

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS																	
CICLO FORMATIVO: Panificación y repostería.									GRADO : MEDIO					HORAS: 1400			
1r CURSO									2º CURSO								
Módulo formativo:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.	Módulo formativo:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.
1.Operaciones y control de almacén.	2	64			2												
2.Panadería y bollería. <sup>(E) (D)</sup>	4	128					4										
3.Elaboraciones básicas de pastelería. <sup>(E) (D)</sup>	4	128					4										
4.Especialidades y acabados de pastelería y confitería <sup>(E) (D)</sup>	3	96					3										
5.Envasado y embalaje.	3	96			3												
6.Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	3	96		3													
7. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	3	96				3											
8. Materias primas, productos y procesos de panadería, pastelería y confitería. <sup>(D)</sup>	3	96		3													
9.Sistemas de control y auxiliares de los procesos.	3	96			3												
10.Formación y orientación laboral.	2	64				2			11.Formación en Centros de Trabajo.		440						
Nº semanas: 32 (Centro Educativo)	30	960															

Especialista

PS: Formación y orientación laboral

PT: Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios

PS: Procesos en la industria alimentaria

<sup>(E)</sup> Para la impartición de estos módulos es necesario un profesor especialista de los previstos en el artículo 32.2 de la LOGSE.

<sup>(D)</sup> Módulo susceptible de desdoble.