

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS										GRADO: MEDIO									
CICLO FORMATIVO: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA										HORAS: 2000									
1er CURSO										2º CURSO									
Módulo Formativo:	H.S.	H.A.	H.	Módulo Formativo:	H.S.	H.A.	H.												
0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	3	96	3							0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades. (1)	8	176						8	
0025 Elaboraciones de panadería y bollería. (DT) (1)	8	256		8						0028 Postres en restauración. (1)	9	198						9	
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería. (DT) (1)	7	224		7						0029 Productos de obrador. (DP3h/s) (E)	8	176							8
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	2	64		2						0034 Empresa e iniciativa emprendedora.	3	66						3	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. (2)	3	96	3							CV0002. Inglés Técnico II-M / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	44							
0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	2	64	2							0035 Formación en Centros de Trabajo.		380							
0033 Formación y Orientación Laboral.	3	96			3														
CV0001. Inglés Técnico I-M / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	64																	
Totales:	30	960								Totales:	30	1040							

CS/PS Formación y Orientación Laboral

PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios

CS/PS: Procesos en la industria alimentaria

- (1) También podrá ser impartido, indistintamente, por un PT Cocina y pastelería.
- (2) También podrá ser impartido, indistintamente, por un CS/PS Hostelería y turismo.
- (E) Este módulo desdoblará las horas indicadas con un profesor especialista.
- (DT) Módulo susceptible de desdoble total.
- (DP3h/s) Módulo susceptible de desdoble parcial de 3h/s semanales.