

| 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. | H. | H. | H. | H. | H. | H. | Módulo Formativo: | H.S. | H.A. | H. | H. | H. | H. | H. | H. | 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. (D1) (1) | 8 | 256 | | 8 | | | | | | 0028 Postres en restauración. (1) | 9 | 198 | | | | | | 9 | |
| 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería. (D2) (1) | 7 | 224 | | 7 | | | | | | 0029 Productos de obrador. | 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 Horario reservado para el módulo impartido 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 Horario reservado para el módulo impartido 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

(D1) Módulo susceptible de desdoble parcial de 6 h/s D2 Idem susceptible de desdoble parcial de 5 h/s.

(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.