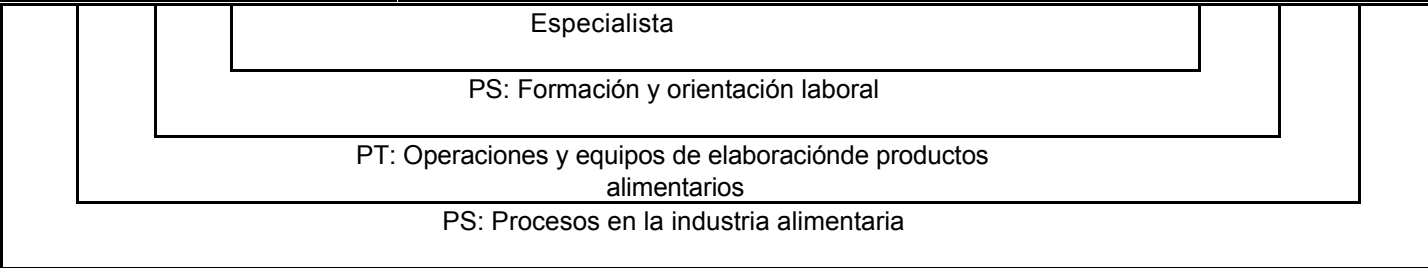


FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS																
CICLO FORMATIVO: Matadero y carnicería-charcutería.							GRADO : MEDIO					HORAS: 1400				

1r CURSO									2º CURSO								
Módulo formativo:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.	Módulo formativo:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.
1.Sacrificio y faenado de animales y asistencia en la inspección . ^(E)	3	96					3										
2.Despiece y carnicería . ^(E)	7	224					7										
3.Charcutería.	7	224			7												
4.Operaciones y control de almacén.	2	64			2												
5.Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	3	96		3													
6.Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	3	96				3											
7.Tecnología de la carne .	3	96		3													
8.Formación y orientación laboral.	2	64				2			9.Formación en Centros de Trabajo.		440						
Nº semanas: 32 (Centro Educativo)	30	960															



^(E) Para la impartición de estos Módulos es necesario un profesor especialista de los previstos en el artículo 32.2 de la LOGSE.