

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0034_2	0025. Elaboraciones de panadería-bollería
UC0035_2	0029. Productos de obrador
UC0036_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0305_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0306_2	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0307_2	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades
UC0308_2	0029. Productos de obrador
UC0309_2	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
UC0310_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0709_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0710_2	0028. Postres en Restauración
UC0711_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS UNIDADES DE COMPETENCIA

0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0156. Inglés profesional (GM)	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
1713. Proyecto intermodular	1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)
Módulo profesional optativo	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

INA015_2
Panadería y Bollería

UC0034_2

UC0035_2

INA107_2
Pastelería y Confitería

UC0305_2

UC0306_2

UC0307_2

UC0308_2

UC0309_2

HOT223_2
Pastelería/repostería

UC0306_2

UC0709_2

UC0710_2

UC0711_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAF0108
Panadería y Bollería
UC0034_2 + UC0035_2 + UC0036_2

INAF0109
Pastelería y Confitería
UC0305_2 + UC0306_2 + UC0307_2 +
UC0308_2 + UC0309_2 + UC0310_2

HOTR0509
Repostería
UC0306_2 + UC0709_2 + UC0710_2 +
UC0711_2

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 (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP0034_2	0025. Elaboraciones de panadería-bollería
ECP0035_2	0029. Productos de obrador
ECP0036_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
ECP0305_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
ECP0306_2	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
ECP0307_2	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades
ECP0308_2	0029. Productos de obrador
ECP0309_2	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
ECP0310_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
ECP0709_2	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
ECP0710_2	0028. Postres en Restauración
ECP0711_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0156. Inglés profesional (GM)	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
1713. Proyecto intermodular	1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)
Módulo profesional optativo	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0034_2
ECP0035_2
ECP0711_2 (ECP0036_2 y ECP0310_2)
ECP0305_2
ECP0308_2

ECP0306_2
ECP0307_2
ECP0710_2
ECP0711_2 (ECP0036_2 y ECP0310_2)

ECP0309_2
ECP0711_2 (ECP0036_2 y ECP0310_2)
ECP0709_2

CERTIFICADOS PROFESIONALES

INA_C_001_4B Panadería y bollería		
0024	0025	0029
0031	1782	

INA_C_002_4B Pastelería y confitería		
0026	0027	0028
0031	1782	

INA_C_003_4B Almacenamiento y venta en panadería, pastelería y confitería		
0030	0031	0032
1782		

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

**EQUIVALENCIAS (RD 150/2022)
ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDOS**

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDO
ECP0711_2	NO	ECP0036_2
ECP0711_2	NO	ECP0310_2

**EQUIVALENCIAS (RD 150/2022)
ECPs SUPRIMIDOS y ECPs ACTUALES**

ECP SUPRIMIDO	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP0036_2	NO	ECP0711_2
ECP0310_2	NO	ECP0711_2

Orientativo

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (INA207)	Horas	1º	2º
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	100	3	
0025. Elaboraciones de panadería y bollería	333	10	
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	200	6	
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	267		8
0028. Postres en restauración	167		5
0029. Productos de obrador	200		6
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	67	2	
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	67		2
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia Profesional: Industrias Alimentarias

ECP0034_2 - Elaborar masas y productos básicos de panadería y bollería
ECP0035_2 - Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería
ECP0305_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
ECP0306_2 - Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería
ECP0307_2 - Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones
ECP0308_2 - Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería
ECP0309_2 - Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

ECP0306_2 - Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería
ECP0709_2 - Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería
ECP0710_2 - Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería
ECP0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería