

DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA

DECRETO

126/2012, de 16 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de panadería, pastelería y confitería.

El Estatuto de autonomía de Cataluña determina, en el artículo 131.3.c, que corresponde a la Generalidad en materia de enseñanza no universitaria, la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluyendo la ordenación curricular.

La Ley 12/2009, de 10 de julio, de educación, dispone, en el artículo 62.8, que corresponde al Gobierno establecer el currículo correspondiente a las diferentes titulaciones que integran la oferta de formación profesional.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, fija en el artículo 6 que las administraciones educativas tienen que establecer el currículo de las diversas enseñanzas, del que tienen que formar parte los aspectos básicos.

El Real decreto 1147/2011, de 29 de julio, ha regulado la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y por el Decreto 284/2011, de 1 de marzo, se ha establecido la ordenación general de la formación profesional inicial.

Por el Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, se ha establecido el título de técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería y se han fijado sus enseñanzas mínimas.

Mediante el Decreto 28/2010, de 2 de marzo, se han regulado el Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña y el Catálogo modular integrado de formación profesional.

El currículo de los ciclos formativos se establece a partir de las necesidades de cualificación profesional detectadas en Cataluña, su pertenencia al sistema integrado de cualificaciones y formación profesional y su posibilidad de adecuación a las necesidades específicas del ámbito socioeconómico de los centros.

El objeto de este Decreto es establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio de panadería, pastelería y confitería, que conduce a la obtención del título correspondiente de técnico o técnica.

La autonomía pedagógica y organizativa de los centros y el trabajo en equipo de los profesores permiten desarrollar actuaciones flexibles y posibilitan concreciones particulares del currículo en cada centro educativo. El currículo establecido en este Decreto tiene que ser desarrollado en las programaciones elaboradas por el equipo docente, las cuales tienen que potenciar las capacidades clave de los alumnos y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en el perfil profesional, teniendo en cuenta, por otra parte, la necesidad de integración de los contenidos del ciclo formativo.

Este decreto se ha tramitado según lo que disponen el artículo 59 y siguientes de la Ley 26/2010, del 3 de agosto, de régimen jurídico y de procedimiento de las administraciones públicas de Cataluña y de acuerdo con dictamen del Consejo Escolar de Cataluña.

En su virtud, a propuesta de la consejera de Enseñanza, de acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora, y con la deliberación previa del Gobierno,

DECRETO:

Artículo 1
Objeto

Este Decreto establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de panadería, pastelería y confitería que permite obtener el título de técnico o técnica regulado por el Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

Artículo 2

Identificación del título y perfil profesional

1. Los elementos de identificación del título se establecen en el apartado 1 del anexo de este Decreto.
2. El perfil profesional del título se indica en el apartado 2 del anexo.
3. La relación de las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña que son el referente del perfil profesional de este título y la relación con las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, se especifican en el apartado 3 del anexo.
4. El campo profesional del título se indica en el apartado 4 del anexo.

Artículo 3

Currículo

1. Los objetivos generales del ciclo formativo se establecen en el apartado 5.1 del anexo.
2. Este ciclo formativo se estructura en los módulos profesionales y las unidades formativas que se indican en el apartado 5.2 del anexo.
3. La descripción de las unidades formativas de cada módulo se fija en el apartado 5.3 del anexo. Estos elementos de descripción son: los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos de procedimientos, conceptos y actitudes.

En este apartado se establece también la duración de cada módulo profesional y de las unidades formativas correspondientes y, si procede, las horas de libre disposición del módulo de que dispone el centro. Estas horas las utiliza el centro para completar el currículo y adecuarlo a las necesidades específicas del sector y/o ámbito socioeconómico del centro.

4. Los elementos de referencia para la evaluación de cada unidad formativa son los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

Artículo 4

Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

1. Con la finalidad de incorporar y normalizar el uso de la lengua inglesa en situaciones profesionales habituales y en la toma de decisiones en el ámbito laboral, en este ciclo formativo se tienen que diseñar actividades de enseñanza y aprendizaje que incorporen la utilización de la lengua inglesa, al menos en uno de los módulos.

En el apartado 6 del anexo se determinan los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y la relación de módulos susceptibles de incorporar la lengua inglesa.

2. En el módulo profesional de síntesis también se tiene que utilizar la lengua inglesa, como mínimo, en alguna de estas fases: en la elaboración de documentación escrita, en la exposición oral o bien en el desarrollo de algunas actividades. Todo ello sin perjuicio de lo establecido en el mismo módulo profesional de síntesis.

Artículo 5

Espacios

Los espacios requeridos para el desarrollo del currículo de este ciclo formativo se establecen en el apartado 7 del anexo.

Artículo 6

Profesorado

Los requisitos de profesorado se regulan en el apartado 8 del anexo.

Artículo 7

Acceso

1. El título de técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería permite acceder mediante una prueba, con 18 años cumplidos, y sin perjuicio de la exención correspondiente, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos relacionados que se determinen.

2. El título de técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería permite el acceso a todas las modalidades de bachillerato, de acuerdo con lo que se dispone en el artículo 44.1 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y en el artículo 34.2 del Real decreto 1147/2011, de 29 de julio.

Artículo 8

Convalidaciones

Las convalidaciones de módulos profesionales y créditos de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, con los módulos profesionales o unidades formativas de los títulos de formación profesional regulados al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, se establecen al apartado 9 del anexo.

Artículo 9

Correspondencias

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que integran el currículo de este ciclo formativo para su convalidación se regula en el apartado 10.1 del anexo.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que conforman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para su acreditación se fija en el apartado 10.2 del anexo.

Artículo 10

Vinculación con capacidades profesionales

La formación establecida en el currículo del módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

La formación establecida en el currículo del módulo profesional de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

De acuerdo con el Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, pastelería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, los elementos incluidos en este decreto no constituyen una regulación del ejercicio de ninguna profesión titulada.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera

La convalidación de módulos profesionales del título de formación profesional que se extingue con los módulos profesionales de la nueva ordenación que se establece se tiene que llevar a cabo de acuerdo con el artículo 14 del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

Segunda

Las enseñanzas que se extinguen se pueden completar de acuerdo con la Orden EDU/362/2009, de 17 de julio, del procedimiento para completar las enseñanzas de formación profesional que se extinguen, de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Se deroga el Decreto 11/1999, de 26 de enero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de panificación y repostería y el Decreto 174/1997, de 22 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de pastelería y panadería.

DISPOSICIONES FINALES

Primera

La consejera de Enseñanza puede desarrollar el currículum, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, lo puede adecuar a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos.

Segunda

La dirección general competente, puede adecuar el currículum a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos, en el caso de personas individuales y de centros educativos concretos, respectivamente.

Barcelona, 16 de octubre de 2012

ARTUR MAS I GAVARRÓ
Presidente de la Generalidad de Cataluña

IRENE RIGAU I OLIVER
Consejera de Enseñanza

ANEXO

1. *Identificación del título*
 - 1.1 Denominación: panadería, pastelería y confitería.
 - 1.2 Nivel: formación profesional de grado medio.
 - 1.3 Duración: 2.000 horas.
 - 1.5 Familia profesional: industrias alimentarias.
 - 1.6 Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2. *Perfil profesional*

El perfil profesional del título de técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería queda determinado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las capacidades clave que se tienen que adquirir, y por la relación de cualificaciones del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña incluidas en el título.

2.1 Competencia general

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, pastelería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración en obradores y establecimientos de restauración, aplicando

la legislación vigente de higiene, y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

2.2 Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con el proceso de elaboración del producto.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros del equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos en el ámbito de su competencia.
- u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con la legislación vigente.
- v) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- w) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- x) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
- y) Interpretar en lengua inglesa documentos técnicos sencillos y comunicaciones básicas en los circuitos de una empresa del sector de la panadería y la pastelería.

2.3 Capacidades clave

Son las capacidades transversales que afectan a diferentes puestos de trabajo y que son transferibles a nuevas situaciones de trabajo. Entre estas capacidades destacan

las de autonomía, de innovación, de organización del trabajo, de responsabilidad, de relación interpersonal, de trabajo en equipo y de resolución de problemas.

2.4 El equipo docente tiene que potenciar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las capacidades clave a partir de las actividades programadas para desarrollar el currículo de este ciclo formativo.

3. *Relación entre las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de Cualificaciones Profesionales de Cataluña (CCPC) incluidas en el título y las del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)*

Cualificación completa: panificación y bollería

Unidades de competencia:

UC_2-0034-41_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados

UC_2-0034-42_2: preparar la producción en obrador

UC_2-0034-43_2: realizar o dirigir las operaciones de elaboración de masas de horno

UC_2-0034-44_2: realizar o dirigir las operaciones de elaboración de masas de bollería

Se relacionan con:

UC0034_2: realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería

UC_2-0035-21_2: confeccionar o conducir las elaboraciones complementarias, composición y decoración de los productos de bollería

UC_2-0035-22_2: realizar las operaciones de envasado y embalaje de productos de panadería y bollería

Se relacionan con:

UC0035_2: confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería

UC_2-0036-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos

UC_2-0036-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente

Se relacionan con:

UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera

Cualificación completa: pastelería y confitería

Unidades de competencia:

UC_2-0305-11_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

Se relaciona con:

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

UC_2-0306-21_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

UC_2-0306-22_2: realizar o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

Se relacionan con:

UC0306_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

UC_2-0307-61_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de galletas

UC_2-0307-62_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de cacao y chocolate

UC_2-0307-63_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de productos derivados del chocolate

UC_2-0307-64_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de turroneos y mazapanes

UC_2-0307-65_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de caramelos y dulces

UC_2-0307-66_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de helados artesanos

Se relacionan con:

UC0307_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones

UC_2-0308-21_2: realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería

UC_2-0308-22_2: realizar el acabado y decoración de los productos de confitería, heladería, chocolatería y otros dulces

Se relacionan con:

UC0308_2: realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería

UC_2-0309-11_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería

Se relaciona con:

UC0309_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería

UC_2-0310-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos

UC_2-0310-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente

Se relacionan con:

UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria

Cualificación completa: repostería

UC_2-0709-11_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos

Se relaciona con:

UC0709_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos

UC_2-0306-21_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

UC_2-0306-22_2: realizar o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

Se relacionan con:

UC0306_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

UC_2-0710-11_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

Se relaciona con:

UC0710_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Se relaciona con:

UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería

4. *Campo profesional*

4.1 El ámbito profesional y de trabajo

Este profesional ejercerá la actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de la hostelería, subsector de la restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación, en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

4.2 Las principales ocupaciones y puestos de trabajo son:

- a) Personal panadero.
- b) Personal elaborador de bollería.
- c) Personal elaborador de masas y bases de pizza.
- d) Personal pastelero.
- e) Personal elaborador y decorador de pasteles.
- f) Personal confitero.
- g) Personal repostero.
- h) Personal turronero.
- i) Personal elaborador de caramelos y dulces.
- j) Personal elaborador de productos de cacao y chocolate.
- k) Personal churrero.
- l) Personal elaborador de galletas.
- m) Personal elaborador de postres en restauración.

5. *Currículo*

5.1 Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo las condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.

- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- s) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- t) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- w) Reconocer y seleccionar el vocabulario técnico básico y las expresiones más habituales en lengua inglesa para interpretar documentación técnica sencilla y comunicarse en situaciones cotidianas en la empresa.

5.2 Relación de los módulos profesionales y unidades formativas

Módulo profesional 1: elaboraciones de panadería-bollería

Duración: 297 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: panes hiperhidratados. 45 horas
- UF 2: panes hipohidratados. 24 horas
- UF 3: panes de flama y panes de otras harinas. 60 horas
- UF 4: panes enriquecidos. 45 horas
- UF 5: bollería y especialidades fritas. 55 horas
- UF 6: croissantería y bollería hojaldrada. 35 horas

Módulo profesional 2: procesos básicos de pastelería y repostería

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: masas de hojaldre. 20 horas
- UF 2: masas batidas o esponjadas. 20 horas
- UF 3: masas escaldadas. 20 horas
- UF 4: masas azucaradas y quebradas. 20 horas
- UF 5: semifríos. 20 horas
- UF 6: cremas y rellenos dulces y salados. 25 horas
- UF 7: coberturas, baños y elaboraciones complementarias. 20 horas
- UF 8: decoración y acabado. Conservación y regeneración de géneros. 20 horas

Módulo profesional 3: elaboraciones de confitería y otras especialidades

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: galletas y pastas secas. 33 horas
- UF 2: productos de chocolate, caramelos y golosinas. 55 horas

- UF 3: turrone y mazapanes. 22 horas
- UF 4: especialidades tradicionales y de pastelería contemporánea. 55 horas

Módulo profesional 4: postres en restauración

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: los postres en restauración. 12 horas
- UF 2: postres a base de frutas y lácticos, y postres fritos y de sartén. 20 horas
- UF 3: postres de semifríos, helados y sorbetes. 26 horas
- UF 4: postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor. 44 horas
- UF 5: acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 30 horas

Módulo profesional 5: productos de obrador

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: tareas de producción. 21 horas
- UF 2: procesos de elaboración. 61 horas
- UF 3: decoración de productos de obrador. 25 horas
- UF 4: envasado y ubicación de los productos de obrador. 25 horas

Módulo profesional 6: operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: aprovisionamiento del almacén. 22 horas
- UF 2: recepción, almacenamiento y expedición de mercancías. 44 horas

Módulo profesional 7: seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición en el módulo: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF1: manipulación de alimentos. 40 horas
- UF2: protección del medio ambiente. 26 horas

Módulo profesional 8: presentación y venta de productos de panadería y pastelería

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: venta de productos. 44 horas
- UF 2: atención al cliente. 22 horas

Módulo profesional 9: materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: procesos de conservación. 25 horas
- UF 2: materias primas y productos. 56 horas
- UF 3: toma de muestras y control de calidad. 18 horas

Módulo profesional 10: formación y orientación laboral

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas
- UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

Módulo profesional 11: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

Módulo profesional 12: inglés técnico

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico. 99 horas

Módulo profesional 13: síntesis

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: síntesis. 66 horas

Módulo profesional 14: formación en centros de trabajo

Duración: 383 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

5.3 Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

MÓDULO PROFESIONAL 1: ELABORACIONES DE PANADERÍA-BOLLERÍA

Duración: 297 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: panes hiperhidratados. 45 horas

UF 2: panes hipohidratados. 24 horas

UF 3: panes de flama y panes de otras harinas. 60 horas

UF 4: panes enriquecidos. 45 horas

UF 5: bollería y especialidades fritas. 55 horas

UF 6: croissantería y bollería hojaldrada. 35 horas

UF 1: panes hiperhidratados

Duración: 45 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos e instalaciones para elaborar panes hiperhidratados, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.2 Realiza las operaciones de limpieza, utilizando los productos necesarios.

1.3 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

1.4 Identifica la secuencia de operaciones de puesta en marcha y parada de las máquinas y equipos.

1.5 Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

1.8 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables de panes hiperhidratados, justificando su composición.

Criterios de evaluación

2.1 Reconoce la documentación asociada al proceso.

- 2.2 Describe y caracteriza fórmulas de masas para elaborar panes hiperhidratados.
 - 2.3 Realiza las operaciones de acondicionamiento de la levadura y de la masa madre para elaborar panes hiperhidratados.
 - 2.4 Relaciona los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
 - 2.5 Calcula la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
 - 2.6 Pesa y dosifica los ingredientes.
 - 2.7 Controla el proceso de amasado.
 - 2.8 Relaciona los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas para elaborar panes hiperhidratados.
 - 2.9 Aplica medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
 - 2.10 Contrasta las características de la masa con las especificaciones requeridas.
 - 2.11 Aplica las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.
3. Forma piezas para elaborar panes hiperhidratados, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación

- 3.1 Aplica reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas para elaborar panes hiperhidratados.
- 3.2 Identifica y caracteriza las operaciones manuales o mecanizadas (división, heñido, formación, modelado) para elaborar panes hiperhidratados, con los utillajes y equipos necesarios según las condiciones de ejecución.
- 3.3 Divide manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
- 3.4 Hiñe las porciones de masa obtenidas y aplica el reposo.
- 3.5 Da forma a las piezas en función del pan hiperhidratado a elaborar.
- 3.6 Detecta y corrige las posibles desviaciones en las piezas.
- 3.7 Coloca las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
- 3.8 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

4. Controla el proceso de fermentación para elaborar panes hiperhidratados, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación

- 4.1 Describe el fundamento microbiológico del proceso de fermentación en la elaboración de panes hiperhidratados.
- 4.2 Describe la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación en la elaboración de panes hiperhidratados.
- 4.3 Selecciona las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempo) para elaborar panes hiperhidratados.
- 4.4 Analiza la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
- 4.5 Contrasta las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- 4.6 Aplica medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar casos nuevos.
- 4.7 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.
- 4.8 Verifica que las aguas afluentes cumplen con la legislación vigente.

5. Cuece las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del pan hiperhidratado.

Criterios de evaluación

- 5.1 Identifica los equipos de tratamiento térmico (hornos).
- 5.2 Analiza los parámetros de control del proceso de cocción en el horno y su influencia en el producto final.

- 5.3 Selecciona el horno y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- 5.4 Acondiciona las piezas para realizar las operaciones de cocción.
- 5.5 Carga o alimenta el horno, controlando la cocción.
- 5.6 Contrasta las características del producto cocido con sus especificaciones.
- 5.7 Asegura que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- 5.8 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 5.9 Aplica las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones para elaborar panes hiperhidratados:
 - 1.1 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos para elaborar panes hiperhidratados: fundamentos y características.
 - 1.2 Limpia de equipos y útiles.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
 - 1.4 Incidencias tipo en la manipulación de los equipos de elaboración de panes hiperhidratados.
 - 1.5 Eliminación de los residuos generados durante el mantenimiento de equipos e instalaciones.
2. Obtención de masas fermentables para elaborar panes hiperhidratados:
 - 2.1 Tipos de masas fermentables para elaborar panes hiperhidratados.
 - 2.2 Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
 - 2.3 Acondicionamiento de la levadura del pan.
 - 2.4 Preparación de la masa madre para elaborar panes hiperhidratados. Formulación, elaboración.
 - 2.5 Parámetros de control, conservación y utilización.
 - 2.6 Operaciones de elaboración de masas fermentables para elaborar panes hiperhidratados.
 - 2.7 Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables para elaborar panes hiperhidratados y su control.
 - 2.8 Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables para elaborar panes hiperhidratados y descripción de las medidas correctoras.
3. Formación de piezas de panes hiperhidratados:
 - 3.1 Operaciones de formación de piezas para elaborar panes hiperhidratados: división, heñido.
 - 3.2 Descripción de las anomalías y defectos de la formación de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - 3.3 Ubicación y control de las piezas formadas.
4. Control del proceso de fermentación para elaborar panes hiperhidratados:
 - 4.1 Proceso de fermentación para elaborar panes hiperhidratados. Parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.
 - 4.2 Adaptación de las fórmulas de masas fermentables para elaborar panes hiperhidratados con aplicación de frío industrial (fermentación controlada, congelación y refrigeración).
5. Cocción de piezas fermentadas en la elaboración de panes hiperhidratados:
 - 5.1 Operaciones previas a la cocción de panes hiperhidratados: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
 - 5.2 Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre los panes hiperhidratados.
 - 5.3 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes en la elaboración de panes hiperhidratados y descripción de las medidas correctoras.
 - 5.4 Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos: descripción y controles básicos.

6. Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de panes hiperhidratados.

7. Prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de panes hiperhidratados.

UF 2: panes hipohidratados

Duración: 24 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos e instalaciones para elaborar panes hipohidratados, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.2 Realiza las operaciones de limpieza, utilizando los productos necesarios.

1.3 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

1.4 Identifica la secuencia de operaciones de puesta en marcha y parada de las máquinas y equipos.

1.5 Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.

1.8 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables de panes hipohidratados, justificando su composición.

Criterios de evaluación

2.1 Reconoce la documentación asociada al proceso.

2.2 Describe y caracteriza fórmulas de masas para elaborar panes hipohidratados.

2.3 Realiza las operaciones de acondicionamiento de la levadura y de la masa madre para elaborar panes hipohidratados.

2.4 Relaciona los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.

2.5 Calcula la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.

2.6 Pesa y dosifica los ingredientes.

2.7 Controla el proceso de amasado.

2.8 Relaciona los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas para elaborar panes hipohidratados.

2.9 Aplica medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

2.10 Contrasta las características de la masa con las especificaciones requeridas.

2.11 Aplica las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

3. Forma piezas para elaborar panes hipohidratados, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación

3.1 Aplica reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas para elaborar panes hipohidratados.

3.2 Identifica y caracteriza las operaciones manuales o mecanizadas (división, heñido, formado, modelado) para elaborar panes hipohidratados, con los utillajes y equipos necesarios según las condiciones de ejecución.

3.3 Divide manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.

3.4 Hiñe las porciones de masa obtenidas y aplica el reposo.

3.5 Da forma a las piezas en función del pan hipohidratado a elaborar.

- 3.6 Detecta y corrige las posibles desviaciones en las piezas.
- 3.7 Coloca las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
- 3.8 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

4. Controla el proceso de fermentación para elaborar panes hipohidratados, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación

- 4.1 Describe el fundamento microbiológico del proceso de fermentación en la elaboración de panes hipohidratados.
 - 4.2 Describe la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación en la elaboración de panes hipohidratados.
 - 4.3 Selecciona las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempo) para elaborar panes hipohidratados.
 - 4.4 Analiza la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
 - 4.5 Contrasta las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
 - 4.6 Aplica medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar casos nuevos.
 - 4.7 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.
 - 4.8 Verifica que las aguas afluentes cumplen con la legislación vigente.
5. Cuece las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del pan hipohidratado.

Criterios de evaluación

- 5.1 Identifica los equipos de tratamiento térmico (hornos).
- 5.2 Analiza los parámetros de control del proceso de cocción en el horno y su influencia sobre el producto final.
- 5.3 Selecciona el horno y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- 5.4 Acondiciona las piezas para realizar las operaciones de cocción.
- 5.5 Carga o alimenta el horno, controlando la cocción.
- 5.6 Contrasta las características del producto cocido con sus especificaciones.
- 5.7 Asegura que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- 5.8 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 5.9 Aplica las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones para elaborar panes hipohidratados:
 - 1.1 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos para elaborar panes hipohidratados: fundamentos y características.
 - 1.2 Limpia de equipos y útiles.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
 - 1.4 Incidencias tipo en la manipulación de los equipos de elaboración de panes hipohidratados.
 - 1.5 Eliminación de los residuos generados durante el mantenimiento de equipos e instalaciones.
2. Obtención de masas fermentables para elaborar panes hipohidratados:
 - 2.1 Tipos de masas fermentables para elaborar panes hipohidratados.
 - 2.2 Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
 - 2.3 Acondicionamiento de la levadura del pan.

- 2.4 Preparación de la masa madre para elaborar panes hipohidratados. Formulación, elaboración.
- 2.5 Parámetros de control, conservación y utilización.
- 2.6 Operaciones de elaboración de masas fermentables para elaborar panes hipohidratados.
- 2.7 Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables para elaborar panes hipohidratados y su control.
- 2.8 Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables para elaborar panes hipohidratados y descripción de las medidas correctoras.
3. Formación de piezas de panes hipohidratados:
 - 3.1 Operaciones de formación de piezas para elaborar panes hipohidratados: división, heñido.
 - 3.2 Descripción de las anomalías y defectos de la formación de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - 3.3 Ubicación y control de las piezas formadas.
4. Control del proceso de fermentación para elaborar panes hipohidratados:
 - 4.1 Proceso de fermentación para elaborar panes hipohidratados. Parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.
 - 4.2 Adaptación de las fórmulas de masas fermentables para elaborar panes hipohidratados con aplicación de frío industrial (fermentación controlada, congelación y refrigeración).
5. Cocción de piezas fermentadas en la elaboración de panes hipohidratados:
 - 5.1 Operaciones previas a la cocción de panes hipohidratados: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
 - 5.2 Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre los panes hipohidratados.
 - 5.3 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes en la elaboración de panes hipohidratados y descripción de las medidas correctoras.
 - 5.4 Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos: descripción y controles básicos.
6. Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de panes hipohidratados.
7. Prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de panes hipohidratados.

UF 3: panes de flama y panes de otras harinas

Duración: 60 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos e instalaciones para elaborar panes de flama y panes de otras harinas, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.2 Realiza las operaciones de limpieza, utilizando los productos necesarios.
- 1.3 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.4 Identifica la secuencia de operaciones de puesta en marcha y parada de las máquinas y equipos.
- 1.5 Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
- 1.8 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables de panes de flama y panes de otras harinas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce la documentación asociada al proceso.
 - 2.2 Describe y caracteriza fórmulas de masas para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 2.3 Realiza las operaciones de acondicionamiento de la levadura y de la masa madre para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 2.4 Relaciona los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
 - 2.5 Calcula la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
 - 2.6 Pesa y dosifica los ingredientes.
 - 2.7 Controla el proceso de amasado.
 - 2.8 Relaciona los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 2.9 Aplica medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
 - 2.10 Contrasta las características de la masa con las especificaciones requeridas.
 - 2.11 Aplica las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.
3. Forma piezas para elaborar panes de flama y panes de otras harinas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación

- 3.1 Aplica reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 3.2 Identifica y caracteriza las operaciones manuales o mecanizadas (división, heñido, formación, modelado) para elaborar panes de flama y panes de otras harinas, con los utillajes y equipos necesarios según las condiciones de ejecución.
 - 3.3 Divide manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
 - 3.4 Hiñe las porciones de masa obtenidas y aplica el reposo.
 - 3.5 Da forma a las piezas en función de los panes de flama y panes de otras harinas a elaborar.
 - 3.6 Detecta y corrige las posibles desviaciones en las piezas.
 - 3.7 Coloca las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
 - 3.8 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.
4. Controla el proceso de fermentación para elaborar panes de flama y panes de otras harinas, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación

- 4.1 Describe el fundamento microbiológico del proceso de fermentación en la elaboración de panes de flama y panes de otras harinas.
 - 4.2 Describe la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación en la elaboración de panes de flama y panes de otras harinas.
 - 4.3 Selecciona las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempo) para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 4.4 Analiza la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
 - 4.5 Contrasta las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
 - 4.6 Aplica medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar casos nuevos.
 - 4.7 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.
 - 4.8 Verifica que las aguas afluentes cumplen con la legislación vigente.
5. Cuece las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características de los panes de flama y panes de otras harinas.

Críterios de evaluaci3n

- 5.1 Identifica los equipos de tratamiento t3rmico (hornos).
- 5.2 Analiza los parámetros de control del proceso de cocci3n en el horno y su influencia sobre el producto final.
- 5.3 Selecciona el horno y los parámetros de control en funci3n del tipo de producto.
- 5.4 Acondiciona las piezas para realizar las operaciones de cocci3n.
- 5.5 Carga o alimenta el horno, controlando la cocci3n.
- 5.6 Contrasta las característicás del producto cocido con sus especificaciones.
- 5.7 Asegura que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- 5.8 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 5.9 Aplica las medidas específicás de higiene y seguridad durante los tratamientos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones para elaborar panes de flama y panes de otras harinas:
 - 1.1 Procedimientos de puesta en marcha, regulaci3n y parada de los equipos para elaborar panes de flama y panes de otras harinas: fundamentos y característicás.
 - 1.2 Limpia de equipos y útiles.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
 - 1.4 Incidencias tipo en la manipulaci3n de los equipos de elaboraci3n de panes de flama y panes de otras harinas.
 - 1.5 Eliminaci3n de los residuos generados durante el mantenimiento de equipos e instalaciones.
2. Obtenci3n de masas fermentables para elaborar panes de flama y panes de otras harinas:
 - 2.1 Tipos de masas fermentables para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 2.2 Cálculo de ingredientes segùn la proporci3n establecida en la receta base.
 - 2.3 Acondicionamiento de la levadura del pan.
 - 2.4 Preparaci3n de la masa madre para elaborar panes de flama y panes de otras harinas. Formulaci3n, elaboraci3n.
 - 2.5 Parámetros de control, conservaci3n y utilizaci3n.
 - 2.6 Operaciones de elaboraci3n de masas fermentables para elaborar panes de flama y panes de otras harinas.
 - 2.7 Descripci3n de las característicás organol3pticas, físicas y químicas de las masas fermentables para elaborar panes de flama y panes de otras harinas y su control.
 - 2.8 Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables para elaborar panes de flama y panes de otras harinas y descripci3n de las medidas correctoras.
3. Formaci3n de piezas de panes de flama y panes de otras harinas:
 - 3.1 Operaciones de formaci3n de piezas para elaborar panes de flama y panes de otras harinas: divisi3n, heñido.
 - 3.2 Descripci3n de las anomalías y defectos de la formaci3n de piezas y aplicaci3n de medidas correctoras.
 - 3.3 Ubicaci3n y control de las piezas formadas.
4. Control del proceso de fermentaci3n para elaborar panes de flama y panes de otras harinas:
 - 4.1 Proceso de fermentaci3n para elaborar panes de flama y panes de otras harinas. Parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.
 - 4.2 Adaptaci3n de las fórmulas de masas fermentables para elaborar panes de flama y panes de otras harinas con aplicaci3n de frío industrial (fermentaci3n controlada, congelaci3n y refrigeraci3n).

5. Cocción de piezas fermentadas en la elaboración de panes de flama y panes de otras harinas:

5.1 Operaciones previas a la cocción de panes de flama y panes de otras harinas: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.

5.2 Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre los panes de flama y panes de otras harinas.

5.3 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes en la elaboración de panes de flama y panes de otras harinas y descripción de las medidas correctoras.

5.4 Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos: descripción y controles básicos.

6. Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de panes de flama y panes de otras harinas.

7. Prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de panes de flama y panes de otras harinas.

UF 4: panes enriquecidos

Duración: 45 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos e instalaciones para elaborar panes enriquecidos, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.2 Realiza las operaciones de limpieza, utilizando los productos necesarios.

1.3 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

1.4 Identifica la secuencia de operaciones de puesta en marcha y parada de las máquinas y equipos.

1.5 Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.

1.8 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables de panes enriquecidos, justificando su composición.

Criterios de evaluación

2.1 Reconoce la documentación asociada al proceso.

2.2 Describe y caracteriza fórmulas de masas para elaborar panes enriquecidos.

2.3 Realiza las operaciones de acondicionamiento de la levadura y de la masa madre para elaborar panes enriquecidos.

2.4 Relaciona los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.

2.5 Calcula la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.

2.6 Pesa y dosifica los ingredientes.

2.7 Controla el proceso de amasado.

2.8 Relaciona los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas para elaborar panes enriquecidos.

2.9 Aplica medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

2.10 Contrasta las características de la masa con las especificaciones requeridas.

2.11 Aplica las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

3. Forma piezas para elaborar panes enriquecidos, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Críterios de evaluaci3n

- 3.1 Aplica reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas para elaborar panes enriquecidos.
 - 3.2 Identifica y caracteriza las operaciones manuales o mecanizadas (divisi3n, heñido, formaci3n, modelado) para elaborar panes enriquecidos, con los utillajes y equipos necesarios segun las condiciones de ejecuci3n.
 - 3.3 Divide manual o mecánicamente las masas asegurando el tamañu de las piezas.
 - 3.4 Hiñe las porciones de masa obtenidas y aplica el reposo.
 - 3.5 Da forma a las piezas en funci3n de los panes enriquecidos a elaborar.
 - 3.6 Detecta y corrige las posibles desviaciones en las piezas.
 - 3.7 Coloca las unidades segun su tamañu y forma para su fermentaci3n.
 - 3.8 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevenci3n de riesgos laborales durante la manipulaci3n de la masa.
4. Controla el proceso de fermentaci3n para elaborar panes enriquecidos, describiendo sus fundamentos y las t3cnicas asociadas.

Críterios de evaluaci3n

- 4.1 Describe el fundamento microbiol3gico del proceso de fermentaci3n en la elaboraci3n de panes enriquecidos.
 - 4.2 Describe la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentaci3n en la elaboraci3n de panes enriquecidos.
 - 4.3 Selecciona las c3maras de fermentaci3n y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempo) para elaborar panes enriquecidos.
 - 4.4 Analiza la adaptaci3n de la formulaci3n de la masa en caso de aplicaci3n de frío industrial.
 - 4.5 Contrasta las característicás de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
 - 4.6 Aplica medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar casos nuevos.
 - 4.7 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevenci3n de riesgos laborales.
 - 4.8 Verifica que las aguas afluentes cumplen con la legislaci3n vigente.
5. Cuece las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en funci3n de las característicás de los panes enriquecidos.

Críterios de evaluaci3n

- 5.1 Identifica los equipos de tratamiento térmico (hornos).
- 5.2 Analiza los parámetros de control del proceso de cocci3n en el horno y su influencia sobre el producto final.
- 5.3 Selecciona el horno y los parámetros de control en funci3n del tipo de producto.
- 5.4 Acondiciona las piezas para realizar las operaciones de cocci3n.
- 5.5 Carga o alimenta el horno, controlando la cocci3n.
- 5.6 Contrasta las característicás del producto cocido con sus especificaciones.
- 5.7 Asegura que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- 5.8 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 5.9 Aplica las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones para elaborar panes enriquecidos:
 - 1.1 Procedimientos de puesta en marcha, regulaci3n y parada de los equipos para elaborar panes enriquecidos: fundamentos y característicás.
 - 1.2 Limpia de equipos y útiles.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
 - 1.4 Incidencias tipo en la manipulaci3n de los equipos de elaboraci3n de panes enriquecidos.

- 1.5 Eliminación de los residuos generados durante el mantenimiento de equipos e instalaciones.
2. Obtención de masas fermentables para elaborar panes enriquecidos:
 - 2.1 Tipos de masas fermentables para elaborar panes enriquecidos.
 - 2.2 Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
 - 2.3 Acondicionamiento de la levadura del pan.
 - 2.4 Preparación de la masa madre para elaborar panes enriquecidos. Formulación, elaboración.
 - 2.5 Parámetros de control, conservación y utilización.
 - 2.6 Operaciones de elaboración de masas fermentables para elaborar panes enriquecidos.
 - 2.7 Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables para elaborar panes enriquecidos y su control.
 - 2.8 Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables para elaborar panes enriquecidos y descripción de las medidas correctoras.
3. Formación de piezas de panes enriquecidos:
 - 3.1 Operaciones de formación de piezas para elaborar panes enriquecidos: división, heñido.
 - 3.2 Descripción de las anomalías y defectos de la formación de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - 3.3 Ubicación y control de las piezas formadas.
4. Control del proceso de fermentación para elaborar panes enriquecidos:
 - 4.1 Proceso de fermentación para elaborar panes enriquecidos. Parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.
 - 4.2 Adaptación de las fórmulas de masas fermentables para elaborar panes enriquecidos con aplicación de frío industrial (fermentación controlada, congelación y refrigeración).
5. Cocción de piezas fermentadas en la elaboración de panes enriquecidos:
 - 5.1 Operaciones previas a la cocción de panes enriquecidos: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
 - 5.2 Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre los panes enriquecidos.
 - 5.3 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes en la elaboración de panes enriquecidos y descripción de las medidas correctoras.
 - 5.4 Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos: descripción y controles básicos.
6. Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de panes enriquecidos.
7. Prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de panes enriquecidos.

UF 5: bollería y especialidades fritas

Duración: 55 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos e instalaciones para elaborar productos de bollería y especialidades fritas, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.2 Realiza las operaciones de limpieza, utilizando los productos necesarios.
- 1.3 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.4 Identifica la secuencia de operaciones de puesta en marcha y parada de las máquinas y equipos.
- 1.5 Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.

1.8 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

2.1 Reconoce la documentación asociada al proceso.

2.2 Describe y caracteriza fórmulas de masas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.

2.3 Realiza las operaciones de acondicionamiento de la levadura y de la masa madre para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.

2.4 Relaciona los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.

2.5 Calcula la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.

2.6 Pesa y dosifica los ingredientes.

2.7 Controla el proceso de amasado.

2.8 Relaciona los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.

2.9 Aplica medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

2.10 Contrasta las características de la masa con las especificaciones requeridas.

2.11 Aplica las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

3. Forma piezas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación

3.1 Aplica reposo en las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.

3.2 Identifica y caracteriza las operaciones manuales o mecanizadas (división, heñido, formación, modelado) para elaborar productos de bollería y especialidades fritas, con los utillajes y equipos necesarios según las condiciones de ejecución.

3.3 Divide manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.

3.4 Hiñe las porciones de masa obtenidas y aplica el reposo.

3.5 Da forma a las piezas en función de los productos de bollería y especialidades fritas a elaborar.

3.6 Detecta y corrige las posibles desviaciones en las piezas.

3.7 Coloca las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.

3.8 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

4. Controla el proceso de fermentación para elaborar productos de bollería y especialidades fritas, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación

4.1 Describe el fundamento microbiológico del proceso de fermentación en la elaboración de productos de bollería y especialidades fritas.

4.2 Describe la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación en la elaboración de productos de bollería y especialidades fritas.

4.3 Selecciona las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempo) para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.

