

**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
<i>MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche</i>	189	<i>UF1178: Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas</i>	76	25	101	
		<i>UF1179: Tratamientos previos de la leche</i>	66	22	88	
<i>MF0028_2: Elaboración de quesos</i>	201	<i>UF1180: Procesos básicos de elaboración de quesos</i>	84	29	113	
		<i>UF1181: Maduración y envasado de quesos</i>	66	22	88	
<i>PFE_INAE0109: Periodo de formación en empresa</i>						80
<b>Duración total certificado</b>	<b>390</b>	<b>Duración total formación y prácticas</b>	<b>292</b>	<b>98</b>	<b>390</b>	<b>80</b>