INAE0209 · Elaboración de leches de consumo y productos lácteos

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*	175	***UF1179:*** *Tratamientos previos de la leche*	62	20	82	
		UF1178: *Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas*	70	23	93	
MF0302_2: *Elaboración de leches, mantequillas y helados*	175	***UF1281:*** *Elaboración de leches para el consumo*	61	20	81	
		UF1282: *Elaboración de mantequilla*	35	12	47	
		UF1283: *Elaboración de helados*	35	12	47	
MF0303_2: *Postres lácteos, yogures y leches fermentadas*	128	***UF1284:*** *Yogures, leches fermentadas y pastas untables*	52	18	70	
		UF1285: *Postres lácteos*	43	15	58	
MF0304_2: *Envasado y acondicionamiento de productos lácteos*	82		62	20	82	
PFE_INAE0209: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**560**	**Duración total formación y prácticas**	**420**	**140**	**560**	**80**