4.4 Analiza la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.

4.5 Contrasta las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.

4.6 Aplica medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar casos nuevos.

4.7 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

4.8 Verifica que las aguas afluentes cumplen con la legislación vigente.

5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características de los productos de bollería y especialidades fritas.

Criterios de evaluación

5.1 Identifica los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).

5.2 Analiza los parámetros de control del proceso de cocción en el horno, fritura y su influencia sobre el producto final.

5.3 Selecciona el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.

5.4 Acondiciona las piezas para realizar las operaciones de cocción/fritura.

5.5 Carga o alimenta el horno/freidora, controlando la cocción/fritura.

5.6 Contrasta las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.

5.7 Asegura que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.

5.8 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.

5.9 Aplica las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

6. Elabora rellenos y coberturas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación

6.1 Describe los diversos tipos de cremas, rellenos y coberturas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.

6.2 Asocia los diversos tipos de cremas, rellenos y coberturas con los productos de bollería y especialidades fritas.

6.3 Enumera los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.

6.4 Identifica el proceso de elaboración de cremas, rellenos y coberturas.

6.5 Selecciona y pesa los ingredientes en función del producto a obtener.

6.6 Aplica la secuencia de operaciones de elaboración.

6.7 Identifica el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

6.8 Contrasta las características de la crema, relleno y cobertura con sus especificaciones.

6.9 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.

6.10 Aplica los tratamientos de conservación en las cremas, rellenos y coberturas.

6.11 Aplica las normas de seguridad e higiene alimentaria.

7. Compone productos de bollería y especialidades fritas, justificando su presentación.

Criterios de evaluación

7.1 Describe los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos de bollería y especialidades fritas.

7.2 Describe posibles diseños, productos y elementos a incorporar, en la decoración y acabado de los productos de bollería y especialidades fritas.

7.3 Prepara las cremas, rellenos y coberturas.

7.4 Aplica la crema, relleno y cobertura en la proporción adecuada.

7.5 Asegura que la composición final del producto cumple con las especificaciones.

7.6 Fija las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.

- 7.7 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 7.8 Aplica medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones para elaborar productos de bollería y especialidades fritas:
 - 1.1 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos para elaborar productos de bollería y especialidades fritas: fundamentos y características.
 - 1.2 Limpia de equipos y útiles.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
 - 1.4 Incidencias tipo en la manipulación de los equipos de elaboración de productos de bollería y especialidades fritas.
 - 1.5 Eliminación de los residuos generados durante el mantenimiento de equipos e instalaciones.
2. Obtención de masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas:
 - 2.1 Tipos de masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.
 - 2.2 Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
 - 2.3 Acondicionamiento de la levadura del pan.
 - 2.4 Preparación de la masa madre para elaborar productos de bollería y especialidades fritas. Formulación, elaboración.
 - 2.5 Parámetros de control, conservación y utilización.
 - 2.6 Operaciones de elaboración de masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas.
 - 2.7 Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas y su control.
 - 2.8 Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas y descripción de las medidas correctoras.
3. Formado de piezas de productos de bollería y especialidades fritas:
 - 3.1 Operaciones de formación de piezas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas: división, heñido.
 - 3.2 Descripción de las anomalías y defectos de la formación de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - 3.3 Ubicación y control de las piezas formadas.
4. Control del proceso de fermentación para elaborar productos de bollería y especialidades fritas:
 - 4.1 Proceso de fermentación para elaborar productos de bollería y especialidades fritas. Parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.
 - 4.2 Adaptación de las fórmulas de masas fermentables para elaborar productos de bollería y especialidades fritas con aplicación de frío industrial (fermentación controlada, congelación y refrigeración).
5. Cocción/fritura de piezas fermentadas en la elaboración de productos de bollería y especialidades fritas:
 - 5.1 Operaciones previas a la cocción/fritura de productos de bollería y especialidades fritas: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
 - 5.2 Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre los productos de bollería y especialidades fritas.
 - 5.3 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes en la elaboración de productos de bollería y especialidades fritas y descripción de las medidas correctoras.
 - 5.4 Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y frituras: descripción y controles básicos.

6. Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de productos de bollería y especialidades fritas.

7. Prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de productos de bollería y especialidades fritas.

8. Elaboración de rellenos y coberturas para elaborar productos de bollería y especialidades fritas:

8.1 Selección de cremas, rellenos y coberturas en base al tipo de los productos de bollería y especialidades fritas a obtener.

8.2 Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras. Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Utilización en los diferentes productos de bollería y especialidades fritas.

8.3 Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel). Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Utilización en los diferentes productos de bollería y especialidades fritas.

8.4 Elaboración y conservación de coberturas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos). Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Utilización en los diferentes productos de bollería y especialidades fritas.

8.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

9. Composición de productos de bollería y especialidades fritas:

9.1 Procedimientos y técnicas de relleno de los productos de bollería y especialidades fritas.

9.2 Procedimientos y técnicas de recubrimiento de los productos de bollería y especialidades fritas.

9.3 Aplicación de elementos decorativos en los productos de bollería y especialidades fritas.

9.4 Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cobertura de los productos de bollería y especialidades fritas a obtener.

9.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

UF 6: croissantería y bollería hojaldrada

Duración: 35 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos e instalaciones para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.2 Realiza las operaciones de limpieza, utilizando los productos necesarios.

1.3 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

1.4 Identifica la secuencia de operaciones de puesta en marcha y parada de las máquinas y equipos.

1.5 Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.

1.8 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada, justificando su composición.

Críterios de evaluaci3n

- 2.1 Reconoce la documentaci3n asociada al proceso.
 - 2.2 Describe y caracteriza f3rmulas de masas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 2.3 Realiza las operaciones de acondicionamiento de la levadura y de la masa madre para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 2.4 Relaciona los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
 - 2.5 Calcula la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
 - 2.6 Pesa y dosifica los ingredientes.
 - 2.7 Controla el proceso de amasado.
 - 2.8 Relaciona los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 2.9 Aplica medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
 - 2.10 Contrasta las características de la masa con las especificaciones requeridas.
 - 2.11 Aplica las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.
3. Forma piezas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Críterios de evaluaci3n

- 3.1 Aplica reposo en las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 3.2 Identifica y caracteriza las operaciones manuales o mecanizadas (divisi3n, heñido, formaci3n, modelado) para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada, con los utillajes y equipos necesarios segun las condiciones de ejecuci3n.
 - 3.3 Divide manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
 - 3.4 Hiñe las porciones de masa obtenidas y aplica el reposo.
 - 3.5 Da forma a las piezas en funci3n de los productos de croissantería y bollería hojaldrada a elaborar.
 - 3.6 Detecta y corrige las posibles desviaciones en las piezas.
 - 3.7 Coloca las unidades segun su tamaño y forma para su fermentaci3n.
 - 3.8 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevenci3n de riesgos laborales durante la manipulaci3n de la masa.
4. Controla el proceso de fermentaci3n para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Críterios de evaluaci3n

- 4.1 Describe el fundamento microbiol3gico del proceso de fermentaci3n en la elaboraci3n de productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 4.2 Describe la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentaci3n en la elaboraci3n de productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 4.3 Selecciona las cámaras de fermentaci3n y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempo) para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 4.4 Analiza la adaptaci3n de la formulaci3n de la masa en caso de aplicaci3n de frío industrial.
- 4.5 Contrasta las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- 4.6 Aplica medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar casos nuevos.
- 4.7 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevenci3n de riesgos laborales.
- 4.8 Verifica que las aguas afluentes cumplen con la legislaci3n vigente.

5. Cuece las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características de los productos de croissantería y bollería hojaldrada.

Criterios de evaluación

- 5.1 Identifica los equipos de tratamiento térmico (hornos).
- 5.2 Analiza los parámetros de control del proceso de cocción en el horno y su influencia sobre el producto final.
- 5.3 Selecciona el horno y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- 5.4 Acondiciona las piezas para realizar las operaciones de cocción.
- 5.5 Carga o alimenta el horno, controlando la cocción.
- 5.6 Contrasta las características del producto cocido con sus especificaciones.
- 5.7 Asegura que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- 5.8 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 5.9 Aplica las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

6. Elabora rellenos y coberturas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación

- 6.1 Describe los diversos tipos de cremas, rellenos y coberturas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 6.2 Asocia los diversos tipos de cremas, rellenos y coberturas con los productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 6.3 Enumera los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.
- 6.4 Identifica el proceso de elaboración de cremas, rellenos y coberturas.
- 6.5 Selecciona y pesa los ingredientes en función del producto a obtener.
- 6.6 Aplica la secuencia de operaciones de elaboración.
- 6.7 Identifica el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- 6.8 Contrasta las características de la crema, relleno y coberturas con sus especificaciones.
- 6.9 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 6.10 Aplica los tratamientos de conservación en las cremas, rellenos y coberturas.
- 6.11 Aplica las normas de seguridad e higiene alimentaria.

7. Compone productos de croissantería y bollería hojaldrada, justificando su presentación.

Criterios de evaluación

- 7.1 Describe los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 7.2 Describir posibles diseños, productos y elementos a incorporar, en la decoración y acabado de los productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 7.3 Prepara las cremas, rellenos y coberturas.
- 7.4 Aplica la crema, relleno y cobertura en la proporción adecuada.
- 7.5 Asegura que la composición final de producto cumple con las especificaciones.
- 7.6 Fija las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
- 7.7 Identifica y aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 7.8 Aplica medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada:

- 1.1 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada: fundamentos y características.
- 1.2 Limpia de equipos y útiles.
- 1.3 Mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
- 1.4 Incidencias tipo en la manipulación de los equipos de elaboración de productos de croissantería y bollería hojaldrada.
- 1.5 Eliminación de los residuos generados durante el mantenimiento de equipos e instalaciones.
2. Obtención de masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada:
 - 2.1 Tipos de masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 2.2 Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
 - 2.3 Acondicionamiento de la levadura del pan.
 - 2.4 Preparación de la masa madre para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada. Formulación, elaboración.
 - 2.5 Parámetros de control, conservación y utilización.
 - 2.6 Operaciones de elaboración de masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 2.7 Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada y su control.
 - 2.8 Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada y descripción de las medidas correctoras.
3. Formación de piezas de productos de croissantería y bollería hojaldrada:
 - 3.1 Operaciones de formación de piezas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada: división, heñido.
 - 3.2 Descripción de las anomalías y defectos del formación de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - 3.3 Ubicación y control de las piezas formadas.
4. Control del proceso de fermentación para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada:
 - 4.1 Proceso de fermentación para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada. Parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.
 - 4.2 Adaptación de las fórmulas de masas fermentables para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada con aplicación de frío industrial (fermentación controlada, congelación y refrigeración).
5. Cocción/fritura de piezas fermentadas en la elaboración de productos de croissantería y bollería hojaldrada:
 - 5.1 Operaciones previas a la cocción/fritura de productos de croissantería y bollería hojaldrada: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
 - 5.2 Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre los productos de croissantería y bollería hojaldrada.
 - 5.3 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes en la elaboración de productos de croissantería y bollería hojaldrada y descripción de las medidas correctoras.
 - 5.4 Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y frituras: descripción y controles básicos.
6. Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de productos croissantería y bollería hojaldrada.
7. Prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de productos de croissantería y bollería hojaldrada.
8. Elaboración de rellenos y coberturas para elaborar productos de croissantería y bollería hojaldrada:
 - 8.1 Selección de cremas, rellenos y coberturas en base a los productos de croissantería y bollería hojaldrada a obtener.

8.2 Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras. Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Utilización en los diferentes productos de croissantería y bollería hojaldrada.

8.3 Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel). Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Utilización en los diferentes productos de croissantería y bollería hojaldrada.

8.4 Elaboración y conservación de coberturas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos). Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Utilización en los diferentes productos de croissantería y bollería hojaldrada.

8.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

8.6 Aplicación de normas de seguridad e higiene.

8.7 Prevención de riesgos laborales.

9. Composición de productos de croissantería y bollería hojaldrada:

9.1 Procedimientos y técnicas de relleno de los productos de croissantería y bollería hojaldrada.

9.2 Procedimientos y técnicas de recubrimiento de los productos de croissantería y bollería hojaldrada.

9.3 Aplicación de elementos decorativos en los productos de croissantería y bollería hojaldrada.

9.4 Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cobertura de los productos de croissantería y bollería hojaldrada.

9.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

9.6 Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

9.7 Prevención de riesgos laborales.

MÓDULO PROFESIONAL 2: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: masas de hojaldre. 20 horas

UF 2: masas batidas o esponjadas. 20 horas

UF 3: masas escaldadas. 20 horas

UF 4: masas azucaradas y quebradas. 20 horas

UF 5: semifríos. 20 horas

UF 6: cremas y rellenos dulces y salados. 25 horas

UF 7: coberturas, baños y elaboraciones complementarias. 20 horas

UF 8: decoración y acabado. Conservación y regeneración de géneros. 20 horas

UF 1: masas de hojaldre

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.

1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.
 - 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.
 - 2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
 - 2.5 Justifica el lugar de depósito y almacenamiento de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
 - 2.6 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.
3. Obtiene masas y productos de masas de hojaldre, dulces y saladas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce las características generales de las masas de hojaldre.
- 3.2 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- 3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.4 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- 3.5 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- 3.6 Identifica las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).
- 3.7 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso, y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y paro de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

- 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
- 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
- 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:
 - 2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de productos de masas de hojaldre, dulces y saladas:
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de masas de hojaldre.
 - 3.2 Características de las masas de hojaldre.
 - 3.3 Proceso de elaboración de la masa de hojaldre.
 - 3.4 Características y propiedades de los diferentes tipos de masas de hojaldre (básica, de mantequilla, invertida, compacta, rápida y otros).
 - 3.5 Influencia de los diferentes parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina, etc.) sobre el producto acabado.
 - 3.6 Principales elaboraciones de masas de hojaldre (palmeras, milhojas, empanadas y otros).
 - 3.7 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.8 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 2: masas batidas o esponjadas

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
 - 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
 - 1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
 - 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.

2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.

2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y de similares.

2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene masas y productos de masas batidas o esponjadas, dulces y saladas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

3.1 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

3.2 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

3.3 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

3.4 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

3.5 Vierte la masa sobre el molde o la vierte con la manga sobre la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.

3.6 Refrigerera o congela el producto si hace falta para asegurar su conservación.

3.7 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.

3.8 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

3.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones de productos de masas batidas:

3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de las masas batidas.

- 3.2 Características de las masas batidas.
- 3.3 Proceso de elaboración de productos de masas batidas.
- 3.4 Principales elaboraciones con masas batidas (bizcocho, magdalenas, mantecados y otros).
- 3.5 Influencia de los diferentes parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina, etc.) sobre el producto acabado.
- 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
- 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 3: masas escaldadas

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
 - 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
 - 1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y limpieza.
 - 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y de similares.
- 2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene masas y productos de masas escaldadas, dulces y saladas, de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce las características generales de las masas escaldadas.
- 3.2 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- 3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.4 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- 3.5 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- 3.6 Vierte la masa sobre el molde o la vierte con la manga sobre la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- 3.7 Refrigera o congela el producto si hace falta para asegurar su conservación.
- 3.8 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.9 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
 - 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
 - 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
 - 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:
 - 2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de productos de masas escaldadas:
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de las masas escaldadas.
 - 3.2 Características de las masas escaldadas.
 - 3.3 Proceso de elaboración de productos de masas escaldadas.
 - 3.4 Principales elaboraciones de masas escaldadas (profiteroles, buñuelos, churros y otros).
 - 3.5 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.6 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 4: masas azucaradas y quebradas

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
 - 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
 - 1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
 - 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.
 - 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.
 - 2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
 - 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y de similares.
 - 2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
 - 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.
3. Obtiene masas y productos de masas azucaradas y quebradas dulces y saladas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce las características generales de las masas escaldadas.
- 3.2 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- 3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.4 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- 3.5 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- 3.6 Vierte la masa sobre el molde o la vierte con la manga sobre la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- 3.7 Refrigera o congela el producto si hace falta para asegurar su conservación.
- 3.8 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.9 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

3.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

1.1 Descripción, funciones clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:

2.1 Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas

3. Elaboraciones de productos de masas azucaradas y quebradas, dulces y saladas:

3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de las masas azucaradas.

3.2 Características de las masas azucaradas.

3.3 Principales elaboraciones con masas azucaradas y quebradas.

3.4 Proceso de elaboración de productos de masas azucaradas y quebradas dulces y saladas.

3.5 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.

3.6 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 5: semifríos

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.

1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.

1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.

2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.

2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y de similares.

2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene semifríos identificando su tipología.

Criterios de evaluación

3.1 Reconoce las características generales de los semifríos.

3.2 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de semifríos (*parfait*, *mousse*, *bavaresa*, *carlotas* y otros).

3.3 Caracteriza los diferentes métodos, técnicas y procesos para la elaboración de semifríos.

3.4 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

3.5 Controla la temperatura, fluidez, cocción, montaje y consistencia de las elaboraciones.

3.6 Contrasta las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

3.7 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

3.8 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.

3.9 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

3.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones de semifríos:

3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de semifríos.

3.2 Características de los semifríos.

3.3 Clasificación de los semifríos según el componente responsable del sabor y el esponjamiento básico (bavaresa, mousse y otros).

3.4 Proceso de elaboración de productos a base de semifríos.

3.5 Influencia de los diferentes ingredientes y parámetros en el proceso de elaboración del semifrío.

3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.

3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 6: cremas y rellenos dulces y salados

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.

1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.

1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.

2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.

2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y otras parecidas.

2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene cremas y rellenos, dulces y salados, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Crterios de evaluaci3n

3.1 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de cremas y rellenos dulces y salados asociándolos a los productos a elaborar.

3.2 Caracteriza los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas y rellenos dulces y salados.

3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

3.4 Identifica la función de cada uno de los ingredientes.

3.5 Ajusta la formulación para los diversos productos y cantidades a elaborar.

3.6 Sigue la secuencia de incorporación de los ingredientes.

3.7 Controla la temperatura, fluidez, cocción, montado y consistencia de cada una de las elaboraciones.

3.8 Contrasta las características de los productos obtenidos con las especificaciones de la elaboración.

3.9 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.

3.10 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.

3.11 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.12 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

3.13 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones de cremas con huevo y cremas batidas:

- 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de cremas con huevo y cremas batidas.
- 3.2 Características de las cremas con huevo y cremas batidas.
- 3.3 Principales elaboraciones con cremas con huevo y cremas batidas.
- 3.4 Utilización en los diferentes productos de pastelería.
- 3.5 Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas.
- 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
- 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
4. Elaboraciones de rellenos salados:
 - 4.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de rellenos salados.
 - 4.2 Características de los rellenos salados.
 - 4.3 Cremas base para rellenos salados (salsa bechamel y otros).
 - 4.4 Principales elaboraciones con rellenos salados.
 - 4.5 Uso en los diferentes productos de pastelería.
 - 4.6 Proceso de elaboración de rellenos salados.
 - 4.7 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 4.8 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 7: coberturas, baños y elaboraciones complementarias

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y otras parecidas.

