INAJ0109 · Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura

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

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF0315_2: *Recepción, almacenamiento y expedición de productos de la pesca*	59		44	15	59	
MF0316_2: *Acondicionamiento y tecnología del pescado*	153	***UF1223:*** *Acondicionamiento del pescado y el marisco*	63	19	82	
		UF1222: *Tecnología del pez*	53	18	71	
MF0317_2: *Preparación y venta de pescado*	70		52	18	70	
MF0318_2: *Elaboración de conservas y salazones de pescado*	129	***UF1224:*** *Elaboración de conservas de pescado y marisco*	44	15	59	
		UF1225: *Elaboración de semiconservas, salazones, pescado seco, ahumados y escabeches*	52	18	70	
MF0319_2: *Elaboración de congelados y cocinados de pescado*	129	***UF1226:*** *Elaboración de congelados de productos de la pesca*	62	20	82	
		UF1227: *Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado*	35	12	47	
PFE_INAJ0109: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**540**	**Duración total formación y prácticas**	**405**	**135**	**540**	**80**