

INAF0108

Certificado de Panadería y Bollería

Descripción:

Acción Formativa pendiente de acreditación por el Servicio Público de Empleo Estatal

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, B.O.E. número 233 de 26 de septiembre 2009, por el que se establecen tres certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.

Ámbito profesional: El profesional cualificado en «Panadería-bollería» actuará en el Departamento de producción aunque en constante relación con los departamentos de calidad y logística, en su caso, de empresas de panadería y bollería semiindustriales o industriales, de carácter público o privado. Asimismo, este profesional podrá desempeñar su labor en hoteles, restaurantes y pequeños obradores artesanales, como trabajador autónomo (dueño, socio de la empresa o contratado).

Nº de horas:

450 horas

Objetivos:

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

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos para cursar el módulo con aprovechamiento. Sin embargo, al tratarse de un certificado de profesionalidad de nivel 2, es necesario cumplir uno de los siguientes requisitos para poder optar a la Certificación:

- Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Contenido INAF0108: Certificado de Panadería y Bollería

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería. (240 horas).

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)

MF0035_2: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería. (150 horas)

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)

MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería (60 horas)**Más Información:****Sectores productivos:**

Panadería y Bollería.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Panadero.

Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.
Operador de hornos de panadería y repostería industrial.
Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.
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

Nivel de cualificación profesional: 2