

HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería

R.D. 685/2011, de 13 de mayo

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería</i>	149	<i>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</i>	30	7	37	
		<i>UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería</i>	29	8	37	
		<i>UF0818: Conservación en pastelería</i>	60	15	75	
<i>MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería</i>	298	<i>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</i>	30	7	37	
		<i>UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería</i>	89	23	112	
		<i>UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería</i>	90	22	112	
		<i>UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería</i>	30	7	37	
<i>PFE_HOTR0109: Periodo de formación en empresa</i>						80
Duración total certificado	447	Duración total formación y prácticas	358	89	447	80