

ESPECIALIDAD: CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Curso	Código MEC	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	Duración horas anuales	1er curso	2º curso		Módulos parciales**
				(h/semana)	1er y 2º trimestres (h/semana)	3 er trimestre (horas anuales)	
1	0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	96	3			SI
1	0025	Elaboraciones de panadería-bollería	352	11			SI
1	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería*	224	7			SI
1	0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria*	64	2			SI
1	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	64	2			SI
1	0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	64	2			SI
1	0033	Formación y orientación laboral	96	3			
DURACIÓN TOTAL DEL PRIMER CURSO			960	30			
2	0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	231		11		SI
2	0028	Postres en restauración*	168		8		SI
2	0029	Productos de obrador	168		8		SI
2	0034	Empresa e iniciativa emprendedora	63		3		
2		Integración	64			64	
2	0035	Formación en centros de trabajo	346			346	
DURACIÓN TOTAL DEL SEGUNDO CURSO			1040		30	410	
DURACIÓN TOTAL DEL CICLO FORMATIVO			2000				

*Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional

**Módulos profesionales asociados a unidad de competencia susceptibles de ser impartidos en modalidad parcial