

PLAN DE FORMACIÓN
40 _TG_ AIA - Técnico General en Agroindustria de los Alimentos
Turno: Regular

N°	Módulos	Horas Reloj	Horas Académicas	I AÑO		II AÑO		Módulos Reparables
				I Sem	II Sem	I Sem	II Sem	
Módulos Transversales								
1	Gestión de calidad	20	27	27				SI
2	Higiene y seguridad del trabajo	20	27	27				SI
3	Cultura Emprendedora	36	48				48	SI
4	Adaptación al Cambio Climático	30	40			40		SI
5	Orientación Laboral	20	27				27	SI
	Subtotal	126	169	54	0	40	75	
Módulos Técnicos								
6	Recepción de la leche y otras materias primas	80	107	107				SI
7	Elaboración de diferentes tipos de leches	250	334	334				SI
8	Elaboración de quesos	120	160	160				NO
9	Envasado y almacenado de productos lácteos	90	120	120				SI
10	Operaciones de conservas de frutas y vegetales	80	107	107				NO
11	Elaboración de conservas de frutas y vegetales	240	320		320			NO
12	Envasado de conservas de frutas y vegetales	70	94		94			NO
13	Tratamientos finales de conservas de frutas y vegetales	190	254		254			NO
14	Control de almacén de alimento balanceado animal	60	80		80			NO
15	Elaboración de alimentos balanceados para animales	90	120		120			NO
16	Empacado y estibado de alimentos concentrados para animales	60	80			80		NO
17	Almacenaje y expedición de productos cárnicos y aditivos	80	107			107		NO
18	Acondicionamiento y tecnología de la carne	150	200			200		NO
19	Elaboración de preparados cárnicos semi procesados	90	120			120		NO
20	Elaboración de productos cárnicos procesados	210	280			280		NO
21	Recepción de materias primas para la producción de cereales en polvo y masa	60	80				80	NO
22	Elaboración de productos en polvo y masa a partir de granos de cereales	90	120				120	NO
23	Empacado etiquetado y embalaje de productos en polvo y masa	60	80				80	NO
	Subtotal	2,070	2,763	828	868	787	280	
24	Prácticas Profesionales	320	427				427	NO
	Subtotal	320	427				427	
	Gran Total	2,516	3,359	882	868	827	782	