



**Catálogo de cursos
PANADERÍAS. CONFITERÍAS**

2023

Curso	Horas
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería (mf1781_3)	80 horas
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería (uf1363)	40 horas
Aprovisionamiento en pastelería (mf1779_3)	60 horas
Comercialización de ofertas de pastelería (uf1744)	80 horas
Conservación en pastelería (uf0818)	60 horas
Curso práctico de pastelería	100 horas
Diseño de ofertas de pastelería (uf1743)	40 horas
Elaboraciones básicas de productos de pastelería (uf0820)	90 horas
Preelaboración de productos básicos de pastelería (uf0819)	90 horas
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería (uf0821)	30 horas
Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería (mf1782_3)	80 horas
Repostería	80 horas
Sistema appcc. panadería y pastelería	60 horas
Sistema appcc. panadería y pastelería. seguimiento y verificación	60 horas
Sistema appcc. panadería y pastelería. seguimiento y verificación.	60 horas
Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería (mf1778_3)	50 horas
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates (uf1742)	50 horas
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos (uf1740)	80 horas
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos (mf1776_3)	80 horas
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas (uf1739)	80 horas
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería (uf1741)	50 horas