

Panadería, Repostería y Confitería.

Curso	Código MEC	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO		DURACIÓN Horas Anuales	1º Curso		2º Curso	
					(h/semana)		1º y 2º trimestres (h/semana)	3º trimestre (horas anuales)
1	0024	MRM	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	96	3			
1	0025	EAN	Elaboraciones de panadería-bollería	352	11			
1	0026	PBS	Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7			
1	0030	OAS	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2			
1	0031	SGH	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2			
1	0032	PSV	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	64	2			
1	0451	FOL	Formación y orientación laboral	96	3			
			DURACIÓN TOTAL DEL PRIMER CURSO	960	30			
2	0027	EAE	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	210			10	
2	0028	PTU	Postres en restauración	189			9	
2	0029	PDB	Productos de obrador	168			8	
2	0034	EMR	Empresa e iniciativa emprendedora	63			3	
2		ITG	Integración	64				64
2	0035	FCT	Formación en centros de trabajo	346				346
			DURACIÓN TOTAL DEL SEGUNDO CURSO	1040			30	410
			DURACIÓN TOTAL DEL CICLO FORMATIVO	2000				