2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros) describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación

3.1 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros) asociándolos a los productos a elaborar.

3.2 Caracteriza los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros).

3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

3.4 Identifica la función de cada uno de los ingredientes.

3.5 Ajusta la formulación para los diversos productos y cantidades a elaborar.

3.6 Sigue la secuencia de incorporación de los ingredientes.

3.7 Controla la temperatura, fluidez, cocción, montaje o consistencia de cada una de las elaboraciones.

3.8 Contrasta las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

3.9 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

3.10 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.

3.11 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.12 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

3.13 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones de coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros):

- 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración.
- 3.2 Principales elaboraciones de coberturas (satinados, glaseados fondants, pastas de almendra, cremas de chocolate, brillos de frutas, baños al huevo y otros).
- 3.3 Principales elaboraciones a base de frutas (mermeladas, confituras, jaleas, coulis y otros).
- 3.4 Utilización en los diferentes productos de pastelería y heladería.
- 3.5 Proceso de elaboración de coberturas, baños y elaboraciones complementarias.
- 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
- 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
4. Preparación de coberturas de chocolate:
 - 4.1 Caracterización y clasificación del chocolate y las coberturas.
 - 4.2 Ingredientes del chocolate y coberturas, y su influencia en las características del producto acabado.
 - 4.3 Utilización en los diferentes productos de pastelería y heladería.
 - 4.4 Proceso de elaboración de coberturas de chocolate.
 - 4.5 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 4.6 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 8: decoración y acabado. Conservación y regeneración de géneros
Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y su funcionamiento.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas si hace falta.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos correspondientes.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su utilización posterior en las elaboraciones de pastelería-repostería y otras parecidas.

2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino de consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación

3.1 Describe los elementos principales de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

3.2 Interpreta la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

3.3 Identifica el proceso de utilización o regeneración de productos que lo requieran.

3.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el acabado del producto de pastelería/repostería.

3.5 Propone un diseño básico o personal.

3.6 Realiza las diversas técnicas de acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

3.7 Dispone los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

3.8 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.

3.9 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.

3.10 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.11 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

3.12 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Aplica los métodos precisos y opera correctamente con los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de pastelería-repostería.

Criterios de evaluación

4.1 Justifica los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignados y de las características derivadas de su misma naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

4.2 Caracteriza las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método y equipo elegido, las instrucciones recibidas y el destino o el consumo asignados para su regeneración.

4.3 Discrimina las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para el consumo en un tiempo futuro o su uso en una elaboración posterior.

4.4 Reconoce los problemas principales de la aplicación del frío en diferentes elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto acabado.

4.5 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.6 Verifica y valora las características finales del producto.

4.7 Trabaja con organización y responsabilidad.

4.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
 - 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
 - 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
 - 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería:
 - 2.1 Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Ejecución de operaciones de restablecimiento que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Decoración de productos de pastelería y repostería:
 - 3.1 Identificación de materias primas y productos elaborados que pueden convertirse en elementos decorativos.
 - 3.2 Utilización de la paletina, manga y cornete, y otras herramientas para decorar.
 - 3.3 Normas y combinaciones básicas para el diseño de las decoraciones.
 - 3.4 Experimentación y evaluación de combinaciones posibles.
 - 3.5 Decoración del producto acabado.
 - 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
4. Aplicación de técnicas de frío en pastelería y repostería:
 - 4.1 Adaptación de las fórmulas y procesos.
 - 4.2 Congelación y descongelación de productos de pastelería y repostería.
 - 4.3 Refrigeración de productos de pastelería y repostería.
 - 4.4 Equipos específicos: composición y regulación.
5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería:
 - 5.1 Clases y caracterización de los sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros.
 - 5.2 Identificación de equipos asociados.
 - 5.3 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
 - 5.4 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
 - 5.5 Dedución de la técnica o método apropiados.
 - 5.6 Proceso de conservación y regeneración.
 - 5.7 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para pastelería y repostería, aplicando las técnicas respectivas y métodos adecuados.
 - 5.8 Ejecución de operaciones necesarias para la regeneración de géneros y elaboraciones básicas para pastelería y repostería, aplicando las técnicas respectivas y métodos adecuados.

MÓDULO PROFESIONAL 3: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: galletas y pastas secas. 33 horas
- UF 2: productos de chocolate, caramelos y golosinas. 55 horas
- UF 3: turrone y mazapanes. 22 horas
- UF 4: especialidades tradicionales y de pastelería contemporánea. 55 horas

UF 1: galletas y pastas secas

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora masas y productos de galletería y pastas secas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce las características de cada tipo de masa galletería y los productos asociados.
- 1.2 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 1.3 Ajusta la fórmula para los diferentes productos y cantidades a elaborar.
- 1.4 Selecciona los ingredientes, equipos y utillaje.
- 1.5 Realiza las operaciones de mezcla, fundición o amasado y refinado, cocción en el horno y otros, controlando los parámetros para asegurar un producto de acuerdo con las especificaciones.
- 1.6 Verifica las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- 1.7 Identifica los defectos de elaboración de los diferentes tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- 1.8 Regula los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- 1.9 Realiza el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
- 1.10 Adopta medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
- 1.11 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.12 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

Contenidos

- 1. Elaboración de masas y productos de galletería y pastas secas:
 - 1.1 Proceso general de elaboración de masas de galletería.
 - 1.2 Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas).
 - 1.3 Ajuste de la fórmula según el producto y la cantidad a elaborar.
 - 1.4 Pesada y dosificación de los ingredientes.
 - 1.5 Obtención de la masa o pasta.
 - 1.6 Laminación-troquelado, escudillamiento y moldeo.
 - 1.7 Cocción y enfriamiento.
 - 1.8 Refrigeración/congelación.
 - 1.9 Conservación.
 - 1.10 Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (modeladas, extrusionadas, depositadas).
 - 1.11 Características físicas y organolépticas de los productos. Anomalías posibles. Causas y correcciones.
 - 1.12 Maquinaria y equipos.
 - 1.13 Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
 - 1.14 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
 - 1.15 Prevención de riesgos laborales.

UF 2: productos de chocolate, caramelos y golosinas

Duración: 55 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.

Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.
- 1.2 Ajusta la fórmula para los diferentes productos y cantidades a elaborar.
- 1.3 Controla las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- 1.4 Identifica los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- 1.5 Reconoce las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- 1.6 Obtiene productos para la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- 1.7 Identifica las técnicas para la coloración de chocolates.
- 1.8 Aplica los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (quenelles, virutas y otros).
- 1.9 Aplica los procedimientos de elaboración de bombones y golosinas.
- 1.10 Fija las condiciones de conservación y almacenamiento del producto
- 1.11 Realiza las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- 1.12 Aplica las medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
- 1.13 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.14 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

2. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce las características generales de los diferentes tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- 2.2 Identifica los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y aditivos, entre otros).
- 2.3 Ajusta la fórmula para los diversos productos y cantidades a elaborar.
- 2.4 Selecciona los ingredientes, equipos y utillaje.
- 2.5 Aplica las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas.
- 2.6 Fija los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- 2.7 Identifica las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.
- 2.8 Identifica las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.
- 2.9 Realiza las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- 2.10 Adopta las medidas de higiene, seguridad y de prevención de riesgos laborales.
- 2.11 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 2.12 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

Contenidos

1. Elaboración de productos a base de chocolate:
 - 1.1 Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
 - 1.2 Ajuste de la fórmula según el producto y la cantidad a elaborar.

- 1.3 Secuencia de operaciones para la elaboración de productos de chocolatería.
- 1.4 Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- 1.5 Elaboración de elementos decorativos para la pastelería a base de chocolate.
- 1.6 Elaboración de bombones y golosinas a base de chocolate.
- 1.7 Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
- 1.8 Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
- 1.9 Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
- 1.10 Condiciones de conservación y almacenamiento de productos elaborados a base de chocolate.
- 1.11 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- 1.12 Prevención de riesgos laborales.
2. Elaboración de caramelos, confites y golosinas:
 - 2.1 Elaboración de caramelos duros y blandos.
 - 2.2 Elaboración de regaliz.
 - 2.3 Elaboración de gelatinas.
 - 2.4 Elaboración de grageas y confites.
 - 2.5 Elaboración de otros dulces y golosinas.
 - 2.6 Ajuste de la fórmula según el producto y la cantidad a elaborar.
 - 2.7 Anomalías posibles, causas y correcciones.
 - 2.8 Maquinaria, equipos y utillaje.
 - 2.9 Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
 - 2.10 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
 - 2.11 Prevención de riesgos laborales.

UF 3: turrone y mazapanes

Duración: 22 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Obtiene turrone y productos a base de mazapán, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- 1.2 Ajusta la fórmula para los diferentes productos y cantidades a elaborar.
- 1.3 Selecciona los ingredientes, equipos y utillaje.
- 1.4 Sigue la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
- 1.5 Identifica los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- 1.6 Enumera las operaciones de la formación de piezas.
- 1.7 Fija los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- 1.8 Realiza las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- 1.9 Adopta medidas de higiene, seguridad y de prevención de riesgos laborales.
- 1.10 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.11 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

Contenidos

1. Elaboración de mazapanes y turrone:
 - 1.1 Proceso de elaboración de mazapanes.
 - 1.2 Tipo de mazapán: basto, normal, fino.
 - 1.3 Ajuste de la fórmula según el producto y la cantidad a elaborar.
 - 1.4 Principales elaboraciones: mazapanes de Soto, de Toledo, de Cádiz, figuritas, panellets...

- 1.5 Elaboración de diferentes tipos de turrones.
- 1.6 Anomalías posibles, causas y correcciones del proceso de elaboración.
- 1.7 Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrones.
- 1.8 Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
- 1.9 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- 1.10 Prevención de riesgos laborales.

UF 4: especialidades tradicionales y de pastelería contemporánea

Duración: 55 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora especialidades regionales, tradicionales y estacionales, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
- 1.2 Identifica los ingredientes que componen estas especialidades.
- 1.3 Selecciona las materias primas, equipos y utillaje.
- 1.4 Describe la secuencia de operaciones que integran el proceso de elaboración (laminación, troceado, escudillamiento, moldeado, cocción y otros).
- 1.5 Controla los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- 1.6 Aplica medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- 1.7 Realiza el mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- 1.8 Adopta medidas de higiene, seguridad y de prevención de riesgos laborales.
- 1.9 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

2. Elabora productos de pastelería contemporánea, aplicando nuevos formularios.

Criterios de evaluación

- 2.1 Aplica técnicas y tendencias nuevas a la elaboración de productos.
- 2.2 Interpreta la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- 2.3 Ajusta la fórmula para los diferentes productos y cantidades a elaborar.
- 2.4 Selecciona los ingredientes, equipos y utillaje.
- 2.5 Sigue la secuencia de operaciones del proceso de elaboración.
- 2.6 Adopta medidas de higiene y seguridad.
- 2.7 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 2.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

Contenidos

1. Elaboración de especialidades tradicionales y de pastelería contemporánea:
 - 1.1 Productos regionales, tradicionales y estacionales. Descripción y fórmulas.
 - 1.2 Pastelería contemporánea. Nuevas tendencias en pastelería. Técnicas y bibliografía.
 - 1.3 Maquinaria, equipos y utillaje.
 - 1.4 Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
 - 1.5 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
 - 1.6 Prevención de riesgos laborales.

MÓDULO PROFESIONAL 4: POSTRES EN RESTAURACIÓN

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: los postres en restauración. 12 horas
- UF 2: postres a base de frutas y lácticos, y postres fritos y de sartén. 20 horas
- UF 3: postres de semifríos, helados y sorbetes. 26 horas
- UF 4: postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor. 44 horas
- UF 5: acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 30 horas

UF 1: los postres en restauración

Duración: 12 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica las materias primas específicas para la elaboración de postres en restauración.

Criterios de evaluación

- 1.1 Enumera una relación de materias primas básicas para elaborar postres.
- 1.2 Describe las características y aplicaciones de las materias primas más utilizadas para elaborar postres.

2. Reconoce los diferentes elementos que componen unos postres en restauración.

Criterios de evaluación

- 2.1 Distingue los diferentes tipos de postres.
- 2.2 Relaciona las diferentes técnicas específicas para la elaboración de postres.

3. Identifica postres para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce los diversos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- 3.2 Identifica alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- 3.3 Reconoce los posibles productos sustitutivos y propone postres alternativos que resulten adecuados a las diferentes particularidades alimentarias.

4. Organiza las tareas para la elaboración de postres en restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación

- 4.1 Interpreta los diversos documentos relacionados con la producción.
- 4.2 Determina y secuencia las diversas fases de la producción.
- 4.3 Deduce las necesidades de materias primas, así como de equipos, utensilios y herramientas.
- 4.4 Determina los procesos buscando un uso racional de los recursos materiales y energéticos.
- 4.5 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 4.6 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 4.7 Valora, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Materias primas más utilizadas para la elaboración de postres de cocina y helados:
 - 1.1 Clasificación, características y aplicaciones.
2. Postres en restauración:
 - 2.1 Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones de todos aquellos elementos que integran unos postres de cocina (elemento base, salsas para postres, crujientes, etc.).

- 2.2 Identificación de las elaboraciones específicas para la preparación de postres de cocina y helados.
- 2.3 Clasificación, descripción y aplicaciones de los postres.
- 3. Postres para personas con necesidades alimenticias especiales:
 - 3.1 Caracterización de postres para personas con necesidades alimenticias especiales: celíacos, diabéticos, intolerancia a la lactosa y otros.
 - 3.2 Identificación de postres alternativos.
- 4. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de postres en restauración:
 - 4.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 4.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 4.3 Ejecución de operaciones de regeneración que necesiten los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- 5. Proceso de organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:
 - 5.1 Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
 - 5.2 Fases y caracterización de la producción de postres y de su servicio en restauración, riesgos en la ejecución y control de resultados.

UF 2: postres a base de frutas y lácticos, y postres fritos y de sartén

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- 1. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de frutas y los relaciona con sus posibilidades de aplicación.
- 1.2 Distingue y realiza las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- 1.3 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- 1.4 Realiza los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimenticias especiales.
- 1.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 1.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 1.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 2. Elabora postres a base de lácticos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de lácticos.
- 2.2 Distingue las diversas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- 2.3 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración.
- 2.4 Realiza los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácticos siguiendo los procedimientos establecidos.

- 2.5 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimenticias especiales.
 - 2.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
 - 2.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
 - 2.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
 - 2.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
 - 2.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Crterios de evaluaci3n

- 3.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- 3.2 Distingue las diversas fases del proceso de elaboraci3n.
- 3.3 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboraci3n.
- 3.4 Realiza los procesos de elaboraci3n de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- 3.5 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimenticias especiales.
- 3.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneraci3n.
- 3.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 3.8 Trabaja con organizaci3n y responsabilidad.
- 3.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protecci3n ambiental.

Contenidos

1. Elaboraciones de postres a base de frutas:
 - 1.1 Postres a base de frutas. Descripci3n, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservaci3n.
 - 1.2 Procedimientos de ejecuci3n de postres a base de frutas.
 - 1.3 Aplicaci3n de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevenci3n de riesgos laborales y de protecci3n ambiental.
2. Elaboraciones de postres a base de lácticos:
 - 2.1 Postres a base de lácticos. Descripci3n, análisis, características, aplicaciones y conservaci3n, características generales.
 - 2.2 Procedimientos de ejecuci3n de postres a base de lácticos.
 - 2.3 Aplicaci3n de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevenci3n de riesgos laborales y de protecci3n ambiental.
3. Elaboraciones de postres fritos o de sartén:
 - 3.1 Postres fritos o de sartén. Descripci3n, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservaci3n.
 - 3.2 Procedimientos de ejecuci3n de postres fritos o de sartén.
 - 3.3 Aplicaci3n de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevenci3n de riesgos laborales y de protecci3n ambiental.
4. Proceso de elaboraci3n de postres a base de frutas, lácticos y de postres fritos y de sartén:
 - 4.1 Interpretaci3n de la orden de servicio.
 - 4.2 Interpretaci3n de fichas técnicas.
 - 4.3 Análisis de los recursos necesarios y disponibles.
 - 4.4 Distribuci3n de tareas.
 - 4.5 Manipulaci3n de géneros, utensilios y equipos.

- 5.6 Aplicación de las técnicas de trabajo especificadas.
- 5. Proceso de conservación de postres a base de frutas, lácticos y de postres fritos y de sartén:
 - 5.1 Identificación de los métodos de conservación que hay que aplicar en cada producto.
 - 5.2 Clasificación de los productos para la conservación posterior.
 - 5.3 Rotulación y etiquetado de los productos.
 - 5.4 Control de la conservación y de su calidad.
 - 5.5 Establecimiento de las condiciones de reutilización.

UF 3: postres de semifríos, helados y sorbetes

Duración: 26 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes tipos de semifríos.
- 1.2 Distingue las diversas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- 1.3 Realiza los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.4 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 1.5 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 1.6 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimenticias especiales.
- 1.7 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora helados y sorbetes, identificando y haciendo la secuencia las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación

- 2.1 Caracteriza los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- 2.2 Identifica las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- 2.3 Distingue las diversas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- 2.4 Realiza los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- 2.5 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 2.6 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 2.7 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimenticias especiales.
- 2.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 2.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 2.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Elaboraciones de semifríos:
 - 1.1 Semifríos. Descripción, tipo, aplicaciones y conservación.
 - 1.2 Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

- 1.3 Procedimientos de ejecución para la obtención de los diferentes tipos de semifríos.
- 1.4 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
2. Elaboraciones de helados y sorbetes:
 - 2.1 Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
 - 2.2 Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
 - 2.3 Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
 - 2.4 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
3. Proceso de elaboración de semifríos, de helados y sorbetes:
 - 3.1 Interpretación de la orden de servicio.
 - 3.2 Interpretación de fichas técnicas.
 - 3.3 Análisis de los recursos necesarios y disponibles.
 - 3.4 Distribución de tareas.
 - 3.5 Manipulación de géneros, utensilios y equipos.
 - 3.6 Aplicación de las técnicas de trabajo especificadas.
4. Proceso de conservación de semifríos, de helados y sorbetes:
 - 4.1 Interpretación de los métodos de conservación que hay que aplicar a cada producto.
 - 4.2 Clasificación de los productos para la conservación posterior.
 - 4.3 Rotulación y etiquetado de los productos.
 - 4.4 Control de la conservación y de su calidad.
 - 4.5 Determinación de las condiciones de reutilización.

