

**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)	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.	<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>• <b>7703.1084 Turroneros artesanales.</b></li> <li>• Turronero</li> <li>• <b>7703.1075 Trabajadores de la elaboración de turrone y mazapanes.</b></li> <li>• <b>8160.1176 Operadores de maquinas para elaborar caramelos y dulces</b></li> <li>• <b>8160.1154 Operadores de maquinas para elaborar cacao</b></li> <li>• <b>8160.1358 Operadores de maquinas para elaborar turrone y mazapanes</b></li> <li>• 8160.1080 Operadores de maquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial</li> <li>• <b>8160.1024 Operadores de cuadro de control para producción de artículos de panadería y repostería industrial</b></li> </ul>
		UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	
		UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	
		UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	
		UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	
		UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

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

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0305_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería de la familia profesional de Industrias Alimentarias y del área profesional de Restauración de la familia profesional de Industrias alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años
MF0306_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</li> <li>Técnico Superior en Dirección de Cocina.</li> <li>Técnico Superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria.</li> <li>Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo y del área profesional de Panadería pastelería, confitería y molinería de la familia profesional de Industrias alimentarias</li> </ul>	1 año	3 años

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0307_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>▪ Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>▪ Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>▪ Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.</li> <li>▪ Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería de la familia profesional de Industrias Alimentarias y del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> </ul>	1 año	3 años
MF0308_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>▪ Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>▪ Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>▪ Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.</li> <li>▪ Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería de la familia profesional de Industrias Alimentarias y del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> </ul>	1 año	3 años
MF0309_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>▪ Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>▪ Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias.</li> <li>▪ Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.</li> <li>▪ Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería de la familia profesional de Industrias Alimentarias y del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> </ul>	1 año	3 años
MF0310_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>▪ Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>▪ Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias</li> <li>▪ Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.</li> <li>▪ Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería de la familia profesional de Industrias Alimentarias y del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Obrador de pastelería y confitería	120	150
Almacén de pastelería y confitería	30	50

Certificado de profesionalidad que deroga	Pastelero (R.D. 2024/1996 de 6 de septiembre) Elaborador de caramelos y dulces (RD 2030/1996, de 6 de septiembre)
---	--