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	***INA_A_0026_01:*** *Puesta a punto de equipos confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los de pastelería y confitería*	**15**
		INA_A_0026_02: *Masas y pastas de múltiples aplicaciones*	**75**
		INA_A_0026_03: *Preparación de jarabes, coberturas y rellenos*	**35**
		INA_A_0026_04: *Decoración de diferentes elaboraciones*	**35**
0027: *Elaboraciones de confitería y otras especialidades*	250	***INA_A_0027_01:*** *Elaboración de masas y productos de galletería*	**45**
		INA_A_0027_02: *Elaboración de productos a base de chocolate*	**45**
		INA_A_0027_03: *Elaboración de turrones y mazapanes*	**45**
		INA_A_0027_04: *Elaboración de caramelos, RA4. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la*	**45**
		INA_A_0027_05: *Elaboración de helados artesanales*	**35**
		INA_A_0027_06: *Elaboración de otras especialidades de confitería*	**35**
0028: *Postres en restauración*	120	***INA_A_0028_01:*** *Acreditación parcial 1*	**30**
		INA_A_0028_04: *Elaboración de postres fríos y de sartén*	**45**
		INA_A_0028_07: *Presentación de postres y emplatados diversos*	**45**
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**

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
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	**660**	**Total horas recomendadas R.D.**	**660**