



Ciclo formativo: Panadería, Repostería y Confeitería

Código: INA207

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1399/2007 (BOE 24/11/07)

Currículo: Orden de 24 de julio de 2008 (BOA 19/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	128	4	-
0025 Elaboraciones de panadería y bollería	384	12	-
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7	-
0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades	210	-	10
0028 Postres en restauración	126	-	6
0029 Productos de obrador	168	-	8
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2	-
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-
0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	63	-	3
0033 Formación y orientación laboral	96	3	-
0034 Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
0035 Formación en centros de trabajo	410	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	4	-	-
0025 Elaboraciones de panadería y bollería	-	12	-
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	7	-	-
0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades	-	-	10
0028 Postres en restauración	-	4	-
0029 Productos de obrador	-	-	8
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	-	-
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	-	-
0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	-	2	-
0033 Formación y orientación laboral	3	-	-
0034 Empresa e iniciativa emprendedora	-	2	-
0035 Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	18	20	18