

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
INA015_2	Panadería y Bollería	UC0034_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
		UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
		UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
INA107_2	Pastelería y Confitería	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
		UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
		UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
		UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
		UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
		UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
<b>UNIDADES DE COMPETENCIA QUE NO COMPLETAN CUALIFICACIÓN PROFESIONAL Y/O QUE NO EXISTE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD</b>		
INA172_1	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
		UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.