



## OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA (RD 1376/2008)

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo					
NIVEL		1	CÓDIGO	<a href="#">HOTR0109</a>	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:		410 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 1376/2008</a>	
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería	MF1333_1	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120	- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas). - UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería (30 horas) - UF0818: Conservación en pastelería (60 horas)
UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	MF1334_1	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	240	- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas). - UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería. (90 horas) - UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería. (90 horas) -UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. (30 h)
		MP0167	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de pastelería	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Requisitos necesarios para el ejercicio profesional		Certificado de Profesionalidad derogado	
Profesional Básico en Actividades de Panadería y pastelería <a href="#">RD 774/2015</a>					