

## CONVOCATORIA PEAC INA 2019-14 PANADERÍA

<b>CUALIFICACIÓN:</b>	<b>INA015_2: PANADERÍA Y BOLLERÍA</b>	
UNIDADES DE COMPETENCIA:	UC0034_2	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería
	UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera
	UC0035_2	Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
<b>CUALIFICACIÓN:</b>	<b>INA107_2 - PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	
UNIDADES DE COMPETENCIA:	UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
	UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería
	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
	UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería
	UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería
	UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria

### TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (BOA 19/08/2008): Anexo VA

Módulos profesionales convalidables	Unidad de competencia acreditadas
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	
<b>0025. Elaboraciones de panadería-bollería</b>	<b>UC0034_2</b>
<b>0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.</b>	<b>UC0306_2</b>
<b>0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades</b>	<b>UC0307_2</b>
<b>0028. Postres en restauración</b>	UC0710_2
<b>0029. Productos de obrador.</b>	<b>UC0035_2 / UC0308_2</b>
<b>0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.</b>	<b>UC0305_2 / UC0709_2</b>
<b>0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</b>	<b>UC0036_2 / UC0310_2 / UC0711_2</b>
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	UC0309_2
0033. Formación y Orientación Laboral	
0034. Empresa e iniciativa emprendedora	
0035. Formación en centros de trabajo	Exento con 1 año de experiencia laboral.

#### PROCESO DE CONVALIDACIÓN:

##### Imprescindible realizar matrícula oficial en el ciclo formativo correspondiente.

- Plazo solicitud de admisión al ciclo formativo deseado (previsiblemente segunda quincena junio)
- Matricularse en el ciclo formativo en la modalidad deseada: Presencial, distancia, matrícula parcial para trabajadores, matrícula efectos de convalidaciones, Pruebas de Obtención directa de títulos (POT)
- Solicitud de convalidación en plazo.
- Más información: página web apartado convalidaciones en FP: <http://educa.aragon.es>

#### OFERTA FORMATIVA:

**PRESENCIAL:** previa solicitud de plaza en el periodo establecido, habitualmente segunda quincena junio

**PRUEBAS DE OBTENCIÓN DIRECTA DE TÍTULOS. Condición:** haber acreditado unidades de competencia en el PEAC correspondiente:

- Inscripción 2020: del 2 al 6 de marzo
- Realización de las pruebas convocatoria 2020: Del 27 de abril al 8 de mayo
- Centros de realización de las pruebas: los del anexo II de la ORDEN ECD/1655/2019, de 28 de noviembre.
- Más información: página web apartado POT: <https://educa.aragon.es/>

#### OFERTA PARCIAL PARA TRABAJADORES:

- Módulos profesionales que se imparten en los centros educativos en los que se disponga de plazas vacantes
- Módulos profesionales incluidos en títulos, asociados o no a unidades de competencia
- Oferta/Periodo de inscripción/matricula: fecha probable de publicación de Resolución **mayo de 2020**
- Más información: página web apartado oferta parcial: <https://educa.aragon.es/>

#### REQUISITOS DE ACCESO:

**DIRECTO:** Título de ESO o equivalente, Bachiller o equivalente, título de Formación Profesional de Grado Medio o Superior. Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

**MEDIANTE PRUEBA ACCESO:** Solo para personas **SIN** requisitos de acceso directo.

#### ¿Quiénes pueden realizarla?

- Quienes careciendo de los requisitos académicos de acceso tengan, como mínimo, 17 años de edad o los cumplan en el año natural de realización de la prueba.

