



INAF0109 PASTELERIA Y CONFITERIA

INAF0109 PASTELERIA Y CONFITERIA

Duración: 580 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

MF0305_2

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

1 Materias primas utilizadas en pastelería - confitería

- 1.1 Harinas
- 1.2 Levaduras e impulsores
- 1.3 El agua y la sal
- 1.4 Edulcorantes
- 1.5 Aditivos
- 1.6 Huevos y ovoproductos
- 1.7 Materias grasas
- 1.8 Productos lácteos
- 1.9 Cacao y productos derivados
- 1.10 Frutas y derivados
- 1.11 Frutos secos y especias
- 1.12 Materias auxiliares utilizadas en pastelería - confitería
- 1.13 Principales intolerancias o alergias alimentarias
- 1.14 Actividades: materias primas utilizadas en pastelería - confitería

2 Gestión de almacén en pastelería - confitería

- 2.1 Tipos de stock - variables
- 2.2 Control de existencias
- 2.3 Valoración de existencias
- 2.4 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
- 2.5 Elaboración de fichas de almacén

- 2.6 Notas de pedido
- 2.7 Notas de entrega interna
- 2.8 Documentación de suministros
- 2.9 La factura
- 2.10 Actividades: gestión de almacén en pastelería - confitería

3 Recepción de mercancías en pastelería - confitería

- 3.1 Organización de la recepción
- 3.2 Operaciones y comprobaciones generales en recepción
- 3.3 Compra - documentación de entrada y salida
- 3.4 Medición y pasaje de cantidades
- 3.5 Protección de las mercancías
- 3.6 Actividades: recepción de mercancías en pastelería - confitería

4 Almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería

- 4.1 Sistemas de almacenaje y tipos de almacén
- 4.2 Ubicación de mercancías
- 4.3 Acondicionamiento y distribución del almacén
- 4.4 Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
- 4.5 Documentos de control de almacén
- 4.6 Actividades: almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería

5 Expedición en mercancías en pastelería - confitería

- 5.1 Organización de la expedición
- 5.2 Transporte externo
- 5.3 Criterios de selección del medio de transporte
- 5.4 Tipos de transporte desde el punto de vista del usuario
- 5.5 El fraccionamiento de la carga
- 5.6 Las rutas de transporte
- 5.7 Aplicación al transporte de los conceptos de propiedad
- 5.8 Actividades: expedición en mercancías en pastelería - confitería

6 Puesta a punto de utillaje

- 6.1 El obrador de pastelería y repostería
- 6.2 Distribución de equipos y áreas de trabajo
- 6.3 Dispositivos de seguridad
- 6.4 Limpieza de área de trabajo
- 6.5 Actividades: puesta a punto de utillaje
- 6.6 Cuestionario: cuestionario módulo 1 ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

MF0306_2

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

1 Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

- 1.1 Deducción y cálculo de las necesidades de género
- 1.2 Aprovisionamiento interno
- 1.3 Regeneración y acondicionamiento de materias primas
- 1.4 Actividades: operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

