

PANADERÍA Y BOLLERÍA	
Competencia general	
Conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo.	
Descripción	
Título	PANADERÍA Y BOLLERÍA
Módulos	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones básicas de panadería y bollería. (240 horas) - Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería. (60 horas) - Elaboración de productos de panadería. (90 horas) - Elaboración de productos de bollería. (90 horas) - Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería. (150 horas) - Elaboraciones complementarias en panadería y bollería (80 horas) - Decoración de los productos de panadería y bollería (40 horas) - Envasado y presentación de productos de panadería y bollería (30 horas) - Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería (60 horas)
Nº de horas	450
Título	FORMACIÓN TRANSVERSAL
Módulos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Igualdad ▪ Sensibilización medioambiental ▪ Formación en nuevas tecnologías ▪ Prevención de riesgos laborales ▪ Manipulación de Alimentos
Nº de horas	39
Título	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
Módulos	Preparación para las pruebas de obtención del certificado de profesionalidad
Nº de horas	50
Nº de horas totales	539
Beneficiarias/os	108 alumnas/os participantes en el Itinerario de Formación Específica a Colectivos en Riesgo de Exclusión Social.
Criterios de acceso para el alumnado	Ciclos formativos de grado medio de la LOGSE o formación profesional de primer grado (FP1). Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en: Comunicación en lengua castellana. Competencia matemática, Competencias en ciencia y tecnología. Competencia digital.