



ANEXO XXVII

**Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería**

**Distribución horaria**

<b>PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (INA207)</b>	<b>Horas</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	100	3	
0025. Elaboraciones de panadería y bollería	333	10	
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	200	6	
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	267		8
0028. Postres en restauración	167		5
0029. Productos de obrador	200		6
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	67	2	
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	67		2
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**Espacios formativos**

<b>Espacio formativo.</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 20 alumnos/alumnas</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 30 alumnos/alumnas</b>
Aula técnica.	40	60
Taller de Panadería y Repostería.	120	150
Almacén.	20	20

**Equipamiento**

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamientos</b>
Aula polivalente	- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Medios audiovisuales.
Taller de Panadería y Repostería	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.