

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAF0109) PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar, organizar y conducir las operaciones necesarias para fabricar productos de pastelería y confitería, controlando el aprovisionamiento y el almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados, elaborando masa, pastas y productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería, chocolatería, galletería y otras, todo ello con el acabado, la decoración, el envasado y la presentación adecuados y con la calidad e higiene requeridas.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA107_2 PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	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.	<ul style="list-style-type: none"> – 7703.1048 Pastelero/a. – Repostero (pastelería). – Elaborador/a-decorador/a de pasteles. – Confitero/a.
		UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	<ul style="list-style-type: none"> – 7703.1011 Churrero/a. – 7703.1057 Trabajador/a de la elaboración de caramelos y dulces. – Elaborador/a de caramelos.
		UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> – 7703.1020 Galletero/a. – Trabajador/a de la elaboración de galletas. – 7703.1066 Trabajador/a de la elaboración de productos de cacao y chocolate.
		UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	<ul style="list-style-type: none"> – 7703.1084 Turroneño/a artesanal. – Turroneño. – 7703.1075 Trabajador/a de la elaboración de turrones y mazapanes.
		UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	<ul style="list-style-type: none"> – 8160.1176 Operador/a de máquinas para elaborar caramelos y dulces. – 8160.1303 Operador/a de máquinas para elaborar productos de cacao y chocolate. – 8160.1358 Operador/a de máquinas para elaborar turrones y mazapanes.
		UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> – 8160.1080 Operador/a de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial. – 8160.1024 Operador/a de cuadro de control para producción de artículos de panadería y repostería industrial. – 8160.1154 Operador/a de máquinas para elaborar cacao.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y
MOLINERÍA

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0305_2	Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería	60			60	40
MF0306_2	Elaboraciones básicas para pastelería y repostería	120	UF1052	Elaboración de masas y pastas de pastelería - repostería	80	30
			UF1053	Elaboraciones complementarias en pastelería - repostería	40	10
MF0307_2	Productos de confitería y otras especialidades	120	UF1054	Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas	60	20
			UF1055	Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas	60	10
MF0308_2	Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería	90			90	10
MF0309_2	Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería	50			50	20
MF0310_2	Seguridad e higiene en pastelería y confitería	60			60	40
MP0218	Módulo de prácticas profesionales no laborales de pastelería y confitería	80			80	
Duración total del certificado de profesionalidad					580	180

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES			PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
			Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0305_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.			<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. T. Sup de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confeitería y Molinería de la familia de Industrias Alimentarias y del área profesional de Restauración de la familia profesional de Industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0306_2	Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.	UF1052		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. Técnico Superior en Dirección de Cocina. T. Sup de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo y del área profesional de Panadería pastelería, confitería y molinería de la familia de Industrias alimentarias. 	2 años	3 años
	Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio.	UF1053				
MF0307_2	Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.	UF1054		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. T. Sup. de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confeitería y Molinería de la familia profesional de Industrias Alimentarias y del área profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
MF0308_2			UF1055			1 año
MF0309_2	Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.				2 años	3 años
MF0310_2					1 año	3 años
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca						

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Obrador de pastelería y confitería	120	150
Almacén de pastelería y confitería	30	50

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	Pastelero (R.D. 2024/1996 de 6 de septiembre) Elaborador de caramelos y dulces (RD 2030/1996, de 6 de septiembre)
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES	"Pastelero" y "Pastelería y confitería" "Elaborador de caramelos y dulces" y "Pastelería y confitería"