

**CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA**

**RATIO: 20 ALUMNOS**

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