

## INAD0109 - Elaboración de azúcar

R.D. 646/2011, de 9 de mayo

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF0299_2: Operaciones básicas de elaboración de azúcar</i>	245	<i>UF1176: Suministro de remolacha en fábrica, molienda, extracción del zumo de difusión y depuración de su</i>	90	33	123	
		<i>UF1177: Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado de azúcar</i>	90	32	122	
<i>MF0300_2: Operaciones auxiliares en la elaboración del azúcar</i>	109		80	29	109	
<i>MF0301_2: Operaciones y control de envasado de azúcar</i>	96		70	26	96	
<i>PFE_INAD0109: Periodo de formación en empresa</i>						80
<b>Duración total certificado</b>	<b>450</b>	<b>Duración total formación y prácticas</b>	<b>330</b>	<b>120</b>	<b>450</b>	<b>80</b>