

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 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"> 7703.1039 Panaderos 8160.1314 Operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. 8160.1035 Operadores de hornos de panadería y repostería industrial. 8160.1080 Operadores de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial. 8160.1024 Operadores de cuadro 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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
270	MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería	240	UF0290: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería	60
			UF0291: Elaboración de productos de panadería	90
			UF0292: Elaboración de productos de bollería	90
150	MF0035_2: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería.	150	UF0293: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	80
			UF0294: Decoración de productos de panadería y bollería	40
			UF0295: Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	30
60	MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	60		60
	MP0068: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
480	Duración horas totales certificado de profesionalidad	530	Duración horas módulos formativos	450

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0034_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<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"> • 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"> • 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)
---	--