

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