

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### Área Profesional: Panadería, pastelería, confitería y molinería

#### FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

#### (INAF0108) PANADERÍA Y BOLLERÍA (RD 1380/2009, de 28 de agosto)

**Competencia General:** Conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA015_2 PANADERÍA Y BOLLERÍA (RD 295/2004, DE 20 DE FEBRERO)	UC0034_2:	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 7802.004.9 Panadero.</li> <li>▪ 8374.001.5 Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.</li> <li>▪ 8374.005.1 Operador de hornos de panadería y repostería industrial.</li> <li>▪ 8374.012.7 Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.</li> <li>▪ 8374.014.5 Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería indust..</li> <li>▪ Elaborador de bollería.</li> <li>▪ Elaborador de masas y bases de pizzas.</li> <li>▪ Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos</li> </ul>
		UC0035_2:	Confeccionar y/o dirigir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	
		UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	

#### CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0034_2	Elaboraciones básicas de panadería y bollería	240	UF0290	Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería	60	40
			UF0291	Elaboración de productos de panadería	90	10
			UF0292	Elaboración de productos de bollería	90	10
MF0035_2	Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería	150	UF0293	Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	80	10
			UF0294	Decoraciones de productos de panadería y bollería	40	10
			UF0295	Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	30	10
MF0036_2	Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	60			60	60
MP0068	Prácticas profesionales no laborales panadería y bollería	80			80	
Duración Certificado de profesionalidad					530	150

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida		
					Con Acreditación	Sin Acreditación	
MF0034_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: – Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria – Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2. – Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional – Haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio – Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años – Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación	UF0290		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Bioquímica, Química, Enología, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales</li> <li>▪ Ingeniero Agrónomo.</li> <li>▪ Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</li> <li>▪ Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>▪ Técnico Superior en Restauración.</li> <li>▪ Técnico Superior en Industrias Alimentarias.</li> <li>▪ Técnico Especialista en Hostelería.</li> <li>▪ Certificado de profesionalidad de nivel 3 en industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años	
		UF0291	Debe haberse superado UF0290:				
		UF0292	Debe haberse superado UF0290:				
MF0035_2		UF0293			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Bioquímica, Química, Enología, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales.</li> <li>▪ Ingeniero Agrónomo.</li> <li>▪ Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</li> <li>▪ Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>▪ Técnico Superior en Industrias Alimentarias.</li> <li>▪ Técnico Especialista en Hostelería.</li> <li>▪ Certificado de profesionalidad de nivel 3 en industrias alimentarias.</li> </ul>	1 año	3 años
		UF0294	Debe haberse superado UF0293:				
		UF0295					
MF0036_2				<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Bioquímica, Química, Enología, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales.</li> <li>▪ Ingeniero Agrónomo.</li> <li>▪ Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</li> <li>▪ Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>▪ Certificado de profesionalidad de nivel 3 en industrias alimentarias.</li> </ul>		1 año	3 años
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 alumnos
	Aula polivalente	30
Obrador de panadería y bollería	120	150
Almacén de panadería-bollería	30	50

<b>CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA</b>	Real Decreto 2021/967, de 6 de septiembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de auxiliar de Panadero
<b>CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES</b>	“Panadero” y “Panadería y bollería”