2 Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

- 2.1 Operaciones básicas

2.2 Técnicas básicas

2.3 Actividades: operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

3 Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

3.1 Tipos de masas

3.2 Amasado

3.3 Reposo en masa o en bloque

3.4 Proceso de hojaldrado manual o mecánico

3.5 Proceso de fermentación

3.6 Tratamiento térmico de las masas de bollería

3.7 Deshornado y enfriado de las piezas

3.8 Anomalías más frecuentes

3.9 Formulación

3.10 Preparación de la esponja

3.11 Productos finales de bollería

3.12 Actividades: elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

4 Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

4.1 Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos

4.2 Actividades: elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

5 Aplicación de las técnicas de frío

5.1 Aplicación de las técnicas de frío

5.2 Fermentación controlada y aletargada

5.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

5.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

5.5 Anomalías causas y posibles correcciones

5.6 Regeneración de masas ultracongeladas

5.7 Actividades: aplicación de las técnicas de frío

5.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1

Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería

1 Operaciones previas a las elaboraciones complementarias

1.1 Regeneración y acondicionamiento de materias primas

1.2 Aprovisionamiento interno formulación de documentación

1.3 Selección acondicionamiento y regulación del equipo

1.4 Actividades: operaciones previas a las elaboraciones complementarias

2 Elaboración de cremas o rellenos dulces

2.1 Principales tipos de cremas

2.2 Tipo crema pastelera

2.3 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración

2.4 Formulación de las distintas elaboraciones

2.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes

2.6 Conservación y normas de higiene

2.7 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración

2.8 Formulación de las distintas elaboraciones

2.9 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes

2.10 Conservación y normas de higiene

2.11 Tipos chantilly fondant y otras

2.12 Ingredientes propio de cada elaboración

2.13 Formulación de las distintas elaboraciones

2.14 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes

2.15 Conservación y normas de higiene

2.16 Actividades: elaboración de cremas o rellenos dulces

3 Elaboración de rellenos salados

- 3.1 Tipos crema base
- 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 3.3 Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.4 Conservación y normas de higiene
- 3.5 Elaboración de cubiertas en pastelería
- 3.6 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 3.7 Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.8 Conservación y normas de higiene
- 3.9 Actividades: elaboración de rellenos salados

4 Aplicación de las técnicas de frío

- 4.1 Congelación descongelación de productos complementarios
- 4.2 Fermentación controlada y aletargada
- 4.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 4.4 Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
- 4.5 Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 4.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 4.7 Actividades: aplicación de las técnicas de frío
- 4.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2
- 4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 2 ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UF1052

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre la Elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería en lo referente a las Elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

1 Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

- 1.1 Deducción y cálculo de las necesidades de género
- 1.2 Aprovisionamiento interno
- 1.3 Regeneración y acondicionamiento de materias primas
- 1.4 Actividades: operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

2 Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

- 2.1 Operaciones básicas
- 2.2 Técnicas básicas
- 2.3 Actividades: operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

3 Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

- 3.1 Tipos de masas
- 3.2 Amasado
- 3.3 Reposo en masa o en bloque
- 3.4 Proceso de hojaldrado manual o mecánico
- 3.5 Proceso de fermentación
- 3.6 Tratamiento térmico de las masas de bollería
- 3.7 Deshornado y enfriado de las piezas
- 3.8 Anomalías más frecuentes
- 3.9 Formulación
- 3.10 Preparación de la esponja
- 3.11 Productos finales de bollería
- 3.12 Actividades: elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

4 Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

- 4.1 Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos
- 4.2 Actividades: elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

5 Aplicación de las técnicas de frío

- 5.1 Aplicación de las técnicas de frío
- 5.2 Fermentación controlada y aletargada
- 5.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 5.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
- 5.5 Anomalías causas y posibles correcciones
- 5.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 5.7 Actividades: aplicación de las técnicas de frío
- 5.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UF1053

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre las Elaboraciones complementarias en pastelería y repostería en lo referente a las Elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

1 Operaciones previas a las elaboraciones complementarias

- 1.1 Regeneración y acondicionamiento de materias primas
- 1.2 Aprovisionamiento interno formulación de documentación
- 1.3 Selección acondicionamiento y regulación del equipo
- 1.4 Actividades: operaciones previas a las elaboraciones complementarias

2 Elaboración de cremas o rellenos dulces

- 2.1 Principales tipos de cremas
- 2.2 Tipo crema pastelera
- 2.3 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 2.4 Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.6 Conservación y normas de higiene
- 2.7 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 2.8 Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.9 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.10 Conservación y normas de higiene
- 2.11 Tipos chantilly fondant y otras
- 2.12 Ingredientes propio de cada elaboración
- 2.13 Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.14 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.15 Conservación y normas de higiene
- 2.16 Actividades: elaboración de cremas o rellenos dulces

3 Elaboración de rellenos salados

- 3.1 Tipos crema base
- 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 3.3 Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.4 Conservación y normas de higiene
- 3.5 Elaboración de cubiertas en pastelería
- 3.6 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 3.7 Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.8 Conservación y normas de higiene
- 3.9 Actividades: elaboración de rellenos salados

4 Aplicación de las técnicas de frío

- 4.1 Congelación descongelación de productos complementarios
- 4.2 Fermentación controlada y aletargada

