

BACHILLERATOS TÉCNICOS AGROPECUARIOS**FIP: TRANSFORMADOS Y ELABORADOS CÁRNICOS**

MÓDULOS FORMATIVOS	1º Año	2º Año	3º Año
Dibujo Técnico Aplicado		2	2
Organización y Control de Almacén	3		
Sacrificio y Faenado de Animales y Asistencia en la Inspección	4	3	
Despiece, Carnicería y Charcutería	3	3	3
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria			5
Tecnología de la Carne			11
Relaciones en el Equipo de Trabajo		2	2
Formación y Orientación Laboral - FOL			2
Formación en Centros de Trabajo - FCT	(160 horas reloj en horario extra)		
TOTAL	10	10	25