

Profesional Básico en Actividades de panadería y pastelería

Este profesional será capaz de:

Recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto](#).

[Decreto 9/2025, de 26 de marzo](#).

Plan de estudios

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS					
Ciclo Formativo: ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA					
Grado: Básico		Duración: 2000 horas			Código: INAB02
MÓDULOS PROFESIONALES			Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
Código		Denominación			
3163	UF01	Matemáticas y Ciencias Aplicadas I	160	4	
	UF02	Ciencias de la Actividad Física I		2	
3161	UF05	Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad I	160	4	
	UF06	Comunicación en Lengua Inglesa I		2	
-		Tutoría	30	1	
3159		Itinerario personal para la empleabilidad	70	2	
3017		Procesos básicos de pastelería	370	10	
3133		Operaciones auxiliares de la industria alimentaria	210	5	
3164	UF03	Matemáticas y Ciencias Aplicadas II	160		4
	UF04	Ciencias de la Actividad Física II			2
3162	UF07	Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad II	160		4
	UF08	Comunicación en Lengua Inglesa II			2
-		Tutoría	30		1
3005		Atención al cliente	90		2
3007		Procesos básicos de panadería	290		8
3026		Dispensaciones en panadería y pastelería	245		7
3160		Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo (GB)	25		
HORAS TOTALES			2000	30	30