

**PANADERÍA Y BOLLERÍA (RD 1380/2009)**

| <b>FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias</b>  |  |   |  |   |   |
|---|--|---|--|---|---|
| <b>NIVEL</b>  | <b>2</b>   | <b>CÓDIGO</b>   | <a href="#">INAF0108</a>   |   |   |
| <b>DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:</b>   | <b>530 horas</b>   | <b>NORMATIVA</b>  | <a href="#">RD 1380/2009</a>   |   |   |
| <b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>  |  | <b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>   |  |   |   |
| <b>Código</b>   | <b>Denominación</b>  | <b>Código</b>   | <b>Denominación</b>  | <b>Horas</b>  | <b>Unidades Formativas</b>  |
| <b>UC0034_2</b>   | Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería   | <b>MF0034_2</b>   | Elaboraciones básicas de panadería y bollería                                | 240   | - UF0290: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería. (60 horas)<br>- UF0291: Elaboración de productos de panadería. (90 horas)<br>- UF0292: Elaboración de productos de bollería. (90 horas)                                |
| <b>UC0035_2</b>   | Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería | <b>MF0035_2</b>   | Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería | 150   | - UF0293: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería (80 horas)<br>- UF0294: Decoración de los productos de panadería y bollería (40 horas)<br>- UF0295: Envasado y presentación de productos de panadería y bollería (30 horas) |
| <b>UC0036_2</b>   | Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                      | <b>MF0036_2</b>   | Seguridad e higiene en un obrados de panadería y bollería                    | 60  |   |
|   |  | <b>MP0068</b>   | Módulo de prácticas profesionales no laborales de panadería y bollería       | 80  |   |
| <b>Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa</b>   |  | <b>Vinculación con capacitaciones profesionales</b>   |  | <b>Certificado de Profesionalidad derogado</b>      |   |
| <b>Técnico en Panadería, repostería y confitería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre</a></li> <li>• Currículo: <a href="#">ORDEN ESD 3389/2008 de 3 de noviembre</a></li> </ul> <b>Técnico en cocina y gastronomía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre</a></li> </ul> <b>Técnico en servicios de restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">RD 1690/2007, de 14 de diciembre.</a></li> </ul> |  | La formación establecida en los módulos formativos del presente certificado de profesionalidad habilitará para el desarrollo de las funciones propias de panadería y bollería y para la obtención de la acreditación profesional de manipulador de alimentos según se determine por la normativa específica en cada Comunidad Autónoma. |  | <b>Panadero/a</b> INAP10 <a href="#">RD 2021/96</a> |   |