INAE0109 · Quesería

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

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF0027_2: *Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche*	189	***UF1178:*** *Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas*	76	25	101	
		UF1179: *Tratamientos previos de la leche*	66	22	88	
MF0028_2: *Elaboración de quesos*	201	***UF1180:*** *Procesos básicos de elaboración de quesos*	84	29	113	
		UF1181: *Maduración y envasado de quesos*	66	22	88	
PFE_INAE0109: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**390**	**Duración total formación y prácticas**	**292**	**98**	**390**	**80**