INA_C_001_4B · Panadería y bollería

Real Decreto 211/2025, de 18 de marzo

Pendiente de horas. Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
0024: *Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería*	110	***INA_A_0024_01:*** *Materias primas y auxiliares en panadería, pastelería y repostería*	**25**
		INA_A_0024_02: *Productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería*	**20**
		INA_A_0024_03: *Procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería*	**20**
		INA_A_0024_04: *Equipos e instalaciones en panadería, pastelería, repostería y confitería*	**20**
		INA_A_0024_05: *Procesos de conservación*	**25**
0025: *Elaboraciones de panadería-bollería*	280	***INA_A_0025_01:*** *Equipos e instalaciones de RA1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los*	**30**
		INA_A_0025_02: *Masas fermentables en panadería-bollería*	**50**
		INA_A_0025_03: *Formado en panadería y bollería*	**50**
		INA_A_0025_04: *Fermentación en panadería y bollería*	**30**
		INA_A_0025_05: *Tratamientos térmicos de elaboración en panadería y bollería*	**30**
		INA_A_0025_06: *Rellenos y cubiertas en panadería y bollería*	**50**
		INA_A_0025_07: *Composición de productos*	**40**
0029: *Productos de obrador*	210	***INA_A_0029_01:*** *Organización de la producción en panadería, repostería y confitería*	**35**
		INA_A_0029_02: *Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador*	**40**
		INA_A_0029_03: *Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales*	**35**
		INA_A_0029_04: *Decoración de productos de obrador*	**35**
		INA_A_0029_05: *Envasado y embalaje de productos de obrador*	**35**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
INA_A_0029_06: *Ubicación de productos de*	**30**		
0031: *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	100	***INA_A_0031_01:*** *Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos*	**10**
		INA_A_0031_02: *Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos*	**20**
		INA_A_0031_03: *Buenas prácticas de manipulación de los alimentos*	**20**
		INA_A_0031_04: *Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos*	**20**
		INA_A_0031_05: *Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos*	**15**
		INA_A_0031_06: *Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos*	**15**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**730**	**Total horas recomendadas R.D.**	**730**