

PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP
Preparadores



MÓDULO	CICLO	NIVEL
Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas	Técnico en aceites de oliva y vinos	Grado Medio
Análisis sensorial		
Venta y comercialización de productos alimentarios		
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.		
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Técnico en cocina y gastronomía	
Materias primas en la industria alimentaria	Técnico en elaboración de productos alimenticios	
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria		
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería		
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería		
Productos de obrador		
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Técnico en panadería, repostería y confitería	

601443749

informacion@ivep.net

PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP
Preparadores



MÓDULO	CICLO	NIVEL
Análisis de alimentos	Técnico superior en procesos y calidad en la industria alimentaria	Grado Medio
Biotecnología alimentaria		
Comercialización y logística en la industria alimentaria		
Control microbiológico y sensorial de los alimentos		
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria		
Nutrición y seguridad alimentaria		
Organización de la producción alimentaria		
Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria		
Tecnología alimentaria		

601443749

informacion@ivep.net

PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP
Preparadores



MÓDULO	CICLO	NIVEL
Análisis enológico	Técnico superior en vitivinicultura	Grado Medio
Cata y cultura vitivinícola		
Comercialización y logística en la industria alimentaria		
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria		
Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		
Procesos bioquímicos		
Proyecto en la industria vitivinícola		

601443749

informacion@ivep.net