

INA_C_002_4B - Pastelería y confitería

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 |
|------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería | 160 | <i>INA_A_0026_01: Puesta a punto de equipos confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los de pastelería y confitería</i> | 15 |
| | | <i>INA_A_0026_02: Masas y pastas de múltiples aplicaciones</i> | 75 |
| | | <i>INA_A_0026_03: Preparación de jarabes, coberturas y rellenos</i> | 35 |
| | | <i>INA_A_0026_04: Decoración de diferentes elaboraciones</i> | 35 |
| 0027: Elaboraciones de confitería y otras especialidades | 250 | <i>INA_A_0027_01: Elaboración de masas y productos de galletería</i> | 45 |
| | | <i>INA_A_0027_02: Elaboración de productos a base de chocolate</i> | 45 |
| | | <i>INA_A_0027_03: Elaboración de turrone y mazapanes</i> | 45 |
| | | <i>INA_A_0027_04: Elaboración de caramelos, RA4. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la</i> | 45 |
| | | <i>INA_A_0027_05: Elaboración de helados artesanales</i> | 35 |
| | | <i>INA_A_0027_06: Elaboración de otras especialidades de confitería</i> | 35 |
| 0028: Postres en restauración | 120 | <i>INA_A_0028_01: Acreditación parcial 1</i> | 30 |
| | | <i>INA_A_0028_04: Elaboración de postres fríos y de sartén</i> | 45 |
| | | <i>INA_A_0028_07: Presentación de postres y emplatados diversos</i> | 45 |
| 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 100 | <i>INA_A_0031_01: Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos</i> | 10 |
| | | <i>INA_A_0031_02: Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos</i> | 20 |
| | | <i>INA_A_0031_03: Buenas prácticas de manipulación de los alimentos</i> | 20 |

| Módulo certificado | Horas módulo | Acreditación parcial de la competencia | Horas R.D. recomendadas |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|-------------------------|
| <i>INA_A_0031_04: Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos</i> | 20 | | |
| <i>INA_A_0031_05: Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos</i> | 15 | | |
| <i>INA_A_0031_06: Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos</i> | 15 | | |
| <i>1782: Prevención de riesgos laborales</i> | 30 | | 30 |
| Duración total certificado | 660 | Total horas recomendadas R.D. | 660 |