

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Unidades de competencia acreditables	Módulos profesionales
UC1333_1 + UC1334_1	3017. Procesos Básicos de pastelería
UC1329_1	3005. Atención al cliente
UC0543_1 + UC0545_1	3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

3161. Comunicación y ciencias sociales I	3007. Procesos Básicos de Panadería
3162. Comunicación y ciencias sociales II	3026. Dispensación en panadería y pastelería
3163. Ciencias aplicadas I	3159. Itinerario personal para la empleabilidad
3164. Ciencias aplicadas II	3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo
A123. Prevención de riesgos laborales	

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT414_1 Actividades básicas en obradores de pastelería/repostería
UC1333_1
UC1334_1
INA172_1 Incompleta: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
UC0543_1
UC0545_1
COM412_1 Incompleta: Actividades auxiliares de comercio
UC1329_1

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0109
Operaciones básicas de pastelería

La denominación estándar de competencia ECP es equivalente a unidad de competencia UC (Ley Orgánica 3/2022)

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP1333_1 + ECP1334_1	3017. Procesos Básicos de pastelería
ECP1329_1	3005. Atención al cliente
ECP0543_1 + ECP0545_1	3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

3161. Comunicación y ciencias sociales I	3007. Procesos Básicos de Panadería
3162. Comunicación y ciencias sociales II	3026. Dispensación en panadería y pastelería
3163. Ciencias aplicadas I	3159. Itinerario personal para la empleabilidad
3164. Ciencias aplicadas II	3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo
A123. Prevención de riesgos laborales	

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP1333_1
ECP1334_1

ECP0543_1
ECP0545_1
ECP1329_1

CERTIFICADOS PROFESIONALES

HOT_C_006_3B Actividades básicas de panadería y pastelería		
3007	3017	1782

HOT_C_007_3B Venta en panadería y pastelería		
3005	3026	3133
1782		

1782	Prevención de riesgos laborales (30 horas)
	Módulo no asociado a estándar de competencia

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA (FPB122)	Horas	1º	2º
3161. Comunicación y ciencias sociales I	133	4	
3162. Comunicación y ciencias sociales II	133		4
3163. Ciencias aplicadas I	133	4	
3164. Ciencias aplicadas II	133		4
A998. Tutoría I	67	2	
A999. Tutoría II	67		2
A123. Prevención de riesgos laborales	33	1	
3007. Procesos Básicos de Panadería	433	13	
3017. Procesos Básicos de Pastelería	400		12
3026. Dispensación en panadería y pastelería	133		4
3005. Atención al cliente	67		2
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	133	4	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	67	2	
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	67		2
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

ECP1333_1 - Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería

ECP1334_1 - Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería

Familia Profesional: Industrias Alimentarias

ECP0543_1 - Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas

ECP0545_1 - Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente

Familia Profesional: Comercio y Marketing

ECP1329_1 - Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente