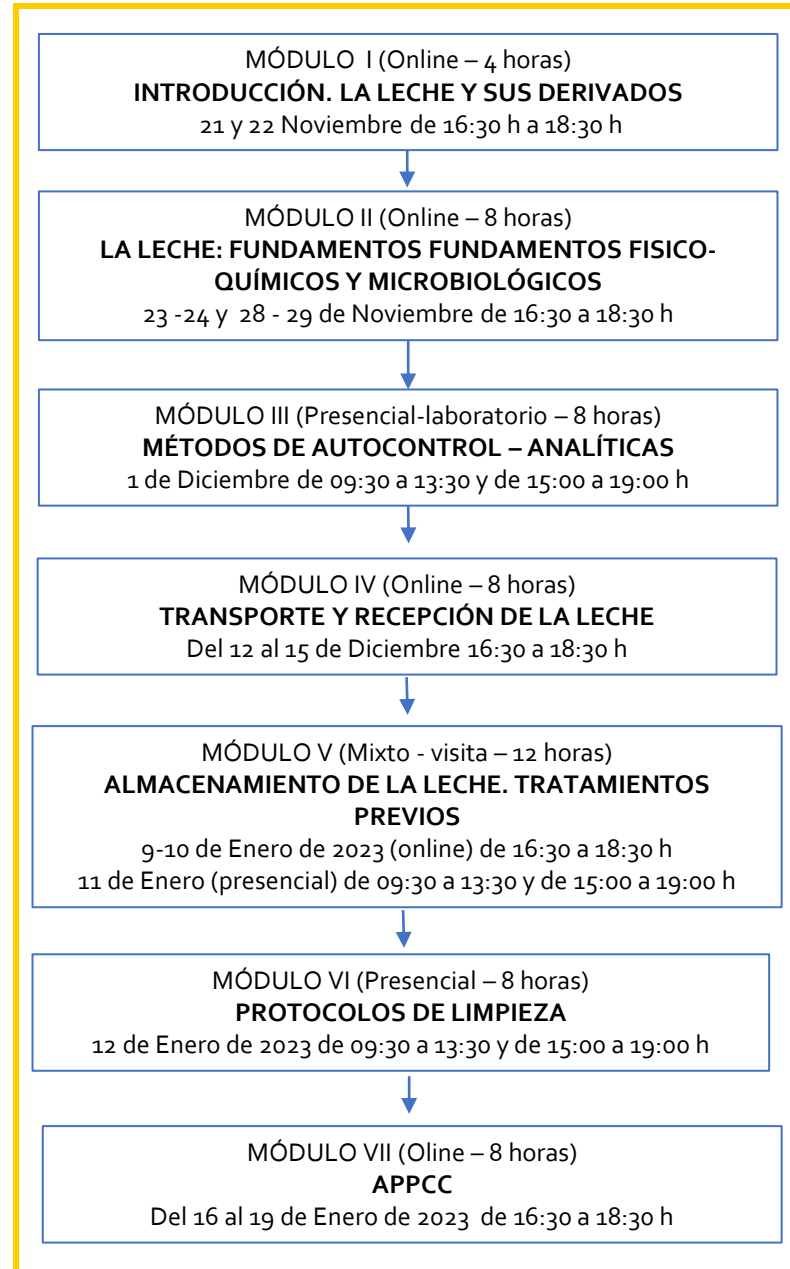


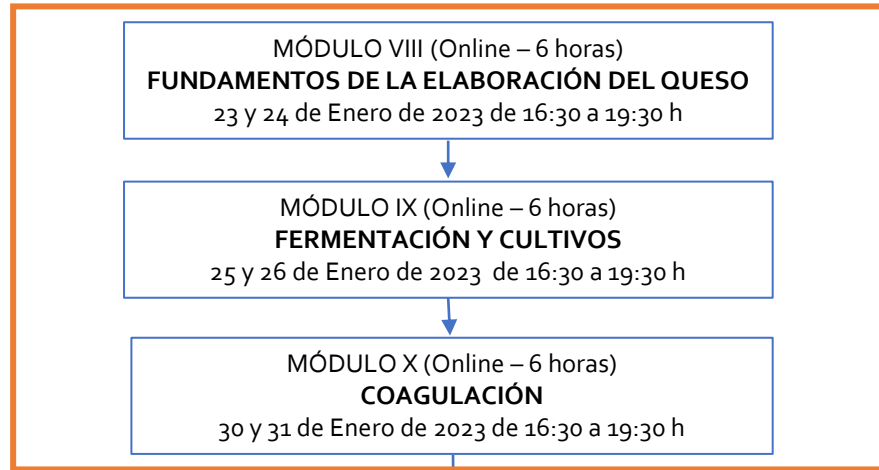
## Ciclo 1: Tecnología láctea



Ciclo 2

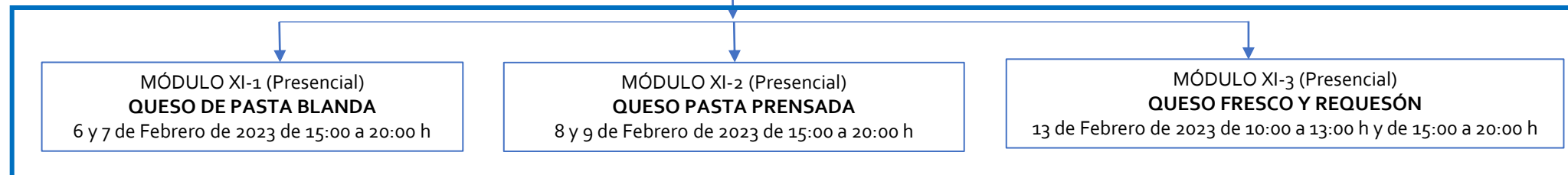


## FUNDAMENTOS

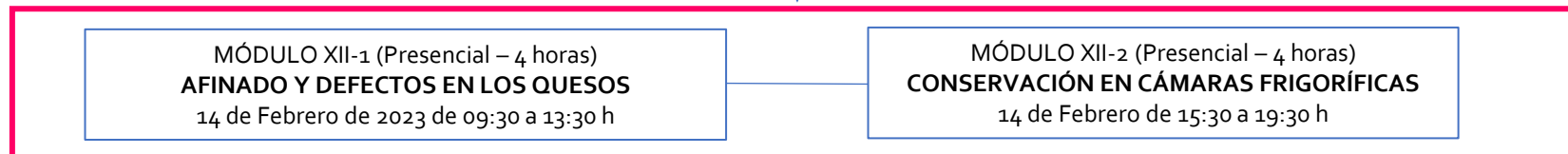


Ciclo 2: Tecnología quesera

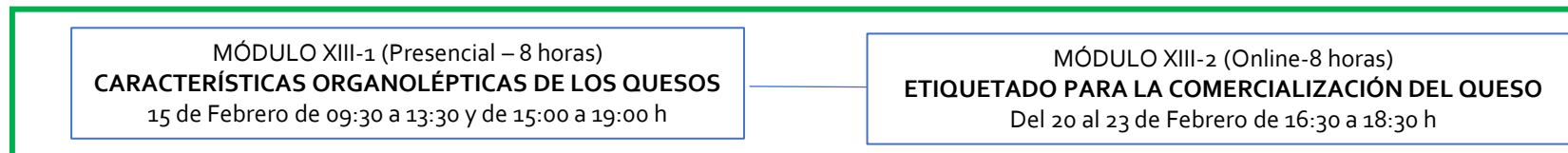
## ELABORACIONES



## MADURACIÓN



## PRODUCTO FINAL



## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- ❖ Los módulos son cursos independientes, los alumnos pueden asistir a:
  - ✓ Uno o varios módulos
  - ✓ Ciclos completos, I o II
  - ✓ Programa completo
  
- ❖ El número mínimo de alumnos para abrir la convocatoria de cada módulo es de **8 alumnos**.
  
- ❖ La expedición de los diplomas está sujeta al cumplimiento de los siguientes requisitos:
  - ✓ La asistencia debe ser superior al 90% de la duración del módulo, ciclo o programa
  - ✓ Aprobar el examen de cada módulo
  
- ❖ Para aquellos alumnos que realicen el programa completo, se les facilitará la realización de **40 horas de PRÁCTICAS en empresas del sector**. Se convalidarán las prácticas a aquellos alumnos que ya estén trabajando en el sector y en competencias relacionadas con el contenido del programa.