

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAF0109) PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar, organizar y conducir las operaciones necesarias para fabricar productos de pastelería y confitería, controlando el aprovisionamiento y el almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados, elaborando masa, pastas y productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería, chocolatería, galletería y otras, todo ello con el acabado, la decoración, el envasado y la presentación adecuados y con la calidad e higiene requeridas.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA107_2 PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	<p>UC0305_2            Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.</p> <p>UC0306_2            Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</p> <p>UC0307_2            Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</p> <p>UC0308_2            Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0309_2            Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0310_2            Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7703.1048 Pasteleros</li> <li>• Repostero (pastelería)</li> <li>• Elaborador/a-decorador/a de pasteles</li> <li>• Confitero/a.</li> <li>• 7703.1011 Churreros</li> <li>• 7703.1057 Trabajadores de la elaboración de caramelos y dulces.</li> <li>• Elaborador/a de caramelos.</li> <li>• 7703.1020 Galleteros</li> <li>• Trabajador/a de la elaboración de galletas</li> <li>• 7703.1066 Trabajadores de la elaboración de productos de cacao y chocolate.</li> <li>• 7703.1084 <b>Turroneros artesanales.</b></li> <li>• Turronero</li> <li>• 7703.1075 <b>Trabajadores de la elaboración de turroneos y mazapanes.</b></li> <li>• 8160.1176 <b>Operadores de máquinas para elaborar caramelos y dulces</b></li> <li>• 8160.1154 <b>Operadores de máquinas para elaborar cacao</b></li> <li>• 8160.1358 <b>Operadores de máquinas para elaborar turroneos y mazapanes</b></li> <li>• 8160.1080 <b>Operadores de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial</b></li> <li>• 8160.1024 <b>Operadores de cuadro de control para producción de artículos de panadería y repostería industrial</b></li> </ul>

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos certificado		H. CP	Unidades formativas	Horas
H. Q				
90	MF0305_2: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería.	60		60
120	MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería y repostería.	120	UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería. UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería y repostería.	80
120	MF0307_2: Productos de confitería y otras especialidades.	120	UF1054: Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas. UF1055: Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas.	40
120	MF0308_2: Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.	90		60
60	MF0309_2: Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería.	50		60
60	MF0310_2: Seguridad e higiene en pastelería y confitería.	60		90
	MP0218: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		50
570	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>580</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>500</b>