

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 Formación en Centros de Trabajo (FCT).

Plan de estudios:

Familias profesionales: Hostelería y Turismo / Industrias Alimentarias								
Ciclo Formativo: Actividades de Panadería y Pastelería								
Grado: Básico			Duración: 2000 horas		Código: INAB02			
Módulos profesionales					Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código		Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º		
				horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)	
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4				
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2				
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4				
	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 laborables	60	2				
-		Tutoría	30	1				
3153	UF3153_1	Formación en Centros de Trabajo en operaciones básicas de pastelería	160		160			
3042	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4		
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2		
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4		
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2		
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 en auxiliar de comercio en la industria alimentaria	160				160	
HORAS TOTALES			2.000	30	160	30	160	

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).

Decreto 33/2020, de 13 de mayo (BOCM 18.05.2020).

Acceso con este título a otros estudios:

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

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

De la familia profesional de Industrias Alimentarias:

- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias.
- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
- Técnico Superior en Vitivinicultura.

De la familia profesional de Hostelería y Turismo:

- Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales

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.