

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAF0108) PANADERÍA Y BOLLERÍA (13/11/2008)

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 técnica-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo.

NIV.	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"> 7802.004.9 Panadero. 8374.001.5 Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. 8374.005.1 Operador de hornos de panadería y repostería industrial. 8374.012.7 Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial. 8374.014.5 Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial. Elaborador de bollería. Elaborador de masas y bases de pizzas. Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos
		UC0035_2	Confeccionar y/o conducir 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

Duración

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
270	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
150	MF0035_2: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería.	150	UF0293: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	80	10
			UF0294: Decoración de productos de panadería y bollería	40	10
			UF0295: Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	30	10
60	MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	60		60	60
	MP0000: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			
480		Duración certificado de profesionalidad		530	150
				Total %	28,30%

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Titulación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con titulación	Sin Titulación
MF0034_2	<ul style="list-style-type: none"> Comunicación en lengua castellana. Competencia matemática. Competencia digital. 	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Bioquímica, Química, Enología, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Técnico Superior en Restauración. Técnico Superior en Industrias Alimentarias. Técnico Especialista en Hostelería. Certificado de profesionalidad de nivel 3 en industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0035_2	<ul style="list-style-type: none"> Comunicación en lengua castellana. Competencia matemática. Competencia digital. 	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Bioquímica, Química, Enología, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Técnico Superior en Restauración. Técnico Superior en Industrias Alimentarias. Técnico Especialista en Hostelería. Certificado de profesionalidad de nivel 3 en industrias alimentarias. 	1 año	3 años
MF0036_2	<ul style="list-style-type: none"> Comunicación en lengua castellana. Competencia matemática. Competencia digital. 	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Bioquímica, Química, Enología, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Certificado de profesionalidad de nivel 3 en industrias alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Obrador de panadería y bollería	120	150
Almacén de panadería-bollería	30	50

Certificado de profesionalidad que deroga	Panadero (R.D. 2021/96 de 6 de septiembre)
---	--