UF 4: postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora postres de cocinas significativas: cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacionales y de autor.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica las elaboraciones principales de postres catalanes y otros postres de cocinas territoriales españoles, internacionales y de autor.
- 1.2 Reconoce los diferentes elementos que forman parte de los postres de autor.
- 1.3 Realiza los procesos de elaboración de postres catalanes, españoles, internacionales y de autor significativos siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.4 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimenticias especiales.
- 1.5 Deducer las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 1.6 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 1.7 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Elaboraciones de postres catalanes, de otras cocinas territoriales españolas, de cocinas internacionales y de autor:
 - 1.1 Descripción y caracterización de las elaboraciones más importantes.
 - 1.2 Fuentes de información y bibliografía.

- 1.3 Procedimientos de ejecución para la obtención de postres.
- 1.4 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
2. Proceso de elaboración de postres catalanes, españoles, internacionales y de autor:
 - 2.1 Interpretación de la orden de servicio.
 - 2.2 Interpretación de fichas técnicas.
 - 2.3 Análisis de los recursos necesarios y disponibles.
 - 2.4 Distribución de tareas.
 - 2.5 Manipulación de géneros, utensilios y equipos.
 - 2.6 Aplicación de las técnicas de trabajo especificadas.
3. Proceso de conservación:
 - 3.1 Interpretación de los métodos de conservación que hay que aplicar en cada producto.
 - 3.2 Clasificación de los productos para la conservación posterior.
 - 3.3 Rotulación y etiquetado de los productos.
 - 3.4 Control de la conservación y de su calidad.
 - 3.5 Determinación de las condiciones de reutilización.

UF 5: acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica el proceso de uso o regeneración de productos que lo requieran.
- 1.2 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- 1.3 Realiza las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- 1.4 Identifica y relaciona los elementos principales de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- 1.5 Dispone los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o otros criterios preestablecidos.
- 1.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- 1.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 1.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
 - 1.2 Experimentación y evaluación de combinaciones posibles.
 - 1.3 Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
 - 1.4 Finalización y decoración de las elaboraciones según la finalidad de cada una de ellas.
 - 1.5 Exposición y colocación de cada uno de los pasteles y postres, según el tipo de conservación que les corresponde.

1.6 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

MÓDULO PROFESIONAL 5: PRODUCTOS DE OBRADOR

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: tareas de producción. 21 horas

UF 2: procesos de elaboración. 61 horas

UF 3: decoración de productos de obrador. 25 horas

UF 4: envasado y ubicación de los productos de obrador. 25 horas

UF 1: tareas de producción

Duración: 21 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y la secuencia de operaciones.

Criterios de evaluación

1.1 Planifica las tareas a realizar con previsión de las dificultades y la manera de superarlas.

1.2 Interpreta la documentación asociada al proceso.

1.3 Determina y enumera los recursos humanos y materiales.

1.4 Calcula la cantidad necesaria de ingredientes de la receta según la cantidad de producto a obtener.

1.5 Distribuye y secuencia los tiempos de operación y puesta a punto.

1.6 Prepara y regula los servicios auxiliares, equipos y utillajes.

1.7 Coordina las actividades de trabajo.

1.8 Realiza el escandallo del producto elaborado.

1.9 Plantea posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

1.10 Adapta productos y acabados a las nuevas tendencias de consumo.

1.11 Describe y aplica el sistema de identificación y de control interno de los productos elaborados hasta la expedición.

Contenidos

1. Organización de las tareas de producción del obrador:

1.1 Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo): descripción, interpretación y utilización.

1.2 Utilización de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

1.3 Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.

1.4 Cálculo de recetas según la producción.

1.5 Realización de escandallos.

1.6 Asignación de tiempo a las operaciones del proceso productivo.

1.7 Operaciones previas: selección y acondicionamiento de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

1.8 Trazabilidad y control interno de los productos.

1.9 Adaptación de productos y acabados a los gustos del cliente.

UF 2: procesos de elaboración

Duración: 61 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.

Críterios de evaluaci3n

- 1.1 Describe los principales procesos de elaboraci3n en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
 - 1.2 Caracteriza el producto a obtener, conociendo las alternativas de elaboraci3n.
 - 1.3 Secuencia las operaciones, justificando el orden establecido.
 - 1.4 Describe la funci3n de cada uno de los ingredientes en el producto final.
 - 1.5 Calcula la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboraci3n.
 - 1.6 Selecciona y regula los equipos y utillaje teniendo en cuenta la cantidad final de producto a obtener, evitando costes y gastos innecesarios.
 - 1.7 Identifica las variables de control de los procesos de elaboraci3n.
 - 1.8 Describe las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
 - 1.9 Enumera las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
 - 1.10 Contrasta las características de calidad del producto con sus especificaciones.
 - 1.11 Evalúa la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas fermentadas.
 - 1.12 Valora el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboraci3n.
 - 1.13 Valora los procesos artesanales frente a los industriales.
2. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboraci3n de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.

Críterios de evaluaci3n

- 2.1 Clasifica los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
 - 2.2 Determina las características técnicas de los diferentes equipos.
 - 2.3 Describe los principios de funcionamiento de los equipos.
 - 2.4 Reconoce las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
 - 2.5 Identifica las medidas de seguridad de los equipos.
 - 2.6 Justifica la disposici3n de los equipos en el obrador.
 - 2.7 Reconoce los accesorios asociados a cada equipo en funci3n de las elaboraciones.
 - 2.8 Reconoce las características propias de un obrador.
 - 2.9 Valora las nuevas tecnologías en los procesos de elaboraci3n.
3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.

Críterios de evaluaci3n

- 3.1 Identifica las características específicas del colectivo para el cual se diseña el producto.
- 3.2 Analiza las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de una composici3n incorrecta.
- 3.3 Describe el producto a elaborar.
- 3.4 Selecciona y caracteriza los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia, y su posible sustituci3n.
- 3.5 Enumera las medidas de limpieza y preparaci3n de equipos y utillaje.
- 3.6 Describe las medidas de prevenci3n para evitar la utilizaci3n inadecuada de ingredientes.
- 3.7 Describe y aplica las operaciones del proceso y los controles básicos.
- 3.8 Contrasta las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- 3.9 Identifica adecuadamente el producto elaborado.
- 3.10 Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

Contenidos

1. Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:
 - 1.1 Procesos de elaboración artesanales e industriales: tipos y características. Productos de panadería-bollería. Productos de pastelería-repostería. Productos de galletería. Productos de chocolate. Mazapanes y turrone. Helados artesanos. Productos de confitería y otras especialidades.
 - 1.2 Identificación y realización de la secuencia de las operaciones del proceso.
 - 1.3 Selección de los ingredientes.
 - 1.4 Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.
 - 1.5 Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.
 - 1.6 Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a utilizar en función del producto a obtener.
 - 1.7 Identificación de los controles básicos durante el proceso de elaboración.
 - 1.8 Anomalías más frecuentes y medidas correctoras.
 - 1.9 Normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
2. Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:
 - 2.1 El obrador: características y ubicación de los equipos.
 - 2.2 Características y tipo de máquinas e instalaciones.
 - 2.3 Detalles constructivos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.
 - 2.4 Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
 - 2.5 Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.
3. Elaboración de productos para colectivos especiales:
 - 3.1 Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos y normativa.
 - 3.2 Adaptaciones en fórmulas de productos para colectivos especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.
 - 3.3 Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.
 - 3.4 Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.
 - 3.5 Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

UF 3: decoración de productos de obrador

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe y clasifica los diversos tipos de cremas, rellenos y coberturas, así como sus procesos de elaboración.
- 1.2 Enumera y describe los equipos y utillaje utilizados en las operaciones de acabado y decoración.
- 1.3 Describe posibles diseños, productos y elementos a incorporar en la decoración y acabado del producto.
- 1.4 Identifica y selecciona la técnica apropiada de acabado y decoración para cada producto.
- 1.5 Selecciona y regula los equipos y utillaje.
- 1.6 Contrasta las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- 1.7 Aplica las medidas correctoras ante desviaciones.

Contenidos

1. Decoración de productos de obrador:
 - 1.1 Diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.

- 1.2 Operaciones y técnicas de acabado y decoración (pintado, glaseado, flameado, tostada, serigrafía, aerografía...). Equipos y utensilios.
- 1.3 Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.
- 1.4 Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.
- 1.5 Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipo de presentación.
- 1.6 Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.
- 1.7 Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

UF 4: envasado y ubicación de los productos de obrador

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe los envases, embalajes, etiquetas/rótulos más utilizados.
- 1.2 Identifica y caracteriza los métodos de envasado, embalaje y etiquetado.
- 1.3 Reconoce y analiza las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- 1.4 Identifica y caracteriza los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- 1.5 Identifica la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.
- 1.6 Envasa y embala el producto de acuerdo con sus características o requerimientos del cliente.
- 1.7 Reconoce y valora la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
- 1.8 Relaciona las anomalías de los productos con alteraciones del sistema de envasado o embalaje.
- 1.9 Aplica las medidas correctoras ante desviaciones.
- 1.10 Aplica las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

2. Sitúa los productos elaborados en el lugar de venta, almacén o depósito, justificando la disposición.

Criterios de evaluación

- 2.1 Describe los métodos y equipos de conservación.
- 2.2 Identifica y caracteriza las condiciones y los medios para el traslado.
- 2.3 Selecciona y describe las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- 2.4 Traslada de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- 2.5 Comprueba que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- 2.6 Identifica y sitúa correctamente el producto.
- 2.7 Aplica las medidas correctoras ante desviaciones.

Contenidos

1. Envasado y embalaje de los productos de obrador:
 - 1.1 Caracterización de los envases y embalajes. Materiales: plástico, vidrio, metal, cartón, papel. Sistemas de cierre: cierres, tapas, precintos.
 - 1.2 Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.
 - 1.3 Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.
 - 1.4 Envasado y embalaje industrial: líneas de envasado, dosificadoras, embolsadoras, etc. Seguridad en la utilización.
 - 1.5 Descripción de las anomalías principales del envasado de los productos y las medidas correctoras.

- 1.6 Etiquetas y letreros de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.
- 1.7 Selección del envase y el embalaje de un producto elaborado.
- 1.8 Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado. Normativa.
2. Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:
 - 2.1 Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados.
 - 2.2 Almacén de productos acabados.
 - 2.3 Punto de venta.
 - 2.4 Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.
 - 2.5 Equipos de traslado de los productos. Mantenimiento de primer nivel, medidas de seguridad y procedimientos de limpieza.
 - 2.6 Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.
 - 2.7 Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y la conservación de los productos elaborados.

MÓDULO PROFESIONAL 6: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: aprovisionamiento del almacén. 22 horas

UF 2: recepción, almacenamiento y expedición de mercancías. 44 horas

UF 1: aprovisionamiento del almacén

Duración: 22 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y las existencias.

Criterios de evaluación

- 1.1 Define los tipos de stock y sus variables.
- 1.2 Identifica los diferentes tipos de inventario.
- 1.3 Efectúa los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- 1.4 Describe las características de los equipos de carga, de descarga, de transporte y de manipulación interna.
- 1.5 Determina las necesidades de suministro de género, indicando las cantidades.
- 1.6 Clasifica los proveedores en función del cumplimiento de las exigencias de servicio y calidad de las materias primas y material auxiliar solicitados.
- 1.7 Identifica y selecciona a los proveedores más adecuados para cada producto.
- 1.8 Identifica las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- 1.9 Cumplimenta la documentación correspondiente al aprovisionamiento y al suministro interno de la línea de producción.
- 1.10 Valora la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- 1.11 Valora nuevas tendencias logísticas en la distribución y en el almacenamiento de productos.

Contenidos

1. Aprovisionamiento del almacén:
 - 1.1 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Documentación interna.
 - 1.2 Tipo de stock. Stocks de seguridad, stock mínimo, rotaciones. Costes de gestión y de rotación de stock.

1.3 Control de existencias. El inventario y sus tipos. Procedimientos de realización.

1.4 Transporte interno. Medios de carga, de descarga, de transporte y de manipulación interna. Procedimientos y medidas de seguridad en la utilización de equipos de manipulación de cargas.

1.5 Proveedores. Clasificación y selección.

1.6 Tendencias logísticas en la distribución y en el almacenamiento de productos alimentarios.

UF 2: recepción, almacenamiento y expedición de mercancías

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica la documentación que acompaña a las mercancías.

1.2 Determina los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.

1.3 Describe los sistemas de protección de las mercancías.

1.4 Identifica las alteraciones que pueden experimentar las mercancías en el transporte.

1.5 Determina la composición del lote en la recepción de las mercancías.

1.6 Aplica el sistema de identificación de los productos suministrados mediante el lote del fabricante o con códigos internos nuevos.

1.7 Comprueba que la mercancía recibida se corresponde con la solicitada.

2. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y las técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación

2.1 Describe y aplica los criterios de clasificación de mercancías.

2.2 Interpreta los sistemas de codificación.

2.3 Identifica los sistemas de almacenamiento.

2.4 Identifica las áreas en que se realizará la recepción, el almacenamiento, la expedición y las esperas.

2.5 Justifica la ubicación de las mercancías en el almacén.

2.6 Identifica las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.

2.7 Identifica la documentación relacionada con la gestión del almacén.

2.8 Determina las normas de seguridad del almacén.

3. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y de conservación.

Criterios de evaluación

3.1 Cumplimenta la documentación relacionada con la expedición.

3.2 Describe el sistema de identificación y de control interno de los productos elaborados hasta la expedición.

3.3 Registra la salida de existencias actualizando el stock.

3.4 Selecciona las condiciones apropiadas para los diversos productos que se tienen que expedir.

3.5 Determina la composición del lote y su protección.

3.6 Mantiene el orden y la limpieza en la zona de expedición.

3.7 Identifica las características de los medios de transporte por garantizar la calidad y seguridad alimentarias.

4. Utiliza las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Criterios de evaluación

4.1 Caracteriza las aplicaciones informáticas.

- 4.2 Identifica los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- 4.3 Modifica los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- 4.4 Registra las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- 4.5 Ajusta el control documental de trazabilidad de acuerdo con las características del almacén.
- 4.6 Elabora, archiva e imprime los documentos de control de almacén.
- 4.7 Elabora, archiva e imprime el inventario de existencias.

Contenidos

- 1. Recepción de mercancías:
 - 1.1 Operaciones y comprobaciones generales de recepción. Documentación de entrada.
 - 1.2 Organización de la recepción. Sistemas de identificación de los productos suministrados.
 - 1.3 Medida y pesada de cantidades.
 - 1.4 Sistemas de protección de mercancías y alteraciones en el transporte.
 - 1.5 Normativa de seguridad y de higiene sobre recepción de mercancías alimentarias.
- 2. Almacenamiento:
 - 2.1 Sistemas de almacenamiento y tipo de almacén. Costes de almacenamiento.
 - 2.2 Condiciones operativas del almacén.
 - 2.3 Clasificación y codificación de mercancías. Técnicas y medios de codificación.
 - 2.4 Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización. Métodos de colocación, limitaciones y optimización del espacio.
 - 2.5 Condiciones generales de conservación.
 - 2.6 Documentación de gestión del almacén.
 - 2.7 Normativa de seguridad laboral y de higiene en el almacenamiento de productos alimentarios.
- 3. Expedición de mercancías:
 - 3.1 Operaciones y comprobaciones generales. Documentación de salida.
 - 3.2 Composición y preparación de un pedido.
 - 3.3 Organización de la expedición.
 - 3.4 Transporte externo. Tipo. Características. Normativa e identificación.
 - 3.5 Condiciones de transporte. Embalajes y etiquetas de productos alimentarios que se tienen que expedir. Información logístico-comercial y ambiental.
 - 3.6 Normativa de seguridad y de higiene sobre expedición de mercancías alimentarias.
- 4. Aplicación de las TIC a la gestión de almacén:
 - 4.1 Operaciones básicas en el uso del ordenador.
 - 4.2 Aplicaciones informáticas al control de almacén (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).
 - 4.3 Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

MÓDULO PROFESIONAL 7: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: manipulación de alimentos. 40 horas

UF 2: protección del medio ambiente. 26 horas

UF 1: manipulación de alimentos

Duración: 40 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Limpieza/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica los requisitos higiénico-sanitarios que tienen que cumplir los equipos, el utillaje y las instalaciones de manipulación de alimentos.

1.2 Evalúa las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.

1.3 Describe los procedimientos, las frecuencias y los equipos de limpieza y desinfección (L+D).

1.4 Efectúa la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando su eliminación completa.

1.5 Describe los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

1.6 Reconoce los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

1.8 Clasifica los productos de limpieza, de desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de uso.

1.9 Evalúa los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, de desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación

2.1 Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

2.2 Identifica los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

2.3 Identifica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

2.4 Reconoce todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

2.5 Enumera las enfermedades de obligada declaración.

2.6 Reconoce la ropa de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

2.7 Identifica los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionándolas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación

3.1 Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

3.2 Clasifica y describe los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes y los mecanismos de transmisión y de multiplicación.

3.3 Valora la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

3.4 Describe las principales alteraciones de los alimentos.

3.5 Describe los diferentes métodos de conservación de alimentos.

3.6 Evita el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.

3.7 Identifica alergias e intolerancias alimentarias.

3.8 Evita la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

3.9 Reconoce los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados.

Criterios de evaluación

- 4.1 Identifica la necesidad y la trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- 4.2 Reconoce los conceptos generales del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 4.3 Define conceptos clave para el control de peligros sanitarios potenciales: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras.
- 4.4 Define los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- 4.5 Conoce el protocolo de actuación ante el incumplimiento del sistema APPCC.
- 4.6 Cumplimenta los registros asociados al sistema.
- 4.7 Relaciona la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- 4.8 Documenta y traza el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- 4.9 Reconoce las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

Contenidos

1. Limpieza y desinfección de equipos y de instalaciones:
 - 1.1 Conceptos y niveles de limpieza. Limpieza física, química y microbiológica.
 - 1.2 Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, de equipos y de instalaciones.
 - 1.3 Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
 - 1.4 Productos de limpieza. Propiedades, características, utilidad, incompatibilidades, precauciones y manipulación. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y de los materiales básicos.
 - 1.5 Parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección.
 - 1.6 Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas:
 - 2.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Pautas de comprobación y de inspección.
 - 2.2 Medidas de higiene personal en la manipulación, el procesamiento, la conservación y el transporte de los alimentos.
 - 2.3 Alteración y contaminación de los alimentos a causa de hábitos inadecuados de los manipuladores.
 - 2.4 Enfermedades de declaración obligada.
 - 2.5 Factores y situaciones de riesgo más comunes. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - 2.6 La ropa de trabajo y sus requisitos de limpieza.
3. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos:
 - 3.1 Normativa general de manipulación de alimentos.
 - 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos a causa de prácticas de manipulación inadecuadas. Tipos de alteraciones y transformaciones. Agentes causantes, mecanismos de transmisión y de multiplicación.
 - 3.3 Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Riesgos para la salud: intoxicaciones y toxiinfecciones.
 - 3.4 Procedimientos de actuación ante alertas alimentarias.
 - 3.5 Métodos de conservación de los alimentos. Aditivos.
 - 3.6 Alergias e intolerancias alimentarias. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
4. Aplicación de sistemas de autocontrol:
 - 4.1 Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

- 4.2 Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- 4.3 Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Aplicación.
- 4.4 Trazabilidad. Seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
- 4.5 Documentación y registros asociados al sistema APPCC.
- 4.6 Manual de calidad.
- 4.7 Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).

