	PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	**INA01M** **GRADO MEDIO**

Título: **Técnico en Panadería, Repostería y Confitería**

Familia profesional: **Industrias Alimentarias**

Grado: Medio

Código: **INA01M**

Duración del estudio: **2000 horas** (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Entorno profesional

Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- *Panadero.*
- *Elaborador de bollería.*
- *Elaborador de masas y bases de pizza.*
- *Pastelero.*
- *Elaborador y decorador de pasteles.*
- *Confitero.*
- *Repostero*
- *Turronero.*
- *Elaborador de caramelos y dulces.*
- *Elaborador de productos de cacao y chocolate.*
- *Churrero.*
- *Galletero.*
- *Elaborador de postres en restauración*

Plan de formación

Primer curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	4	132
0025	Elaboración de panadería-bollería	10	330
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	5	165
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	66
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0033	Formación y orientación laboral	3	99
CL01	Especialidades saladas	4	132

Segundo curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	9	189
0028	Postres en restauración	5	105
0029	Productos de obrador	10	210
0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	3	63
0034	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0035	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
LEÓN	ASTORGA	IES DE ASTORGA	Público	C/ INSTITUTO S/N	987 61 5801
PALENCIA	PALENCIA	CETECE - CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES	Concertado	AVENIDA DE MADRID, S/N	979 16 5327
SALAMANCA	SALAMANCA	IES FRANCISCO SALINAS	Público	C/ JULITA RAMOS, S/N	923 25 3664
SEGOVIA	SEGOVIA	CIFP FELIPE VI	Público	C/ DÁMASO ALONSO, 23	921475077/8
VALLADOLID	VALLADOLID	IES DIEGO DE PRAVES	Público	C/ ESCRIBANO, S/N	983 39 1433

** Previsión curso académico 2019/2020*

Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre (BOE de 24 de noviembre)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 65/2008, de 28 de agosto (BOCyL de 3 de septiembre)