

**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"> <li>7703.1039 Panaderos</li> <li>8160.1314 Operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.</li> <li>8160.1035 Operadores de hornos de panadería y repostería industrial.</li> <li>8160.1080 Operadores de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.</li> <li>8160.1024 Operadores de cuadro de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.</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 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	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	530	<b>Duración horas módulos formativos</b>	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"> <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
MF0035_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>• 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
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

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 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)
---	--