



## PANADERÍA Y BOLLERÍA (RD 1380/2009)

## FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias

NIVEL	2	CÓDIGO	<a href="#">INAF0108</a>
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	530 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 1380/2009</a>

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0034_2	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	MF0034_2	Elaboraciones básicas de panadería y bollería	240	- UF0290: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería. (60 horas) - UF0291: Elaboración de productos de panadería. (90 horas) - UF0292: Elaboración de productos de bollería. (90 horas)
UC0035_2	Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	MF0035_2	Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería	150	- UF0293: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería (80 horas) - UF0294: Decoración de los productos de panadería y bollería (40 horas) - UF0295: Envasado y presentación de productos de panadería y bollería (30 horas)
UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	MF0036_2	Seguridad e higiene en un obrados de panadería y bollería	60	
		MP0068	Módulo de prácticas profesionales no laborales de panadería y bollería	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Vinculación con capacitaciones profesionales	Certificado de Profesionalidad derogado
<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>