# INAF0109 · Pastelería y confitería

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

| Módulo certificado | Horas módulo | Unidades Formativas | FOAP | | CONSORCI | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | H. Formativas | H. Prácticas | H. Formativas | H. Prácticas |
| ***MF0305_2:*** *Almacenamiento y operaciones auxiliares en pastelería y confitería* | 71 | | 51 | 20 | 71 | |
| ***MF0306_2:*** *Elaboraciones básicas para pastelería-repostería* | 142 | ***UF1052:*** *Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería* | 69 | 26 | 95 | |
| | | ***UF1053:*** *Elaboraciones complementarias en pastelería y repostería* | 34 | 13 | 47 | |
| ***MF0307_2:*** *Productos de confitería y otras especialidades* | 142 | ***UF1054:*** *Elaboración de chocolate y derivados, turrones, mazapanes y golosinas* | 51 | 20 | 71 | |
| | | ***UF1055:*** *Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas* | 51 | 20 | 71 | |
| ***MF0308_2:*** *Finalización y decoración de productos de pastelería y confitería* | 106 | | 76 | 30 | 106 | |
| ***MF0309_2:*** *Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería* | 59 | | 43 | 16 | 59 | |
| ***MF0310_2:*** *Seguridad e higiene en pastelería y confitería* | 60 | | 60 | 0 | 60 | |
| ***PFE_INAF0109:*** *Periodo de formación en empresa* | | | | | | 80 |
| **Duración total certificado** | **580** | **Duración total formación y prácticas** | **435** | **145** | **580** | **80** |