#### ¿Estructura de la prueba?

1. Ámbito de comunicación: Lengua castellana y literatura + Lengua extranjera
2. Ámbito Social: Geografía e historia
3. Ámbito científico – tecnológico: Matemáticas

## OBTENCIÓN Y SOLICITUD DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

(INAF0108) PANADERÍA Y BOLLERÍA (RD 1380/2009, de 28 de agosto)			
CUALIFICACIÓN	UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	
<b>NA015_2: PANADERÍA Y BOLLERÍA</b>	UC0034_2	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería
	UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	MF0035_2: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería.
	UC0035_2	Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería
		MP0068: Módulo de prácticas profesionales no laborales	
(INAF0109) PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)			
<b>INA107_2: PASTELERÍA Y CONFITERÍA</b>	UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	MF0307_2: Productos de confitería y otras especialidades.
	UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	MF0309_2: Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería
	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	MF0305_2: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería.
	UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería y repostería
	UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	MF0308_2: Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.
	UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	MF0310_2: Seguridad e higiene en pastelería y confitería.
		MP0218: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	

### OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD CON EL PEAC:

Los Certificados de Profesionalidad se expedirán a quienes lo hayan solicitado y demuestren hayan obtenido el reconocimiento y la acreditación de **TODAS** las unidades de competencia que lo componen mediante el **PEAC**, previo pago de la Tasa.

#### DOCUMENTACIÓN:

- **Anexo I.** Solicitud de Certificado de Profesionalidad. imprimir la Solicitud al terminar su cumplimentación: <http://plan.aragon.es/CertProf.nsf/solicitud>
- Copia del certificado de la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón que acrediten **TODAS** las UC que configuran el Certificado de Profesionalidad solicitado. Presentar original y copia en el Registro
- Fotocopia DNI.
- Documento del pago de la Tasa, o Documento acreditativo de estar exento del pago de la misma.

#### PAGO DE LA TASA

- Cumplimentar el modelo 545 de autoliquidación → [modelo de autoliquidación](#) : [http://servicios3.aragon.es/alq/alq?dga\\_accion\\_app=mostrar\\_modelos&sri\\_tasa=45&denominacion=Tasa](http://servicios3.aragon.es/alq/alq?dga_accion_app=mostrar_modelos&sri_tasa=45&denominacion=Tasa)

#### FORMA DE PAGO:

- Entidad bancaria colaboradora
- En efectivo en la Tesorería de la DGA
- Pago telemático (requiere certificado electrónico)

#### IMPORTE DE LA TASA

- Tasa 01 - Por expedición de Certificados de Profesionalidad: **32,44 euros**
- Tasa 02 - Por expedición de acreditaciones parciales acumulables: **24,33 euros**
- Tasa 03 - Por expedición de duplicados: **14,19 euros**

#### LUGAR DE PRESENTACIÓN

La documentación podrá presentarse a través del Registro de documentos del Gobierno de Aragón

### SI NO SE TIENEN ACREDITADAS TODAS LAS UC:

En caso de no tener acreditada todas las Unidades de Competencia del Certificado de Profesionalidad a través del PEAC y no se dispone de módulos formativos superados del Certificado de Profesionalidad deseado, se puede solicitar la "Acreditación Parcial Acumulable"

#### DOCUMENTACIÓN:

- Anexo I.
- Copia del certificado de la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón.
- Fotocopia DNI.

**Documento del pago de la Tasa 02 (Por acreditaciones parciales: 24,33 euros)**

### OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD CON EL PEAC Y MÓDULOS FORMATIVOS OFICIALES:

Los Certificados de Profesionalidad se expedirán a quienes y demuestren hayan obtenido el reconocimiento y la acreditación de alguna de las unidades de competencia mediante el **PEAC** y hayan superado los módulos formativos correspondientes al resto de las UC del certificado, hasta completar **TODAS** las Unidades de Competencia de las que forma el Certificado de Profesionalidad deseado.

#### DOCUMENTACIÓN:

- **Anexo I.** Solicitud de Certificado de Profesionalidad. imprimir la Solicitud al terminar su cumplimentación: <http://plan.aragon.es/CertProf.nsf/solicitud>
- Copia del certificado de la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón que acrediten las UC acreditadas (Presentar original y copia)
- Copia de los diplomas de cursos del Plan de Formación para el Empleo de Aragón (fotocopia por las dos caras. Presentar original y copia)
- Fotocopia compulsada del Diploma de Prácticas no Laborales.
- Fotocopia DNI.
- Documento del pago de la Tasa, o Documento acreditativo de estar exento del pago de la misma