

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **HOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA**

NIVEL: 1

RD 685/2011 (13-05-2011)

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **410**DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **330**DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACION PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORÍA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORÍA PRESENCIAL
MF1333_1 - Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120	4	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0817 - Aprovisionamiento interno en pastelería	30	3	C3 en lo referente a: CE3.3, CE3.4, CE3.5
			UF0818 - Conservación en pastelería	60	12	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4, CE1.5 C2 en lo referente a: CE2.1, CE2.2, CE2.3
MF1334_1 - Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	240	7	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0819 - Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	6	C2 en lo referente a: CE2.1, CE2.2
			UF0820 - Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90	6	C2 en lo referente a: CE2.1, CE2.2, CE2.3
			UF0821 - Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	6	C2 en lo referente a: CE2.2, CE2.3, CE2.4, CE2.5, CE2.6, CE2.7, CE2.8, CE2.9, CE2.1