					3		48
	Inglés para la comunicación oral					3		48
	Ética					3		48
	Cultura ambiental					3		48
	Cultura física y deporte					2		32
	Innovación y transferencia tecnológica					3		48
	Experiencias en situaciones reales de trabajo (ESRT)							64
Módulo 5: Control de Calidad de Alimentos	Aseguramiento y certificaciones de calidad						6	96
	Análisis físico químico de alimentos						4	64
	Análisis microbiológicos de alimentos						4	64
	Análisis sensorial de alimentos						4	64
	Alimentación y nutrición humana						3	48
	Manejo de residuos						3	48
	Comprensión y redacción en inglés						3	48
	Planes de negocios						3	48
	Experiencias en situaciones reales de trabajo (ESRT)							64