

## ANEXO XIV

## CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Tramo	Módulo	Prácticas		Apoyo Telemático	Tutorías Básicas	Totales
		Presenciales	No presenciales (Apoyo Telemático)			
1º	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	20	16		16	52
	Elaboraciones de panadería-bollería	80	64		64	208
	Procesos básicos de pastelería y repostería	50	40		40	130
	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	15	12		12	39
TOTALES		165	132		132	429

Tramo	Módulo	Prácticas		Apoyo Telemático	Tutorías Básicas	Totales
		Presenciales	No presenciales (Apoyo Telemático)			
2º	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	15	12		12	39
	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	15	12		12	39
	Formación y orientación laboral	20	16		16	52
	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	50	40		40	130
	Postres en restauración	45	36		36	117
	Empresa e iniciativa emprendedora	15	12		12	39
TOTALES		160	128		128	416

Tramo	Módulo	Prácticas		Apoyo Telemático	Tutorías Básicas	Totales
		Presenciales	No presenciales (Apoyo Telemático)			
3º	Productos de obrador	40	32		32	104
	Integración	15	12		12	39
	Formación en centros de trabajo					346
TOTALES		55	44		44	489