- 4.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 4.4 Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
- 4.5 Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 4.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 4.7 Actividades: aplicación de las técnicas de frío
- 4.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2
- 4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 2 PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

MF0307_2

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

Elaboraciones de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas

1 Procesado del cacao

- 1.1 Definición y clasificación de los derivados del cacao
- 1.2 Procesado del fruto del cacao
- 1.3 Procesado de las habas de cacao
- 1.4 Procesado de la torta de cacao
- 1.5 Maquinaria utilizada en los distintos procesos
- 1.6 Actividades: procesado del cacao

2 Elaboración de chocolate

- 2.1 Tipos de chocolate y sucedáneos
- 2.2 Proceso de obtención del chocolate
- 2.3 Principales elaboraciones con chocolate
- 2.4 Principales elaboraciones con chocolate ii
- 2.5 Principales elaboraciones con chocolate iii
- 2.6 Principales elaboraciones con chocolate iv
- 2.7 Actividades: elaboración de chocolate

3 Elaboración de mazapanes y turrone

- 3.1 Definición, tipos y calidades de turrone y mazapanes
- 3.2 Elaboraciones complementarias
- 3.3 Proceso de elaboración de turrone
- 3.4 Proceso de elaboración de mazapanes
- 3.5 Proceso de elaboración de polvorone
- 3.6 Actividades: elaboración de mazapanes y turrone

4 Elaboración de caramelos y otras golosinas

- 4.1 Definición y clasificación de estos productos
- 4.2 Tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos
- 4.3 Actividades: elaboración de caramelos y otras golosinas
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1

Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas

1 Elaboración de productos de galletería

- 1.1 Definición y clasificación de las masas de galletería
- 1.2 Actividades: elaboración de productos de galletería

2 Elaboración de helados artesanos

- 2.1 Definición y clasificación de los helados
- 2.2 Actividades: elaboración de helados artesanos

3 Elaboración de especialidades diversas

- 3.1 Principales elaboraciones
- 3.2 Principales elaboraciones ii
- 3.3 Principales elaboraciones iii
- 3.4 Técnicas de los postres elementales más representativos
- 3.5 Técnicas de los postres elementales más representativos ii
- 3.6 Técnicas de los postres elementales más representativos iii
- 3.7 Técnicas de los postres elementales más representativos iv
- 3.8 Actividades: elaboración de especialidades diversas
- 3.9 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2
- 3.10 Cuestionario: cuestionario módulo 3 ELABORACIONES DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS

UF1054

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Conseguir la formación precisa sobre las Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas en lo referente a los Productos de confitería y otras especialidades. **1 Procesado del cacao**

- 1.1 Definición y clasificación de los derivados del cacao
- 1.2 Procesado del fruto del cacao
- 1.3 Procesado de las habas de cacao
- 1.4 Procesado de la torta de cacao
- 1.5 Maquinaria utilizada en los distintos procesos
- 1.6 Actividades: procesado del cacao

2 Elaboración de chocolate

- 2.1 Tipos de chocolate y sucedáneos
- 2.2 Proceso de obtención del chocolate
- 2.3 Principales elaboraciones con chocolate
- 2.4 Principales elaboraciones con chocolate ii
- 2.5 Principales elaboraciones con chocolate iii
- 2.6 Principales elaboraciones con chocolate iv
- 2.7 Actividades: elaboración de chocolate

3 Elaboración de mazapanes y turrone

- 3.1 Definición, tipos y calidades de turrone y mazapanes
- 3.2 Elaboraciones complementarias
- 3.3 Proceso de elaboración de turrone
- 3.4 Proceso de elaboración de mazapanes
- 3.5 Proceso de elaboración de polvorone
- 3.6 Actividades: elaboración de mazapanes y turrone

4 Elaboración de caramelos y otras golosinas

- 4.1 Definición y clasificación de estos productos
- 4.2 Tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos
- 4.3 Actividades: elaboración de caramelos y otras golosinas
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 ELABORACIÓN DE GALLETAS, HELADOS ARTESANOS Y ESPECIALIDADES DIVERSAS

UF1055

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Formar al alumno en todo lo relacionado con la Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas en lo referente a los Productos de confitería y otras especialidades. **1 Elaboración de productos de galletería**