UF 2: protección del medio ambiente

Duración: 26 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación

- 1.1 Relaciona el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- 1.2 Define las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- 1.3 Describe las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- 1.4 Reconoce aquellas energías y/o recursos cuya utilización es menos perjudicial al ambiente.
- 1.5 Caracteriza las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilizan en la industria alimentaria y de restauración.
- 1.6 Identifica las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

2. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones en el ámbito sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación

- 2.1 Conoce la normativa ambiental en relación con la recogida de residuos aplicable al sector.
- 2.2 Identifica y clasifica los diversos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- 2.3 Reconoce los efectos ambientales de los residuos, de los contaminantes y de otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- 2.4 Describe las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 2.5 Reconoce los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos o las emisiones.
- 2.6 Establece por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- 2.7 Identifica las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Contenidos

- 1. Utilización eficaz de recursos:
 - 1.1 Impacto ambiental provocado por el uso.
 - 1.2 Concepto de las tres erres: reducción, reutilización y reciclaje.
 - 1.3 Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Consumo de energía. Gestión del agua.
 - 1.4 No-conformidades y acciones correctivas en el consumo de los recursos.
- 2. Recogida selectiva de residuos:
 - 2.1 Legislación ambiental. Normas aplicables.
 - 2.2 Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales. Emisiones a la atmósfera. Vertidos. Residuos sólidos y envases.

- 2.3 Planes de actuación.
- 2.4 Técnicas de recogida, de clasificación y de eliminación o de vertido de residuos.
- 2.5 Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- 2.6 No-conformidades y acciones correctivas en la gestión de los residuos.

MÓDULO PROFESIONAL 8: PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS
DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: venta de productos. 44 horas

UF 2: atención al cliente. 22 horas

UF 1: venta de productos

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.

Criterios de evaluación

- 1.1 Clasifica los diferentes tipos de costes.
- 1.2 Determina las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- 1.3 Realiza el escandallo del producto.
- 1.4 Reconoce las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- 1.5 Calcula los costes de producción.
- 1.6 Fija el precio de un producto con un beneficio establecido.
- 1.7 Actualiza los precios a partir de la variación de los costes.

2. Expone los productos elaborados en vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

Criterios de evaluación

- 2.1 Analiza las características de los expositores y vitrinas.
- 2.2 Identifica el efecto que producen en el cliente las diferentes maneras de situar los productos.
- 2.3 Identifica los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- 2.4 Renueva el expositor en función de la campaña.
- 2.5 Rota la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- 2.6 Analiza los elementos y materiales de comunicación comercial.
- 2.7 Analiza la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.
- 2.8 Realiza el boceto o modelo gráfico publicitario.
- 2.9 Sitúa los carteles y precios de manera que capten la atención del consumidor.
- 2.10 Define los criterios de composición y montaje del escaparate.
- 2.11 Describe los tipos de embalaje y empaquetado según el producto, las características del mismo y la imagen que se quiere transmitir.
- 2.12 Prepara paquetes o envoltorios que resulten atractivos y aseguren la integridad del producto cuando se traslada al cliente.

3. Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.

Criterios de evaluación

- 3.1 Enumera los diferentes lenguajes de codificación de precios.
- 3.2 Explica el funcionamiento del terminal del punto de venta.

- 3.3 Identifica las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.
- 3.4 Identifica la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito/débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.
- 3.5 Describe el proceso de conciliación bancaria.
- 3.6 Identifica la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas de promoción.
- 3.7 Describe el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- 3.8 Cumplimenta la documentación asociada al cobro.
- 3.9 Reconoce el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

Contenidos

1. Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:
 - 1.1 Costes. Clases. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
 - 1.2 Control de consumos.
 - 1.3 Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.
 - 1.4 Márgenes comerciales y precios de venta. Descuentos. Escandallo. Ratios.
 - 1.5 Cálculo de precios.
2. Exposición de productos en el punto de venta:
 - 2.1 Organización del punto de venta. Distribución física del establecimiento. Colocación del surtido, estanterías y expositores. Aprovechamiento del espacio.
 - 2.2 Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
 - 2.3 Niveles del lineal.
 - 2.4 Líneas de productos.
 - 2.5 Métodos físicos y psicológicos para reconvertir los puntos fríos.
 - 2.6 La publicidad en el lugar de la venta. Publicidad y merchandising. Tipo de publicidad en el punto de venta.
 - 2.7 Expositores y escaparates. Función del escaparate: misión y objetivos. Elementos del escaparate: attrezzo, productos, decoración, espacio útil y ambiente.
 - 2.8 Efectos psicológicos y sociológicos que representa el escaparate en el consumidor.
 - 2.9 Técnicas de escaparatismo: teorías del color, técnicas de iluminación y de composición de escaparates.
 - 2.10 Diseño de escaparates. Criterios de composición y montaje.
 - 2.11 Carteles. Rotulación de carteles de información y precios. Aplicaciones informáticas.
 - 2.12 Empaquetado de productos delante del cliente. Técnicas de preparación de envoltorios. Decoración.
3. Gestión operativa de la venta:
 - 3.1 Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros). Validez. Pagos a través de Internet.
 - 3.2 Codificación de la mercancía. Sistema de código de barras (EAN).
 - 3.3 Terminal punto de venta (TPV): sistemas de cobro. Anulación de las operaciones de cobro.
 - 3.4 Apertura y cierre del TPV.
 - 3.5 Cajas registradoras.
 - 3.6 Lenguajes comerciales: intercambio de datos electrónicos (EDI).
 - 3.7 Asistente personal digital (PDA) en la gestión de la venta y el stock.
 - 3.8 Descuentos, promociones, vales.
 - 3.9 Documentación asociada al cobro.

UF 2: atención al cliente

Duración: 22 h

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe los parámetros que caracterizan la atención al cliente.
- 1.2 Identifica conceptos, elementos, barreras, factores modificadores y tipo de comunicación.
- 1.3 Describe las diferentes técnicas de comunicación.
- 1.4 Reconoce los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- 1.5 Valora la importancia de la cortesía, la amabilidad, el respeto, la discreción, la cordialidad y el interés en la interrelación con el usuario.
- 1.6 Describe la forma y actitud en la atención y el asesoramiento a un cliente.
- 1.7 Identifica la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- 1.8 Explica las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- 1.9 Selecciona los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- 1.10 Analiza las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

2. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación

- 2.1 Identifica las técnicas para prever conflictos.
- 2.2 Detecta la naturaleza del conflicto y la reclamación.
- 2.3 Describe las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.
- 2.4 Reconoce los aspectos de las reclamaciones en los cuales incide la legislación vigente.
- 2.5 Identifica el proceso a seguir ante una reclamación.
- 2.6 Identifica las alternativas que se pueden ofrecer al usuario ante reclamaciones de solución fácil.
- 2.7 Aplica las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.
- 2.8 Identifica la documentación asociada a las reclamaciones.
- 2.9 Analiza las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- 2.10 Identifica los elementos formales que contextualizan una reclamación.
- 2.11 Establece parámetros e indicadores para mejorar la calidad del servicio prestado y aumentar la fidelización.

Contenidos

1. Atención al cliente:
 - 1.1 La comunicación. Elementos que intervienen en la comunicación. Clases y técnicas de comunicación. Tipo de lenguajes utilizado en la comunicación. Barreras y dificultades comunicativas.
 - 1.2 Comunicación verbal y no verbal.
 - 1.3 Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
 - 1.4 Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos. Información y asesoramiento.
 - 1.5 Técnicas de venta para atraer la atención y despertar el interés de los clientes.
 - 1.6 La información suministrada por el cliente.
 - 1.7 Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
 - 1.8 Comunicación telefónica.
 - 1.9 Comunicación escrita. Técnicas y documentos de la comunicación comercial escrita.
2. Resolución de reclamaciones y quejas:
 - 2.1 Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.

- 2.2 Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- 2.3 Procedimientos para reclamar.
- 2.4 Configuración documental de la reclamación.
- 2.5 Técnicas en la resolución de reclamaciones.
- 2.6 Arbitraje de consumo.
- 2.7 Ley general de defensa de los consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor. Ley orgánica de protección de datos.
- 2.8 Indicadores y parámetros para mejorar la calidad del servicio.

MÓDULO PROFESIONAL 9: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS
EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: procesos de conservación. 25 horas

UF 2: materias primas y productos. 56 horas

UF 3: toma de muestras y control de calidad en panadería, pastelería y confitería.
18 horas

UF 1: procesos de conservación

Duración: 40 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica las principales biomoléculas y microorganismos, relacionándolos con la composición y conservación de los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica la estructura y propiedades de los hidratos de carbono, grasas, proteínas y ácidos nucleicos.

1.2 Clasifica las vitaminas y sales minerales y reconoce sus propiedades.

1.3 Clasifica los productos alimentarios de acuerdo con la normativa alimentaria vigente.

1.4 Reconoce el valor nutricional de los diferentes productos de panadería, pastelería, confitería y repostería.

1.5 Identifica los diferentes tipos de microorganismos.

1.6 Clasifica los microorganismos relacionados con los productos alimentarios según su papel positivo o negativo sobre los alimentos.

2. Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia.

Criterios de evaluación

2.1 Enumera los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.

2.2 Describe los diferentes métodos de conservación.

2.3 Identifica las consecuencias de una mala conservación.

2.4 Relaciona cada producto con sus necesidades de conservación específicas.

2.5 Identifica los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad y otros).

2.6 Justifica la caducidad de los productos.

Contenidos

1. Biomoléculas y microorganismos:

1.1 Los alimentos. Clasificación según la normativa alimentaria.

1.2 Composición de los alimentos: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, sales minerales.

1.3 Valor nutritivo de los alimentos.

1.4 Microbiología de los alimentos:

1.4.1 Microorganismos: clasificación. Efectos positivos y negativos. Aplicaciones tecnológicas.

1.4.2 Bacterias: estructura. Reproducción. Condiciones ambientales. Principales grupos.

1.4.3 Levaduras: estructura. Reproducción. Condiciones ambientales. Levaduras más comunes en alimentos y bebidas.

1.4.4 Mohos: estructura. Reproducción. Condiciones ambientales. Mohos más comunes en la alimentación.

1.4.5 Virus: estructura. Reproducción. Condiciones ambientales. Infecciones víricas más comunes en la alimentación.

2. Caracterización de los procesos de conservación:

2.1 La conservación de los alimentos.

2.2 Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros).

2.3 Métodos de conservación de los alimentos.

2.4 Caducidad de los productos.

UF 2: materias primas y productos

Duración: 56 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

Criterios de evaluación

1.1 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos y presentaciones comerciales.

1.2 Describe las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.

1.3 Identifica y diferencia las funciones que ejercen en los productos.

1.4 Enumera los parámetros de calidad y los relaciona con su aptitud de uso.

1.5 Describe las condiciones de almacenamiento y conservación.

1.6 Enumera los defectos y alteraciones, valorando su repercusión.

1.7 Caracteriza las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.

2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

Criterios de evaluación

2.1 Identifica los principales productos de panadería, pastelería, confitería y repostería.

2.2 Describe sus principales características físicas y químicas.

2.3 Reconoce sus características organolépticas.

2.4 Relaciona su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios.

2.5 Reconoce la reglamentación técnico sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.

2.6 Reconoce las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería pastelería, confitería y repostería.

Contenidos

1. Características de las materias primas y auxiliares:

1.1 Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipo, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos).

1.1.1 Las harinas: los cereales. Obtención de harinas. Harinas de trigo y harinas de otros cereales. Características. Clasificaciones. Almacenamiento y reglamentación.

1.1.2 Levaduras: producción de levaduras. Características y funciones. Tipos de levaduras comerciales. Acondicionamiento y conservación. Levadura natural y levaduras químicas.

1.1.3 Huevos y ovoproductos: tipos y características. Funciones. Conservación.

1.1.4 Materias grasas: clasificación. Características o propiedades. Usos y efectos sobre los productos. Acondicionamiento y conservación. Grasas de origen animal. Grasas de origen vegetal.

1.1.5 Lácticos: tipo. Composición. Función. Tratamientos de acondicionamiento y conservación. Leches, natas. Otros derivados lácteos.

1.1.6 El agua y la sal: características. Clasificación e importancia del agua. Composición y funciones de la sal.

1.1.7 Cacao y chocolate: características. Defectos. Utilidades. Almacenamiento. Sucedáneos.

1.1.8 Frutas y derivados: utilidad. Conservación. Zumos de frutas: clasificación y conservación. Confituras, mermeladas, jaleas, cremas, compotas, purés. Fruta confitada y fruta glaseada. Almíbares, pectina, pulpa, fruta hilada. Fruta seca y especias.

1.1.9 Azúcares y edulcorantes: tipos. Características. Reglamentación. Naturales y artificiales.

1.1.10 Aditivos.

1.2 Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares.

1.3 Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener.

2. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

2.1 Productos de masas de pan, masas de bollería y bollería-hojaldrada. Masas congeladas y precocinados congelados. Características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.2 Productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas:

2.2.1 Fundamento del proceso de hojaldrado. Materias primas utilizadas en la elaboración del hojaldrado y su influencia. Tipos de hojaldrado. Defectos más comunes en la elaboración del hojaldrado, causas y correcciones. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.2.2 Principales elaboraciones con masas batidas. Posibles anomalías, causas y correcciones. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.3 Productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas de té:

2.3.1 Fundamento de las masas escaldadas. Elaboraciones principales: "petisú", buñuelos, churros... Posibles anomalías, causas y correcciones. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.3.2 Elaboraciones principales con masas azucaradas: pastas de té, pasta brisa, etc. Anomalías posibles, causas y correcciones. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.4 Productos semifríos. Fundamento de los semifríos. Clasificación de los semifríos según el componente responsable del sabor y el esponjamiento base: bávaras, mousse, carlotas, *parfait*. Posibles anomalías y correcciones. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.5 Productos de galletería. Masas aglutinantes (laminadas-troqueladas): fórmulas, productos y características físicas y organolépticas de la masa. Masas antiaglutinantes, fórmulas, productos. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.6 Principales elaboraciones con chocolate: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.7 Mazapanes y turrone. Definición y tipo de turrone y mazapanes. Calidades de turrone y mazapanes. Fórmulas y principales elaboraciones. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.8 Productos de confitería y otras especialidades. Caramelos. Chiclés. Confités. Golosinas. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

2.9 Helados artesanos. Fórmulas y elaboraciones principales. Propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

*UF 3: toma de muestras y control de calidad**Duración:* 18 horas*Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación*

1. Conoce y aplica los métodos de toma de muestras y de análisis, relacionándolos con los parámetros básicos de calidad de las diferentes materias primas y de productos acabados.

Criterios de evaluación

- 1.1 Define los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.
- 1.2 Conoce los diferentes procedimientos de toma de muestras más utilizados.
- 1.3 Evalúa la idoneidad de las materias primas, auxiliares y productos acabados mediante la toma de muestras y controles básicos.
- 1.4 Identifica, calibra y utiliza el instrumental y los reactivos que intervienen en las diferentes determinaciones.
- 1.5 Aplica tests sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.
- 1.6 Realiza cálculos matemáticos básicos para alcanzar fluidez en el tratamiento de los datos obtenidos.
- 1.7 Registra y documenta los resultados obtenidos.
- 1.8 Adopta medidas de higiene y seguridad durante el proceso de toma de muestras y ensayo.

Contenidos

1. Toma de muestras y análisis:
 - 1.1 Procedimientos de toma e identificación de las muestras.
 - 1.2 Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares, y de productos.
 - 1.3 Pruebas y tests sensoriales.
 - 1.4 Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.

MÓDULO PROFESIONAL 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Duración: 99 horas*Horas de libre disposición:* no se asignan.*Unidades formativas que lo componen:*

- UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas
- UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

*UF 1: incorporación al trabajo**Duración:* 66 horas*Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación*

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación

- 1.1 Valora la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- 1.2 Identifica los itinerarios formativos y profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.
- 1.3 Determina las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- 1.4 Identifica los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico o la técnica en panadería, pastelería y confitería.
- 1.5 Determina las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- 1.6 Prevé las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

1.7 Realiza la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propias para tomar decisiones.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo valorando su eficacia y eficiencia para alcanzar los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación

2.1 Valora las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.

2.2 Identifica los equipos de trabajo que se pueden constituir en una situación real de trabajo.

2.3 Determina las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

2.4 Valora positivamente la existencia necesaria de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

2.5 Reconoce la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

2.6 Identifica los tipos de conflictos y sus fuentes.

2.7 Determina procedimientos para resolver conflictos.

2.8 Resuelve los conflictos presentados en un equipo.

2.9 Aplica habilidades comunicativas en el equipo de trabajo.

3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación

3.1 Identifica las características que definen los nuevos entornos de organización del trabajo.

3.2 Identifica los conceptos básicos del derecho del trabajo.

3.3 Distingue los principales organismos que intervienen en la relación laboral.

3.4 Determina los derechos y deberes derivados de la relación laboral.

3.5 Analiza el contrato de trabajo y las modalidades principales de contratación aplicables al sector de la panadería y la pastelería.

3.6 Identifica las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

3.7 Valora las medidas de fomento del trabajo.

3.8 Identifica el tiempo de trabajo y las medidas por conciliar la vida laboral y familiar.

3.9 Identifica las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

3.10 Analiza el recibo de salarios e identifica los principales elementos que lo integran.

3.11 Analiza las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

3.12 Determina los elementos de la negociación en el ámbito laboral.

3.13 Interpreta los elementos básicos de un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería y su incidencia en las condiciones de trabajo.

4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las diferentes contingencias cubiertas, identificando las diferentes clases de prestaciones.

Criterios de evaluación

4.1 Valora el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

4.2 Enumera las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

4.3 Identifica los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social aplicable al sector de la panadería y la pastelería.

