

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

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