- 1.1 Definición y clasificación de las masas de galletería
- 1.2 Actividades: elaboración de productos de galletería

2 Elaboración de helados artesanos

- 2.1 Definición y clasificación de los helados
- 2.2 Actividades: elaboración de helados artesanos

3 Elaboración de especialidades diversas

- 3.1 Principales elaboraciones
- 3.2 Principales elaboraciones ii
- 3.3 Principales elaboraciones iii
- 3.4 Técnicas de los postres elementales más representativos
- 3.5 Técnicas de los postres elementales más representativos ii
- 3.6 Técnicas de los postres elementales más representativos iii
- 3.7 Técnicas de los postres elementales más representativos iv
- 3.8 Actividades: elaboración de especialidades diversas
- 3.9 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2
- 3.10 Cuestionario: cuestionario módulo 3 ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA

MF0308_2

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería **1 Acondicionamiento de los productos**

- 1.1 Acondicionamiento de las masas bases
- 1.2 Acondicionamiento de los productos complementarios
- 1.3 Selección, acondicionamiento y regulación del equipo
- 1.4 Actividades: acondicionamiento de los productos

2 Manejo de equipos industriales para la decoración

- 2.1 Banos maría
- 2.2 Atemperadores de cobertura
- 2.3 Bañadoras, nebulizadores, palas de quemar y sopletes
- 2.4 Mangas pasteleras, cartuchos o cornets, paletas y aerógrafos
- 2.5 Pintado, glaseado y flameado
- 2.6 Actividades: manejo de equipos industriales para la decoración

3 Técnicas artesanales para el acabado y decoración

- 3.1 Técnicas artesanales para el acabado
- 3.2 Elementos decorativos habituales
- 3.3 Tendencias actuales en decoración
- 3.4 Actividades: técnicas artesanales para el acabado y decoración
- 3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4 ENVASADO Y PRESENTACION DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA

MF0309_2

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería. **1 Envasado en pastelería-confitería**

- 1.1 Maquinaria de envasado
- 1.2 Operaciones de envasado
- 1.3 Actividades: envasado en pastelería-confitería

2 Embalaje y etiquetado en pastelería-confitería

- 2.1 Operaciones de embalaje
- 2.2 Equipos de embalaje
- 2.3 Empaquetado de productos ante el cliente
- 2.4 Transporte, venta, exportación e importación
- 2.5 Etiquetas
- 2.6 Actividades: embalaje y etiquetado en pastelería-confitería

3 Exposición y venta de productos

- 3.1 Expositores y escaparates
- 3.2 La publicidad en el punto de venta
- 3.3 Actividades: exposición y venta de productos
- 3.4 Cuestionario: cuestionario módulo 5 SEGURIDAD E HIGIENE EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA

MF0310_2

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. **1 Requisitos higiénico-sanitarios**

- 1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2 Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- 1.3 Materiales y construcción higiénica de los equipos
- 1.4 Higiene
- 1.5 Responsabilidades y competencias
- 1.6 Actividades: requisitos higiénico-sanitarios

2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1 Personal de fabricación, distribución y venta de panes y bollería
- 2.2 Personal manipulador
- 2.3 Salud e higiene personal
- 2.4 Actividades: mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1 Alimentación y salud
- 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos
- 3.3 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.4 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 3.5 Actividades: aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

4 Aplicación de sistemas de autocontrol

- 4.1 Autocontrol
- 4.2 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades
- 4.3 Actividades: aplicación de sistemas de autocontrol

5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria

- 5.1 Agentes y factores de impacto
- 5.2 Tratamiento de residuos
- 5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 5.4 Consumo de agua

5.5 Actividades: incidencia ambiental de la industria alimentaria

6 Prevención y protección de riesgos laborales

6.1 Evaluación de riesgos profesionales

6.2 Condiciones específicas de seguridad

6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

6.4 Tipos de planes de emergencia

6.5 Señalización

6.6 Medios de protección colectiva y equipos de protección individual

6.7 Materiales y locales de primeros auxilios

6.8 Primeros auxilios

6.9 Actividades: prevención y protección de riesgos laborales

6.10 Cuestionario: cuestionario módulo 6