- 4.4 Identifica las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de la Seguridad Social.
- 4.5 Identifica las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- 4.6 Clasifica las prestaciones del sistema de la Seguridad Social.
- 4.7 Identifica los requisitos de las prestaciones.
- 4.8 Determina posibles situaciones legales de desempleo.
- 4.9 Reconoce la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

Contenidos

1. Búsqueda activa de empleo:
 - 1.1 Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico o técnica en panadería, repostería y confitería.
 - 1.2 Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
 - 1.3 Las capacidades clave del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.
 - 1.4 El sistema de cualificaciones profesionales. Las competencias y las cualificaciones profesionales del título y de las familias profesionales de industrias alimentarias y de hostelería y turismo.
 - 1.5 Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título. Titulaciones y estudios relacionados con la alimentación, la gastronomía y la restauración.
 - 1.6 Definición y análisis del sector profesional de la panadería y la pastelería.
 - 1.7 Yacimientos de empleo en el sector de la panadería y pastelería.
 - 1.8 Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.
 - 1.9 Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
 - 1.10 Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
 - 1.11 El proceso de toma de decisiones.
 - 1.12 Ofertas formativas dirigidas a grupos con dificultades de integración laboral.
 - 1.13 Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
 - 1.14 Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción laboral.
 - 1.15 Valoración de los conocimientos y las competencias obtenidas mediante la formación contenida en el título.
2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
 - 2.1 Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
 - 2.2 Equipos en el sector de la panadería y la pastelería según las funciones que ejercen.
 - 2.3 Formas de participación en el equipo de trabajo.
 - 2.4 Conflicto: características, fuentes y etapas.
 - 2.5 Métodos para resolver o suprimir el conflicto.
 - 2.6 Aplicación de habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.
3. Contratación:
 - 3.1 Ventajas e inconvenientes de las nuevas formas de organización: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
 - 3.2 El derecho del trabajo: concepto y fuentes.
 - 3.3 Análisis de la relación laboral individual.
 - 3.4 Derechos y deberes que se derivan de la relación laboral y su aplicación.
 - 3.5 Determinación de los elementos del contrato de trabajo, de las principales modalidades de contratación que se aplican en el sector de la panadería y la pastelería y de las medidas de fomento del trabajo.
 - 3.6 Las condiciones de trabajo: tiempo de trabajo, conciliación laboral y familiar.
 - 3.7 Interpretación del recibo del salario.
 - 3.8 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

- 3.9 Organismos laborales. Sistemas de asesoramiento de los trabajadores con respecto a sus derechos y deberes.
- 3.10 Representación de los trabajadores.
- 3.11 El convenio colectivo como fruto de la negociación colectiva.
- 3.12 Análisis del convenio o convenios aplicables al trabajo del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.
- 4. Seguridad social, empleo y desempleo:
 - 4.1 Estructura del sistema de la Seguridad Social. El régimen general y el régimen de trabajo autónomo.
 - 4.2 Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
 - 4.3 Requisitos de las prestaciones.
 - 4.4 Situaciones protegidas en la protección por desempleo.
 - 4.5 Identificación de la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

UF 2: prevención de riesgos laborales

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Evalúa los riesgos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en el entorno laboral.

Criterios de evaluación

- 1.1 Valora la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- 1.2 Relaciona las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
- 1.3 Clasifica los factores de riesgo en la actividad y los daños que se pueden derivar.
- 1.4 Identifica las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.
- 1.5 Determina la evaluación de riesgos en la empresa.
- 1.6 Determina las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica en fornería, pastelería y confitería.
- 1.7 Clasifica y describe los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.

2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Determina los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- 2.2 Clasifica las diferentes formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los diferentes criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- 2.3 Determina las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- 2.4 Identifica los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- 2.5 Valora la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones que hay que realizar en caso de emergencia.
- 2.6 Define el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.
- 2.7 Propone mejoras en el plan de emergencia y evacuación de la empresa.

3. Aplica medidas de prevención y protección individual y colectiva, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico o técnica en panadería, pastelería y confitería.

Criterios de evaluación

3.1 Determina las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que se tienen que aplicar para evitar los daños en su origen y minimizar las consecuencias en caso de que sean inevitables.

3.2 Analiza el significado y el alcance de los diferentes tipos de señalización de seguridad.

3.3 Analiza los protocolos de actuación en caso de emergencia.

3.4 Identifica las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia en que haya víctimas de gravedad diversa.

3.5 Identifica los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Identifica la composición y el uso del botiquín de la empresa.

3.7 Determina los requisitos y las condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador o trabajadora y su importancia como medida de prevención.

Contenidos

1. Evaluación de riesgos profesionales:

1.1 La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

1.2 Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad profesional.

1.3 Efectos de las condiciones de trabajo sobre la salud. El accidente de trabajo, la enfermedad profesional y las enfermedades inespecíficas.

1.4 Riesgo profesional. Análisis y clasificación de factores de riesgo

1.5 Análisis de riesgos relativos a las condiciones de seguridad.

1.6 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ambientales.

1.7 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ergonómicas y psicosociales.

1.8 Riesgos genéricos en el sector de la panadería y la pastelería, especialmente derivados de la utilización de máquinas y herramientas, del ambiente de trabajo (polvo y calor), de los esfuerzos físicos y de las jornadas especiales de trabajo.

1.9 Daños para la salud ocasionados por los riesgos.

1.10 Determinación de los posibles daños para la salud de los trabajadores que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en el sector de la panadería y la pastelería, especialmente, atrapamientos, cortes, quemaduras, alergias y fatiga física.

2. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

2.1 Determinación de los derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

2.2 Sistema de gestión de la prevención de riesgos en la empresa.

2.3 Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

2.4 Plan de la prevención de riesgos en la empresa. Estructura. Acciones preventivas. Medidas específicas.

2.5 Identificación de las responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

2.6 Determinación de la representación de los trabajadores en materia preventiva.

2.7 Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

3. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

3.1 Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

3.2 Interpretación de la señalización de seguridad.

3.3 Consignas de actuación ante una situación de emergencia.

3.4 Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.

3.5 Identificación de los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Primeras actuaciones en emergencias con heridos.

MÓDULO PROFESIONAL 11: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

1.2 Analiza el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y aumento de bienestar social.

1.3 Identifica la importancia que la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración tienen en el éxito de la actividad emprendedora.

1.4 Analiza la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una empresa relacionada con el sector de la panadería y la pastelería.

1.5 Identifica las actuaciones de un empresario que se inicie en el sector de la panadería y la pastelería en el desarrollo de la actividad emprendedora.

1.6 Analiza el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

1.7 Identifica los requisitos y las actitudes de la figura del empresario necesarios por desarrollar la actividad empresarial.

1.8 Relaciona la estrategia empresarial con los objetivos de la empresa.

1.9 Define una determinada idea de negocio del sector que tiene que servir de punto de partida para elaborar un plan de empresa y que tiene que facilitar unas buenas prácticas empresariales.

2. Define la oportunidad de creación de una microempresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación

2.1 Identifica las funciones de producción o prestación de servicios, financieras, sociales, comerciales y administrativas de una empresa.

2.2 Interpreta el papel que tiene la empresa en el sistema económico local.

2.3 Especifica las características de los principales componentes del entorno general que rodea una microempresa del sector de la panadería y la pastelería.

2.4 Analiza la influencia de las relaciones de empresas del sector de la panadería y la pastelería con los principales integrantes del entorno específico.

2.5 Analiza los componentes de la cultura empresarial e imagen corporativa con los objetivos de la empresa.

2.6 Analiza el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como elemento de la estrategia empresarial.

2.7 Determina los costes y los beneficios sociales en empresas responsables, que conforman el balance social de la empresa.

2.8 Identifica prácticas que incorporan valores éticos y sociales en empresas del sector de la panadería y pastelería.

2.9 Determina la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con la panadería y la pastelería.

2.10 Identifica los canales de apoyo y los recursos que la Administración pública facilita al emprendedor o la emprendedora.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una microempresa de panadería o pastelería, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Crterios de evaluaci3n

- 3.1 Analiza las formas jurđdicas y organizativas de empresa m1s habituales.
 - 3.2 Especifica el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en funci3n de la forma jurđdica escogida.
 - 3.3 Diferencia el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurđdicas de la empresa.
 - 3.4 Analiza los tr1mites exigidos por la legislaci3n vigente para constituir una empresa.
 - 3.5 Busca las ayudas para crear empresas relacionadas con la panadería y la pastelería, disponibles en Cataluńa y en la localidad de referencia.
 - 3.6 Incluye en el plan de empresa los aspectos relativos a la elecci3n de la forma jurđdica, estudio de viabilidad econ3mica y financiera, tr1mites administrativos, ayudas y subvenciones.
 - 3.7 Identifica las vıas de asesoramiento y gesti3n administrativa externos existentes a la hora de poner en funcionamiento una microempresa.
 - 3.8 Valora la importancia de la imagen corporativa de la empresa y la organizaci3n de la comunicaci3n.
4. Realiza actividades de gesti3n administrativa y financiera de una microempresa de panadería, pastelería o confitería, identificando las obligaciones contables y fiscales principales y cumplimentando la documentaci3n.

Crterios de evaluaci3n

- 4.1 Analiza los conceptos b1sicos de la contabilidad y las t3cnicas de registro de la informaci3n contable.
- 4.2 Define las obligaciones fiscales de una microempresa relacionada con la panadería y la pastelería.
- 4.3 Diferencia los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- 4.4 Identifica la documentaci3n b1sica de car1cter comercial y contable para una microempresa del sector de la panadería y la pastelería, y los circuitos que la documentaci3n mencionada sigue dentro de la empresa.
- 4.5 Identifica los principales instrumentos de financiaci3n bancaria.
- 4.6 Sitúa la documentaci3n contable y de financiaci3n en el plan de empresa.

Contenidos

1. Iniciativa emprendedora:
 - 1.1 Innovaci3n y desarrollo econ3mico. Características principales de la innovaci3n en la actividad del sector de la panadería y la pastelería (materiales, tecnología, organizaci3n de la producci3n).
 - 1.2 Factores clave de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formaci3n.
 - 1.3 La actuaci3n de los emprendedores como empleados de una empresa relacionada con la panadería y la pastelería.
 - 1.4 La actuaci3n de los emprendedores como empresarios de una empresa relacionada con el sector de la panadería y la pastelería.
 - 1.5 El empresario. Actitudes y requisitos para ejercer la actividad empresarial.
 - 1.6 Objetivos personales *versus* objetivos empresariales.
 - 1.7 El plan de empresa y la idea de negocio en el 1mbito de la fabricaci3n y comercializaci3n de productos de panadería, pastelería y confitería. Productos de valor ańadido artesanos y diet3ticos.
 - 1.8 Las buenas pr1cticas empresariales.
2. La empresa y su entorno:
 - 2.1 Funciones b1sicas de la empresa: de producci3n o prestaci3n de servicios, financieras, sociales, comerciales y administrativas.
 - 2.2 La empresa como sistema: recursos, objetivos y m3todos de gesti3n.
 - 2.3 Componentes del macroentorno: factores polıticolegales, econ3micos, socioculturales, demogr1ficos y/o ambientales y tecnol3gicos.
 - 2.4 An1lisis del macroentorno de una microempresa del sector de la panadería y la pastelería.

- 2.5 Componentes del microentorno: los clientes, los proveedores, los competidores, los productos o servicios sustitutivos y la sociedad.
- 2.6 Análisis del microentorno de una microempresa del sector de la panadería y la pastelería.
- 2.7 Elementos de la cultura empresarial y valores éticos dentro de la empresa.
- 2.8 Relaciones de una microempresa de panadería, pastelería o confitería con los agentes sociales.
- 2.9 La responsabilidad social de la empresa.
- 2.10 Determinación de costes y beneficios sociales de la empresa responsable.
- 2.11 Determinación de la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con la panadería, la pastelería y la confitería.
- 2.12 Generación de ideas de negocio.
- 2.13 Búsqueda y tratamiento de información en los procesos de creación de una microempresa relacionada con la panadería, la pastelería y la confitería. Ayudas y subvenciones.
- 2.14 Instrumentos de apoyo de la Administración pública al emprendedor o emprendedora.
3. Creación y puesta en funcionamiento de la empresa:
 - 3.1 Tipos de empresa más comunes del sector de la panadería y la pastelería.
 - 3.2 Organización de la empresa: estructura interna. Organización de la comunicación en la empresa.
 - 3.3 Elección de la forma jurídica y su incidencia en la responsabilidad de los propietarios.
 - 3.4 La fiscalidad según los tipos de actividad y de forma jurídica.
 - 3.5 Trámites administrativos para la constitución de una empresa relacionada con la panadería, la pastelería y la confitería.
 - 3.6 Imagen corporativa de la empresa: funciones y relación con los objetivos empresariales.
 - 3.7 Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones de una microempresa relacionada con la panadería, la pastelería y la confitería.
 - 3.8 Organización y responsabilidad en el establecimiento del plan de empresa.
4. Gestión empresarial:
 - 4.1 Elementos básicos de la contabilidad.
 - 4.2 Cuentas anuales exigibles en una microempresa del sector de la panadería y la pastelería.
 - 4.3 Obligaciones fiscales de las empresas: requisitos y presentación de documentos.
 - 4.4 Las formas de financiación de una empresa.
 - 4.5 Técnicas básicas de gestión administrativa de una empresa relacionada con el sector de la panadería y la pastelería.
 - 4.6 Documentación básica comercial y contable, y conexión entre ellas

MÓDULO PROFESIONAL 12: INGLÉS TÉCNICO

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico. 99 horas

UF 1: inglés técnico

Duración: 99 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce información profesional y cotidiana relacionada con el sector de la panadería y la pastelería contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar.

dar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación

- 1.1 Sitúa el mensaje en su contexto.
- 1.2 Identifica la idea principal del mensaje.
- 1.3 Reconoce la finalidad del mensaje directo, telefónico o de otro medio auditivo.
- 1.4 Extrae información específica en mensajes relacionados con aspectos usuales de la vida profesional y cotidiana del sector de la panadería y la pastelería.
- 1.5 Secuencia los elementos constituyentes del mensaje.
- 1.6 Identifica las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos del ámbito de la panadería y la pastelería, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articulados con claridad.
- 1.7 Reconoce las instrucciones orales y sigue las indicaciones.
- 1.8 Toma conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos los elementos.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos relacionados con el sector de la panadería y la pastelería, analizando de manera comprensiva los contenidos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Lee de forma comprensiva textos claros en lengua estándar del ámbito de la panadería y la pastelería.
- 2.2 Interpreta el contenido global del mensaje.
- 2.3 Relaciona el texto con el ámbito del sector profesional a que se refiere.
- 2.4 Identifica la terminología técnica utilizada.
- 2.5 Interpreta manuales técnicos, revistas técnicas, etc. utilizados en el sector de la panadería y la pastelería.
- 2.6 Traduce textos del ámbito de la panadería y la pastelería en lengua estándar y usa material de apoyo cuando hace falta.
- 2.7 Interpreta el mensaje recibido por medios diversos: correo postal, fax, correo electrónico, entre otros.
- 2.8 Selecciona materiales de consulta y diccionarios técnicos, y utiliza apoyos de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados habituales en las empresas del sector de la panadería y la pastelería, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica y aplica los registros, directos, formales y/o informales, utilizados en la emisión del mensaje.
- 3.2 Comunica utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- 3.3 Utiliza normas de protocolo en presentaciones.
- 3.4 Describe hechos breves e imprevistos relacionados con el desarrollo de su actividad diaria.
- 3.5 Utiliza correctamente la terminología técnica relacionada con el sector de la panadería y la pastelería y usada habitualmente en el desarrollo de su profesión.
- 3.6 Expresa sentimientos, ideas u opiniones.
- 3.7 Enumera las actividades básicas de la tarea profesional.
- 3.8 Describe un proceso de trabajo de su competencia y hace la secuencia correspondiente.
- 3.9 Justifica la aceptación o la no aceptación de propuestas realizadas.
- 3.10 Argumenta la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo escogido.
- 3.11 Solicita la reformulación del discurso o una parte cuando hace falta.

3.12 Aplica fórmulas de interacción adecuadas en situaciones profesionales estándar.

4. Elabora textos sencillos en lengua estándar habituales en el sector de la panadería y la pastelería utilizando los registros adecuados a cada situación.

Criterios de evaluación

4.1 Redacta textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales habituales en el sector de la panadería y la pastelería.

4.2 Organiza la información de manera coherente y cohesionada.

4.3 Redacta resúmenes de textos relacionados con el sector profesional.

4.4 Cumplimenta documentación específica del ámbito profesional.

4.5 Aplica las fórmulas establecidas y el vocabulario específico al cumplimentar documentos del ámbito profesional.

4.6 Resume, con los recursos lingüísticos propios, las ideas principales de informaciones dadas.

4.7 Utiliza las fórmulas técnicas y/o de cortesía propias del documento que se tiene que elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

Criterios de evaluación

5.1 Define los rasgos más significativos de las costumbres y usos del sector de la panadería y la pastelería en el uso de la lengua extranjera.

5.2 Describe los protocolos y normas de relación social propios del país.

5.3 Identifica los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

5.4 Identifica los aspectos socioprofesionales propios del sector en cualquier tipo de texto y/o conversación.

5.5 Aplica los protocolos y las normas de relación social propios del país donde se habla la lengua extranjera.

Contenidos

1. Comprensión de mensajes orales:

1.1 Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Mensajes directos, telefónicos, grabados.

1.2 Terminología específica del sector de la panadería y la pastelería.

1.3 Ideas principal y secundarias.

1.4 Diferentes acentos de lengua oral.

2. Interpretación de mensajes escritos:

2.1 Comprensión de mensajes, textos, manuales técnicos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

2.2 Soportes convencionales: correo postal, fax, burofax, entre otros, y soportes telemáticos: correo electrónico, telefonía móvil, agenda electrónica, etc.

2.3 Terminología específica del ámbito profesional de la panadería y la pastelería. Idea principal e ideas secundarias.

3. Producción de mensajes orales:

3.1 Registros utilizados en la emisión de mensajes orales. Terminología específica del sector de la panadería y la pastelería.

3.2 Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyos, demostración de la comprensión, petición de aclaraciones y otros.

