

BACHILLERATOS TÉCNICOS AGROPECUARIOS**FIP: CONSERVERÍA**

MÓDULOS FORMATIVOS	1º Año	2º Año	3º Año
Dibujo Técnico Aplicado	2		
Organización y Control de Almacén		2	2
Operaciones Básicas en la Elaboración de Conservas		2	8
Tratamientos de Conservación	4		
Envasado y Embalaje			3
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	2	2	4
Materias Primas, Procesos y Productos en la Industria Conservera	2	4	
Sistemas de Control y Auxiliares de los Procesos			6
Formación y Orientación Laboral - FOL			2
Formación en Centros de Trabajo - FCT	(160 horas reloj en horario extra)		
TOTAL	10	10	25