

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Software específico de la especialidad</li> <li>- Pizarra</li> </ul>
Planta piloto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicios auxiliares de agua (fría y caliente), energía eléctrica y aire comprimido.</li> <li>- Equipos de selección, limpieza y acondicionado de materias primas vegetales y animales.</li> <li>- Equipos para la reducción de tamaño.</li> <li>- Equipos para la distribución homogénea de componentes.</li> <li>- Equipos para la cocción, extracción y destilación.</li> <li>- Equipos para la reducción del contenido de agua.</li> <li>- Intercambiadores de frío y de calor.</li> <li>- Horno por calor seco y/ o húmedo.</li> <li>- Equipos para la separación de componentes.</li> <li>- Cámara de refrigeración y de congelación.</li> <li>- Carros de acero inoxidable.</li> <li>- Moldes y recipientes.</li> <li>- Equipos para el envasado.</li> <li>- Equipos para el embalaje.</li> <li>- Equipos para el etiquetado y rotulado.</li> <li>- Equipos de protección individual.</li> <li>- Equipos para el transporte interno.</li> <li>- Equipos de limpieza de instalaciones y máquinas.</li> </ul>
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estanterías</li> <li>- Armarios</li> <li>- Material de repuesto de aparatos</li> <li>- Utillaje variado</li> </ul>

**Anexo III-A)****Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico en Elaboración de Productos Alimentarios.**

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0141. Materias primas en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catedrático de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Profesor de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>
0142. Operaciones de acondicionado de materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0143. Tratamientos de transformación y conservación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0144. Procesado de productos alimenticios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y equipos de elaboración de productos Alimentarios.</li> <li>• Mecanizado y mantenimiento de máquinas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catedrático de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Profesor de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catedrático de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Profesor de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0147. Formación y orientación laboral.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0148. Empresa e iniciativa emprendedora.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

**Anexo III-B)  
Titulaciones equivalentes a efectos de docencia**

Cuerpo	Especialidad del profesorado	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y orientación laboral.	– Diplomado en Ciencias Empresariales. – Diplomado en Relaciones Laborales. – Diplomado en Trabajo Social. – Diplomado en Educación Social. – Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Procesos en la industria alimentaria.	– Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Mecanizado y mantenimiento de máquinas.	– Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.

**Anexo III-C)  
Titulaciones y requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa:**

Módulo profesional	Titulaciones y requisitos necesarios
0142. Operaciones de acondicionamiento de materias primas. 0143. Tratamientos de transformación y conservación. 0144. Procesado de productos alimenticios. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0116. Principios de mantenimiento electromecánico.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.
0141. Materias primas en la industria alimentaria. 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria. 0146. Venta y comercialización de productos alimentarios. 0147. Formación y orientación laboral. 0148. Empresa e iniciativa emprendedora.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.