

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