

PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 646/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2	CÓDIGO	INAF0109	DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	580 horas
		NORMATIVA	RD 646/2011		
UNIDADES DE COMPETENCIA			MÓDULOS FORMATIVOS		
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0305_2	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	MF0305_2	Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería	60	
UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	MF0306_2	Elaboraciones básicas para pastelería y repostería	120	- UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. (80 horas) - UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería (40 horas)
UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	MF0307_2	Productos de confitería y otras especialidades	120	- UF1054: Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas. (60 horas) - UF1055: Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas. (60 h)
UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	MF0308_2	Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería	90	
UC0309_2	Realizar el envasado y presentación de los productos de pastelería y confitería	MF0309_2	Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería	50	
UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	MF0310_2	Seguridad e higiene en pastelería y confitería.	60	
		MP0218	Módulo de prácticas profesionales no laborales de pastelería y confitería	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación con capacitaciones profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
Técnico en Panadería, repostería y confitería <ul style="list-style-type: none"> REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre Currículo: ORDEN ESD 3389/2008 de 3 de noviembre Técnico en cocina y gastronomía <ul style="list-style-type: none"> REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre Técnico en servicios de restauración <ul style="list-style-type: none"> RD 1690/2007, de 14 de diciembre. 		La consecución del presente certificado de profesionalidad garantiza la adquisición de las capacidades necesarias para la obtención del carnet de manipulador de alimentos, no obstante cada Comunidad Autónoma, establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.		<ul style="list-style-type: none"> Pastelero INAP20 RD 2024/96 Elaborador de caramelos y dulces INAO30 RD 2030/96 	