

# Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

## Este profesional será capaz de:

Recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

## Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluidos los dos períodos de F.C.T.

## Plan de estudios:

Familias profesionales: <b>Hostelería y Turismo</b> <b>Industrias Alimentarias</b>							
Ciclo Formativo: <b>Actividades de Panadería y Pastelería</b>							
Grado: <b>Básico</b>			Duración: <b>2000 horas</b>		Código: <b>INAB02</b>		
<i>Módulos profesionales</i>			<i>Centro Educativo</i>	<i>Centro de Trabajo</i>	<i>Centro Educativo</i>	<i>Centro de Trabajo</i>	
<i>Código</i>		<i>Denominación</i>	<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Curso 1º</i>		<i>Curso 2º</i>	
				<i>horas/semana</i>	<i>4 semanas (horas)</i>	<i>horas/semana</i>	<i>4 semanas (horas)</i>
3009		Ciencias aplicadas I	130	5			
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	190	5			
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2			
3017		Procesos básicos de pastelería	300	10			
3133		Operaciones auxiliares de la industria alimentaria	150	5			
3153	UF05	Prevención de riesgos laborales	60	2			
-		Tutoría	30	1			
3153	UF3153_1	Formación en Centros de Trabajo I	160		160		
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	190			5	
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2	
3042		Ciencias aplicadas II	130			5	
3005		Atención al cliente	100			4	
3007		Procesos básicos de panadería	210			7	
3026		Dispensaciones en panadería y pastelería	160			6	
-		Tutoría	30			1	
3153	UF3153_2	Formación en Centros de Trabajo II	160				160
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>160</b>

## Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para título profesional básico

## Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:  
**Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto (BOE 29.08.2015)**

Currículo de la Comunidad de Madrid:  
**Decreto 30/2017, de 21 de marzo (BOCM 27.03.2017)**

## Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.

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

- Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico en Servicios de Restauración
- Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- Técnico en Aceites de Oliva y Vino.

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

### COMPLETAS:

- ❖ **Operaciones básicas de pastelería HOT414\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
  - UC1334\_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

### INCOMPLETAS

- ❖ **Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria INA172\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):**
  - UC0543\_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
  - UC0545\_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente
- ❖ **Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio)**
  - UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.