

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (Real Decreto 2050/1995)

Módulo profesional	Curso	Código	Tipo	Asignatura	Créditos
Relaciones en el entorno de trabajo (30 horas) Formación en centro de trabajo (220 horas) Formación y orientación laboral (30 horas)	3º (CT 1)	1722	OBL	Gestión en la empresa alimentaria	4.5
Técnicas de protección medioambiental (70 horas)	4º (CT 1)	1730	OBL	Gestión de la contaminación en la Industria Alimentaria	4.5
Microbiología y Química alimentaria	2º (CT 2)		OBL	Técnicas de análisis de alimentos	4.5
Comercialización de productos alimentarios (50 horas)	4º (CT 1)		OBL	Marketing y comportamiento del consumidor de alimentos	4.5
Prácticas externas	4º (CT 8)		OBL	Prácticas tuteladas	12
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS					30

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (REAL DECRETO 451/2010, BOE 20 de mayo de 2010)

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	CÓDIGO	TIPO	ASIGNATURA	CRÉDITOS
Empresa e iniciativa emprendedora (60 horas) Formación en centro de trabajo (400 horas) Formación y orientación laboral (90 horas)	3º (CT 1)	1722	OBL	Gestión en la empresa alimentaria	4.5
Gestión de calidad y ambiental (100 horas)	4º (CT 1)	1730	OBL	Gestión de la contaminación en la Industria Alimentaria	4.5
Análisis de alimentos (100 horas)	2º (CT 2)	1712	OBL	Técnicas de análisis de alimentos	4.5
Innovación alimentaria (125 horas)	4º (CT 2)		OPT	Estrategias de innovación y desarrollo de alimentos elaborados	3
Biotecnología alimentaria (100 horas)	4º (CT 2)		OPT	Biotecnología alimentaria Biología molecular aplicada a la ciencia de los alimentos	3 3
Procesos integrados en la industria alimentaria (120 horas)			OBL	Bromatología Aplicada	6
Nutrición y seguridad alimentaria (60 horas)			OPT	Restauración colectiva	3
TOTAL CRÉDITOS RECONOCIDOS					31.5

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA (REAL DECRETO 536/1995, BOE de 2 de junio de 1995)

Módulo profesional	Curso	Código	Tipo	Asignatura	Créditos
Fisiopatología aplicada a la dietética (190 horas)	1º (CT 2)		OBL	Estructura y Función del cuerpo humano	6
Alimentación equilibrada (190 horas) Control alimentario (90 horas)	3º (CT 1)	1719	OBL	Nutrición Humana	6
Microbiología e Higiene Alimentaria (95 horas)	1ºCT			Microbiología	6
Dietoterapia (155 horas)	3º (CT 2)	1720	OBL	Dietética	4.5
Educación sanitaria y promoción de salud (65 horas)	4º (CT 1)	1729	OBL	Salud Pública	3
Formación en centro de trabajo (220 horas)	4º (CT 2)	1739	OPT OBL	Restauración Colectiva	3
Control alimentario (90 horas)	2º (CT1)		OBL	Bromatología descriptiva	6
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS					34.5

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD (ORDEN EDS/3407/2008, BOE de 28 de noviembre de 2008)

Módulo profesional	Curso	Código	Tipo	Asignatura	Créditos
Empresa e iniciativa emprendedora (60 horas) Formación en centro de trabajo (400 horas) Formación y orientación laboral (90 horas)	3º (CT 1)	1722	OBL	Gestión en la empresa alimentaria	4.5
Muestreo y preparación de muestras (195 horas)	1º (CT 1)		OBL	Química I	6
Análisis químicos (295 horas)	1º (CT 2)		OBL	Química II	6
Análisis instrumental (180 horas)	1º (CT 2)		OBL	Análisis Químico	6
Calidad y seguridad en el laboratorio (80 horas)	2º (CT 2)		OBL	Técnicas de análisis de alimentos	4.5
Ensayos biotecnológicos	4º (CT 2)		OPT	Biotecnología alimentaria	3
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS					30

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

Módulo profesional	Curso	Código	Tipo	Asignatura	Créditos
Empresa e iniciativa emprendedora (60 horas) Formación en centro de trabajo (400 horas) Formación y orientación laboral (90 horas)	3º (CT 1)	1722	OBL	Gestión en la empresa alimentaria	4.5

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

Módulo profesional	Curso	Código	Tipo	Asignatura	Créditos
Relaciones en el entorno de trabajo (65 horas) Formación en centro de trabajo (380 horas) Formación y orientación laboral (65 horas) Organización y gestión de una empresa agraria (100 horas)	3º (CT 1)	1722	OBL	Gestión en la empresa alimentaria	4.5
Producción ganadera (370 horas) Producción agrícola (370 horas) Gestión y organización de la producción de plantas (220 horas)	1º (CT 2)	1705	OBL	Producción de materias primas	6

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO SUPERIOR EN PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

Módulo profesional	Curso	Código	Tipo	Asignatura	Créditos
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa (95 horas) Formación en centro de trabajo (380 horas) Relaciones en el entorno de trabajo (65 horas) Formación y orientación laboral (65 horas)	3º (CT 1)	1722	OBL	Gestión en la empresa alimentaria	4.5