

CFGM FORNERIA. PASTISSERIA I CONFITERIA

Núm. crèdit	Nom crèdit	Hores min. Curric.	Hores lliure dispos.	Suma real	1r Curs	2n Curs	Suma total
MP1	MP1. Elaboracions en forneria-brioxeria	264	33	297	297		297
	UF1. Pans hiperhidratats	45	20		65		
	UF2. Pans hipohidratats	24	13		37		
	UF3. Pans de flama i pans d'altres farines	60			60		
	UF4. Pans enriquits	45			45		
	UF5. Brioxeria i especialitats fregides	55			55		
	UF6. Croissanteria i brioxeria fullada	35			35		
MP2	MP2. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165	33	198	198	0	198
	UF1. Masses de full	20			20		
	UF2. Masses batudes o esponjades	20	10		30		
	UF3. Masses escaldades	20			20		
	UF4. Masses ensucrades i trencades	20			20		
	UF5. Semifreds	20	23		43		
	UF6. Cremes i farcits dolços i salats	20			20		
	UF7. Cobertes, banys i elaboracions complementàries	25			25		
	UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres	20			20		
MP3	MP3. Elaboracions de confiteria i altres especialitats	165	33	198	0	198	198
	UF1. Galetes i pastes seques	33				33	
	UF2. Productes de xocolata, caramels i llimadures	55	17			72	
	UF3. Torrons i massapans	22				22	
	UF4. Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània	55	16			71	
MP4	MP4. Postres en restauració	132	0	132	0	132	132
	UF1. Les postres en restauració	12				12	
	UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	20				20	
	UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	26				26	
	UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	44				44	
	UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	30				30	
TOTAL PRÀCTIQUES		726	99	825	495	330	825
MP5	MP5. Productes d'obrador	132	0	132	132	0	132
	UF1. Tasques de producció	21			21		
	UF2. Processos d'elaboració	61			61		
	UF3. Decoració de productes d'obrador	25			25		
	UF4. Envasat i ubicació dels productes d'obrador	25			25		
MP6	MP6. Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66	0	66	0	66	66
	UF1. Aprovisionament del magatzem	22				22	
	UF2. Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies	44				44	
MP7	MP7. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	66	66	0	66
	UF1. Manipulació d'aliments	40			40		
	UF2. Protecció del mediambient	26			26		
MP8	MP8. Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	66	0	66	0	66	66
	UF1. Venda de productes	44				44	
	UF2. Atenció al client	22				22	
MP9	MP9. Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	99	33	132	132	0	132
	UF1. Processos de conservació	25	15		40		
	UF2. Matèries primeres i productes	56	10		66		
	UF3. Presa de mostres i control de qualitat	18	8		26		
MP10	MP10. Formació i orientació laboral	99	0	99	33	66	99
	UF1. Incorporació al treball	66				66	
	UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33		
MP11	MP11. Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66	0	66	66
	UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66	
MP12	MP12. Àngles Tècnic	99	0	99	33	66	99
	Àngles Tècnic	99			33	66	
MP13	MP13. Síntesi	66	0	66	0	66	66
	Síntesi	66				66	
TOTAL TEÒRIQUES		759	33	792	396	396	792
MP14	MP14. Formació en centres de treball	383		383			383
	Formació en centres de treball	383				383	
TOTAL		2000		2000	891	1109	2000