

Plan de Estudio

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD **ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Recepción de materias primas	190	
2. Almacenaje y bodega de alimentos e insumos alimentarios	190	
3. Elaboración de alimentos e higiene	228	
4. Aseguramiento de la calidad de procesos y alimentos	228	
5. Tratamientos de conservación de alimentos		228
6. Control y registro de procesos de la industria de alimentos		228
7. Manejo de desechos de la industria de alimentos		114
8. Envasado y rotulación de alimentos		190
9. Emprendimiento y empleabilidad		76
TOTAL	836	836