FPB: PROFESIONAL BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (OPCIÓN A)

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO

990 Horas

HORAS A LA SEMANA

2	3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria 132 h
6	3134. Elaboración de productos alimentarios 198 h
12	3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos 165 h
17	3070. Operaciones auxiliares de almacenaje 132 h
21	Ciencias aplicadas I 165 h.
26	Comunicación y sociedad I 165 h.
30	Tutoria y orientación 33 h.

SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO

1010 horas

HORAS A LA SEMANA

2	3136. Operaciones básicas de laboratorio 168 h
9	E630. Preparación de la carne para la venta 96 h
13	E631. Preparados cárnicos 96 h
17	Ciencias aplicadas II 144 h.
23	Comunicación y sociedad II 168 h.
29	Formación y orientación laboral 53 h..
30	Tutoria y orientación 25 h.
3–4	Formación en centros de trabajo 260 h.