

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA (RD 1695/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo					
NIVEL		3	CÓDIGO	HOTR0210	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:		870 horas	NORMATIVA	RD 1695/2011	
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC1775_3	Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos	MF1775_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos.	160	- UF1739: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas. (80 horas) - UF1740: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos. (80 horas)
UC1776_3	Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos	MF1776_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	80	
UC1777_3	Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates	MF1777_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates.	100	- UF1741: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería. (50 horas) - UF1742: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates. (50 horas)
UC1778_3	Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	MF1778_3	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	
UC1779_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería	MF1779_3	Aprovisionamiento en pastelería	60	
UC1780_3	Diseñar y comercializar productos de pastelería	MF1780_3	Diseño y comercialización de ofertas de pastelería	120	- UF1743: Diseño de ofertas de pastelería. (40 horas) - UF1744: Comercialización de ofertas de pastelería. (80 h)
UC1781_3	Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.	MF1781_3	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
UC1782_3	Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería	MF1782_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	
		MP0370	Modulo de prácticas profesionales no laborales de Dirección y producción en pastelería	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Requisitos necesarios para el ejercicio profesional		Certificado de Profesionalidad derogado	
No hay correspondencia		Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del “Carné de manipulador de alimentos” según la normativa establecida por la correspondiente administración competente.			