

FAMÍLIA PROFESSIONAL: INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES										GRAU : MITJÀ							HORES: 1400		
CICLE FORMATIU: Panificació i rebosteria.																			
1r CURS										2n CURS									
Mòdul formatiu:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.		Mòdul formatiu:	H. S.	H. A.		H.	H.	H.	H.	H.	
1. Operacions i control de magatzem.	2	64			2														
2. Forn i brioixeria. ^{(E) (D)}	4	128					4												
3. Elaboracions bàsiques de pastisseria. ^{(E) (D)}	4	128					4												
4. Especialitats i acabats de pastisseria i confiteria. ^{(E) (D)}	3	96					3												
5. Envasat i embalatge.	3	96			3														
6. Higiene i seguretat en la indústria alimentària.	3	96		3															
7. Administració, gestió i comercialització en l'empresa menuda.	3	96				3													
8. Matèries primes, productes i processos de panaderia, pastisseria i confiteria. ^(D)	3	96		3															
9. Sistemes de control i auxiliars dels processos.	3	96			3														
10. Formació i orientació laboral.	2	64			2					11. Formació en Centres de Treball.		440							
Nº setmanes: 32 (Centre Educatiu)	30	960																	

Especialista

PS: Formació i orientació laboral

PT: Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris

PS: Processos en la indústria alimentària

^(E) Per a la impartició d'estos mòduls és necessari un professor especialista dels previstos en l'article 32.2 de la LOGSE.

^(D) Mòdul susceptible de desdoblament.