

## INA\_C\_003\_4B · Almacenamiento y venta en panadería, 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
<b>0030:</b> Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	60	<i>INA_A_0030_01: Aprovechamiento en la industria alimentaria</i>	<b>15</b>
		<i>INA_A_0030_02: Recepción de materias primas y auxiliares en la industria alimentaria</i>	<b>10</b>
		<i>INA_A_0030_03: Almacenamiento de mercancías en la industria alimentaria</i>	<b>10</b>
		<i>INA_A_0030_04: Expedición de pedidos en la industria alimentaria</i>	<b>10</b>
		<i>INA_A_0030_05: Aplicaciones informáticas para el control de almacén en la industria alimentaria</i>	<b>15</b>
<b>0031:</b> 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>	<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>
<b>0032:</b> Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	70	<i>INA_A_0032_01: Fijación de precios de los productos de panadería y pastelería</i>	<b>15</b>
		<i>INA_A_0032_02: Escaparatismo y exposición de productos elaborados de panadería y pastelería</i>	<b>15</b>
		<i>INA_A_0032_03: Operación de venta de productos de panadería y pastelería</i>	<b>15</b>
		<i>INA_A_0032_04: Atención al cliente en establecimientos de panadería y pastelería</i>	<b>15</b>
		<i>INA_A_0032_05: Quejas y reclamaciones en establecimientos de panadería y pastelería</i>	<b>10</b>

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>1782: Prevención de riesgos laborales</i>	30		<b>30</b>
<b>Duración total certificado</b>	<b>260</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>260</b>

Acebido · Generado el 29/05/2026 · [acebido.com/certificados.php?familia=INA](http://acebido.com/certificados.php?familia=INA)