

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
<i>MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche</i>	175	<i>UF1179: Tratamientos previos de la leche</i>	62	20	82	
		<i>UF1178: Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas</i>	70	23	93	
<i>MF0302_2: Elaboración de leches, mantequillas y helados</i>	175	<i>UF1281: Elaboración de leches para el consumo</i>	61	20	81	
		<i>UF1282: Elaboración de mantequilla</i>	35	12	47	
		<i>UF1283: Elaboración de helados</i>	35	12	47	
<i>MF0303_2: Postres lácteos, yogures y leches fermentadas</i>	128	<i>UF1284: Yogures, leches fermentadas y pastas untables</i>	52	18	70	
		<i>UF1285: Postres lácteos</i>	43	15	58	
<i>MF0304_2: Envasado y acondicionamiento de productos lácteos</i>	82		62	20	82	
<i>PFE_INAE0209: Periodo de formación en empresa</i>						80
Duración total certificado	560	Duración total formación y prácticas	420	140	560	80