

## Este profesional será capaz de:

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales. Puede ejercer su actividad en obradores artesanales o semi-industriales que elaboren productos de panadería, repostería y confitería; así como en el sector de la hostelería, subsector de restauración, y como elaborador por cuenta propia o ajena. También puede ejercer su actividad en el sector del comercio de la alimentación, en aquellos establecimientos que elaboren y vendan productos de panadería, repostería y confitería.

## Duración:

2000 horas: 1 curso académico en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa

## Plan de estudios 2024:

Familia profesional: <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>							
Ciclo Formativo: <b>Panadería, repostería y confitería - DUAL</b>							
Grado: <b>Medio</b>		Duración: <b>2000 horas</b>			Código: <b>INAM01</b>		
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		
Código	Denominación	Currículo Horas	RD Horas	Horas impartición	Curso 1º	EMPRESA	
						FFE 50% - 1000 horas	
						1º FFE	2º FFE
0025	Elaboraciones de panadería-bollería	280	140	120	4		
CMO-0025	MO Ampliación Elaboraciones panadería	90					
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	125	50	60	2		
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria *1	70	35	60	2		
1664	Digitalización ASP *1	30	30				
0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	70	35	30	1		
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	240	140	120	4		
CMO-0026	MO Ampliación P. básicos pastelería	50					
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	35	30	1		
1709	IPE I	100	50	120	4		
1710	IPE II	70	50				
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	225	135	90	3		
0028	Postres en restauración *2	235	85	120	4		
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30				
0029	Productos de obrador	220	140	90	3		
0156	Inglés profesional (GM)	50	50	60	2		
1713	Proyecto intermodular	50					
<b>HORAS TOTALES</b>					<b>30</b>		

## Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Bachiller Superior
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio.
- Haber superado los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente con un máximo, en conjunto, de dos materias pendientes.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Reunir alguno de los requisitos que permiten el acceso a los ciclos formativos de grado superior.

## Acceso mediante prueba:

Quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba

## Referencia legislativa:

### Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto 499/2024, del 21 de mayo](#) por el que se modifica el Real Decreto, 1399/2007, de 29 de octubre (B.O.E. 24/11/2007).

### Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 102/2024, de 13 de noviembre](#), del Consejo de Gobierno, por el que se modifican el Decreto 97/2008, de 17 de julio. (B.O.C.M. de 30/07/2008).

## Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

## Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Servicios de Restauración.

## Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

- **Panadería y Bollería. (RD 295/2004, de 20 de febrero).**
- **Pastelería y Confitería. (RD 1087/2005 de 16 de septiembre).**
- **Repostería. (RD 1228/2006, de 27 de octubre).**

Este módulo se concreta en la Cualificación Profesional: de Panadería y Bollería INA015\_2 (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- ⌊ UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
- ⌊ UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- ⌊ UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.