3.3 Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

3.4 Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

3.5 Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

4. Emisión de textos escritos:

4.1 Cumplimentación de documentos profesionales básicos del sector y de la vida cotidiana.

- 4.2 Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.
- 4.3 Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- 4.4 Registro.
- 4.5 Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.
- 4.6 Uso de los signos de puntuación.
- 4.7 Coherencia en el desarrollo del texto.
- 5. Conocimiento del entorno sociocultural y profesional:
 - 5.1 Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.
 - 5.2 Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
 - 5.3 Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
 - 5.4 Reconocimiento de la lengua inglesa para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

MÓDULO PROFESIONAL 13: SÍNTESIS

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF1: síntesis. 66 horas

UFI: síntesis

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Concreta la actividad o el producto, analizando las condiciones y características técnicas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Determina el producto o proceso objeto de estudio.
- 1.2 Identifica y clasifica las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso y/o en la obtención del producto.
- 1.3 Describe los equipos implicados en el proceso.
- 1.4 Identifica los elementos de control y regulación de los equipos.
- 1.5 Relaciona los elementos de control y regulación con las variables del proceso.
- 1.6 Describe la composición, acabado y presentación del producto elaborado, si procede.
- 1.7 Detalla las condiciones de envasado, embalaje y etiquetado del producto.
- 1.8 Detalla las condiciones de almacenamiento del producto acabado.
- 1.9 Detalla las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos implicados.
- 1.10 Caracteriza las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones.
- 1.11 Especifica las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental aplicables al proceso.
- 1.12 Describe los procedimientos de tratamiento de residuos.

2. Organiza la realización de la actividad o la obtención del producto, determinando el proceso, las fases y las actuaciones necesarias.

Criterios de evaluación

- 2.1 Determina la secuencia de operaciones a realizar.
- 2.2 Describe las materias primas y auxiliares necesarias en cada fase del proceso.
- 2.3 Describe las condiciones de almacenamiento de las materias primas y auxiliares implicadas.

- 2.4 Diseña las fichas técnicas de fabricación.
- 2.5 Detalla mediante diagramas de flujo, planos y/o esquemas la secuencia de operaciones.
- 2.6 Establece las secuencias de puesta en marcha, conducción y parada de los equipos.
- 2.7 Sitúa los elementos de control y regulación de los equipos en los planos y/o diagramas de flujo.
- 2.8 Detalla los ensayos necesarios para verificar la calidad del producto.
- 2.9 Analiza la normativa de seguridad alimentaria aplicable al producto o proceso en estudio.
- 2.10 Describe el procedimiento para minimizar la generación de subproductos y residuos.

3. Realiza la actividad o la obtención del producto, valorando los resultados y comprobando la calidad y/o la funcionalidad.

Criterios de evaluación

- 3.1 Verifica la operatividad de los equipos y la disponibilidad de las materias primas y productos.
 - 3.2 Realiza las operaciones de puesta en marcha, conducción y parada de los equipos.
 - 3.3 Controla el proceso verificando el valor de las variables y ajustándolas cuando sea necesario.
 - 3.4 Detecta y registra las anomalías de funcionamiento de los equipos.
 - 3.5 Garantiza la trazabilidad y salubridad de los productos según la normativa de seguridad alimentaria.
 - 3.6 Selecciona y aplica las elaboraciones complementarias y de decoración del producto, si procede.
 - 3.7 Verifica la calidad del producto mediante los ensayos necesarios.
 - 3.8 Realiza los trabajos de mantenimiento básico en los equipos.
 - 3.9 Aplica las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - 3.10 Utiliza los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad.
 - 3.11 Aplica las normas y procedimientos de tratamiento de residuos.
4. Determina, si hace falta, la viabilidad técnica y/o económica, analizando los recursos necesarios y las implicaciones económicas para realizar la actividad u obtener el producto.

Criterios de evaluación

- 4.1 Analiza la viabilidad del producto según las necesidades del mercado.
- 4.2 Detalla los tiempos de producción de las etapas del proceso.
- 4.3 Valora los costes de producción para decidir la viabilidad del proyecto.
- 4.4 Selecciona las técnicas publicitarias más adecuadas para la promoción del producto o de la empresa.

5. Documenta los diferentes aspectos de la actividad o el producto, integrando los conocimientos aplicados en el desarrollo del supuesto práctico y/o la información buscada.

Criterios de evaluación

- 5.1 Establece la documentación y normativa asociada a la recepción y expedición de productos.
- 5.2 Establece el sistema de identificación y control de existencias.
- 5.3 Detalla la documentación relacionada con el control de la calidad de materias primas, auxiliares y producto acabado.
- 5.4 Describe las fichas técnicas de fabricación, registro de incidencias y fichas de mantenimiento utilizadas en el proceso de fabricación.
- 5.5 Describe la documentación y registros asociados al sistema APPCC, desinfección y limpieza y trazabilidad alimentaria.

5.6 Describe los PNT utilizados en la toma de muestras y en los ensayos realizados en el control del proceso.

Contenidos

Les determina el centro educativo.

MÓDULO PROFESIONAL 14: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

Duración: 383 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de la empresa, centro o servicio, relacionándolas con las actividades que realiza.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las características generales de la empresa, centro o servicio y el organigrama y las funciones de cada área.

1.2 Identifica los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.3 Identifica las competencias de los puestos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.4 Identifica las características del mercado o entorno, tipo de usuarios y proveedores.

1.5 Identifica las actividades de responsabilidad social de la empresa, centro o servicio hacia el entorno.

1.6 Identifica el flujo de servicios o los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

1.7 Relaciona ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, centro o servicio, ante otros tipos de organizaciones relacionadas.

1.8 Identifica el convenio colectivo o el sistema de relaciones laborales al cual se acoge la empresa, centro o servicio.

1.9 Identifica los incentivos laborales, las actividades de integración o de formación y las medidas de conciliación en relación con la actividad.

1.10 Valora las condiciones de trabajo en el clima laboral de la empresa, centro o servicio.

1.11 Valora la importancia de trabajar en grupo para conseguir con eficacia los objetivos establecidos en la actividad y resolver los problemas que se plantean.

2. Desarrolla actitudes éticas y laborales propias de la actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos por el centro de trabajo.

Criterios de evaluación

2.1 Cumple el horario establecido.

2.2 Muestra una presentación personal adecuada.

2.3 Es responsable en la ejecución de las tareas asignadas.

2.4 Se adapta a los cambios de las tareas asignadas.

2.5 Manifiesta iniciativa en la resolución de problemas.

2.6 Valora la importancia de su actividad profesional.

2.7 Mantiene organizada su área de trabajo.

2.8 Cuida de los materiales, equipos o herramientas que utiliza en su actividad.

2.9 Mantiene una actitud clara de respeto al medio ambiente.

2.10 Establece una comunicación y relación eficaz con el personal de la empresa.

2.11 Se coordina con los miembros de su equipo de trabajo.

3. Realiza las actividades formativas de referencia siguiendo protocolos establecidos por el centro de trabajo.

Criterios de evaluación

- 3.1 Ejecuta las tareas según los procedimientos establecidos.
- 3.2 Identifica las características particulares de los medios de producción, equipos y herramientas.
- 3.3 Aplica las normas de prevención de riesgos laborales en la actividad profesional.
- 3.4 Utiliza los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas establecidas por el centro de trabajo.
- 3.5 Aplica las normas internas y externas vinculadas a la actividad.
- 3.6 Obtiene la información y los medios necesarios para realizar la actividad asignada.
- 3.7 Interpreta y expresa la información con la terminología o simbología y los medios propios de la actividad.
- 3.8 Detecta anomalías o desviaciones en el ámbito de la actividad asignada, identifica las causas y propone posibles soluciones.

Actividades formativas de referencia

1. Actividades de formativas de referencia relacionadas con la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, productos auxiliares y productos acabados.
 - 1.1 Recepción de materias primas, materiales y productos.
 - 1.2 Almacenamiento y conservación de las mercancías.
 - 1.3 Preparación de los pedidos y expedición de productos almacenados.
 - 1.4 Control de las existencias y realización de inventarios.
 - 1.5 Verificación de los tipos y las calidades de los productos.
2. Actividades de formativas de referencia relacionadas con la preparación, ajuste y mantenimiento de los equipos y medios auxiliares.
 - 2.1 Preparación de los equipos de acuerdo con el programa de producción.
 - 2.2 Comprobación que la limpieza de los equipos es la indicada en los procedimientos establecidos.
 - 2.3 Mantenimiento de primer nivel en la forma y la periodicidad establecidas.
 - 2.4 Puesta en marcha y parada de los equipos según las instrucciones establecidas.
3. Actividades formativas de referencia relacionadas con la elaboración de masas, pastas y productos básicos de panadería, bollería, galletería y pastelería.
 - 3.1 Obtención de la masa o pasta.
 - 3.2 Realización de las operaciones de división, formación y moldeado de la masa o pasta.
 - 3.3 Control de los procesos de fermentación de las masas o piezas.
 - 3.4 Preparación de elaboraciones básicas de pastelería.
 - 3.5 Aplicaciones de métodos de cocción y de enfriamiento según los productos.
4. Actividades formativas de referencia relacionadas con la confección de las elaboraciones complementarias y la composición y decoración de productos de pastelería y confitería.
 - 4.1 Determinación de la composición y el diseño de decoraciones de productos de obrador.
 - 4.2 Confección de productos y elaboraciones complementarias de confitería y chocolatería.
 - 4.3 Operaciones de composición y decoración necesarias para el acabado y la presentación de los productos.
5. Actividades formativas de referencia relacionadas con las operaciones de envasado y embalaje de productos de panadería, bollería, galletería y pastelería.
 - 5.1 Preparación de los materiales específicos de envasado y embalaje.
 - 5.2 Realización y control de las operaciones de envasado y embalaje de productos acabados.
6. Actividades formativas de referencia relacionadas con las operaciones de venta y atención al cliente.

- 1.1 Montaje de expositores y escaparates.
- 1.2 Operaciones de venta y atención a los clientes.

6. Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Interpreta información profesional en lengua inglesa (manuales técnicos, instrucciones, catálogos de productos y/o servicios, artículos técnicos, informes, normativa, entre otros), aplicándola a las actividades profesionales más habituales.

Criterios de evaluación

- 1.1 Aplica a situaciones profesionales la información contenida en textos técnicos o normativa relacionados con el ámbito profesional.
- 1.2 Identifica y selecciona con agilidad los contenidos relevantes de novedades, artículos, noticias, informes y normativa, sobre diversos temas profesionales.
- 1.3 Analiza detalladamente las informaciones específicas seleccionadas.
- 1.4 Actúa en consecuencia para dar respuesta a los mensajes técnicos recibidos a través de soportes convencionales (correo postal, fax) o telemáticos (correo electrónico, web).
- 1.5 Selecciona y extrae información relevante en lengua inglesa, según prescripciones establecidas, para elaborar en lengua propia comparativas, informes breves o extractos.
- 1.6 Cumplimenta en lengua inglesa documentación y/o formularios del campo profesional habituales.
- 1.7 Utiliza soportes de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

Este resultado de aprendizaje se tiene que aplicar en al menos uno de los módulos del ciclo formativo, exceptuando el módulo de inglés técnico.

7. Espacios

Espacio formativo	Superficie m ²	Superficie m ²	Grado de uso
	(30 alumnos)	(20 alumnos)	
Aula polivalente	60	40	50%
Taller de panadería y repostería	150	120	50%
Almacén	20	20	0%

8. Profesorado

8.1 Profesorado de centros educativos dependientes del Departamento de Enseñanza.

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde a los profesores del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria y del cuerpo de profesores técnicos de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas a continuación.

Especialidades de los profesores con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de panadería, pastelería y confitería:

Módulo profesional	Especialidad de los profesores	Cuerpo
Elaboraciones de panadería-bollería	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Procesos básicos de pastelería y repostería	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional

Módulo profesional	Especialidad de los profesores	Cuerpo
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Postres en restauración	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Productos de obrador	Procesos en la industria alimentaria	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesores técnicos de formación profesional
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Hostelería y turismo Procesos en la industria alimentaria	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	Procesos en la industria alimentaria	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	Procesos en la industria alimentaria	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Formación y orientación laboral	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Inglés técnico	Procesos en la industria alimentaria* Hostelería y turismo* Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios* Cocina y pastelería*	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria Profesores técnicos de formación profesional

*con habilitación lingüística correspondiente al nivel B2 del Marco común europeo de referencia.

Con carácter excepcional, los módulos profesionales de elaboraciones de panadería-bollería, procesos básicos de pastelería y repostería y elaboraciones de confitería y otras especialidades se pueden asignar también a profesores especialistas.

Síntesis: se asigna a todas las especialidades con atribución docente en el ciclo formativo.

8.2 Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpo	Especialidad de los profesores	Titulación
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Formación y orientación laboral	Diplomado o diplomada en ciencias empresariales Diplomado o diplomada en relaciones laborales Diplomado o diplomada en trabajo social Diplomado o diplomada en educación social Diplomado o diplomada en gestión y administración pública
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Hostelería y turismo	Diplomado o diplomada en turismo
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Procesos en la industria alimentaria	Ingeniero técnico o ingeniera técnica agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias
Profesores técnicos de formación profesional	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Técnico o técnica superior en industria alimentaria
Profesores técnicos de formación profesional	Cocina y pastelería	Técnico o técnica superior en restauración Técnico o técnica especialista en hostelería

8.3 Profesorado de centros de titularidad privada o de titularidad pública diferente del Departamento de Enseñanza

Módulos profesionales	Titulación
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería Productos de obrador Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos Licenciado o licenciada en biología Licenciado o licenciada en bioquímica Licenciado o licenciada en química Licenciado o licenciada en enología Licenciado o licenciada en farmacia Licenciado o licenciada en veterinaria Licenciado o licenciada en ciencias ambientales Ingeniero agrónomo o ingeniera agrónoma Ingeniero técnico o ingeniera técnica agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias Diplomado o diplomada en nutrición humana y dietética
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Licenciado o licenciada en turismo Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos Licenciado o licenciada en biología Licenciado o licenciada en bioquímica Licenciado o licenciada en química Licenciado o licenciada en enología Licenciado o licenciada en farmacia Licenciado o licenciada en veterinaria Licenciado o licenciada en ciencias ambientales Ingeniero agrónomo o ingeniera agrónoma Ingeniero técnico o ingeniera técnica agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias Diplomado o diplomada en nutrición humana y dietética
Elaboraciones de panadería-bollería Procesos básicos de pastelería y repostería Elaboraciones de confitería y otras especialidades Postres en restauración Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos Técnico o técnica superior en restauración Técnico o técnica superior en industria alimentaria Técnico o técnica especialista en hostelería
Formación y orientación laboral Empresa e iniciativa emprendedora	Licenciado o licenciada en derecho Licenciado o licenciada en administración y dirección de empresas Licenciado o licenciada en ciencias actuariales y financieras Licenciado o licenciada en ciencias políticas y de la administración Licenciado o licenciada en ciencias del trabajo Licenciado o licenciada en economía Licenciado o licenciada en psicología Licenciado o licenciada en sociología Ingeniero o ingeniera en organización industrial Diplomado o diplomada en ciencias empresariales Diplomado o diplomada en relaciones laborales Diplomado o diplomada en educación social Diplomado o diplomada en trabajo social Diplomado o diplomada en gestión y administración pública
Inglés técnico	Licenciado o licenciada, ingeniero o ingeniera, arquitecto o arquitecta o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado o diplomada, ingeniero técnico o ingeniera técnica o arquitecto técnico o arquitecta técnica o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes

Con carácter excepcional, los módulos profesionales de elaboraciones de panadería-bollería, procesos básicos de pastelería y repostería y elaboraciones de confitería y otras especialidades se pueden asignar también a profesores especialistas.

Síntesis: se asigna a todo el profesorado con atribución docente en el ciclo formativo.

9. Convalidaciones

9.1 Convalidaciones entre los créditos y módulos profesionales del ciclo formativo de panificación y repostería al amparo de la LOGSE (Decreto 11/1999, de 26 de enero), y los módulos profesionales del currículo que se establecen en este Decreto

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Créditos	Módulos	Módulos profesionales
Materias primas, productos y procesos de panadería, pastelería y confitería	Materias primas, productos y procesos de panadería, pastelería y confitería	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
Panadería y repostería	Panadería y repostería	Elaboraciones de panadería-bollería
Elaboraciones básicas de pastelería	Elaboraciones básicas de pastelería	Procesos básicos de pastelería y repostería Postres en restauración
Especialidades y acabados de pastelería y confitería	Especialidades y acabados de pastelería y confitería	Elaboraciones de confitería y otras especialidades
Operaciones y control de almacén	Operaciones y control de almacén	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Empresa e iniciativa emprendedora
Higiene en la industria alimentaria Seguridad en la industria alimentaria	Higiene y seguridad en la industria alimentaria	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo

Convalidaciones entre los créditos y módulos profesionales del ciclo formativo de pastelería y panadería al amparo de la LOGSE (Decreto 174/1997, de 22 de julio), y los módulos profesionales del currículo que se establecen en este Decreto.

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Créditos	Módulos	Módulos profesionales
Panificación y pastelería salada	Panificación y pastelería salada	Elaboraciones de panadería-bollería
Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos	Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería y repostería Postres en la restauración
Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios	Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
Productos de pastelería y repostería	Productos de pastelería y repostería	Productos de obrador
Ofertas gastronómicas y sistemas de abastecimiento	Ofertas gastronómicas y sistemas de abastecimiento	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo

9.2 Otras convalidaciones

Convalidaciones entre los créditos del CFGM panificación y repostería LOGSE y las unidades formativas del currículo que se establecen en este Decreto.

Créditos del CFGM panificación y repostería	Unidades formativas de los módulos profesionales del CFGM panadería, pastelería y confitería
Seguridad en la industria alimentaria	Unidad formativa del módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos: UF2: protección del medio ambiente
Formación y orientación laboral	Unidades formativas del módulo de formación y orientación laboral: UF1: incorporación al trabajo
Síntesis	Unidades formativas del módulo de síntesis: UF1: síntesis

Convalidaciones entre los créditos del CFGM pastelería y panadería LOGSE y las unidades formativas del currículo que se establecen en este Decreto.

Créditos del CFGM pastelería y panadería	Unidades formativas de los módulos profesionales del CFGM panadería, pastelería y confitería
Formación y orientación laboral	Unidades formativas del módulo de formación y orientación laboral: UF1: incorporación al trabajo
Síntesis	Unidades formativas del módulo de síntesis: UF1: síntesis

9.3 Convalidación del módulo profesional de inglés técnico

El módulo profesional de inglés técnico de este ciclo formativo se convalida con el módulo profesional de inglés técnico de cualquier ciclo formativo de grado medio.

10. Correspondencias

10.1 Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman parte del currículo de este ciclo formativo para la convalidación

Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña	Módulos profesionales
UC_2-0034-41_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados UC_2-0034-42_2: preparar la producción en obrador UC_2-0034-43_2: realizar o dirigir las operaciones de elaboración de masas de horno UC_2-0034-44_2: realizar o dirigir las operaciones de elaboración de masas de bollería	Elaboraciones de panadería-bollería
UC_2-0035-21_2: confeccionar o conducir las elaboraciones complementarias, composición y decoración de los productos de bollería UC_2-0035-22_2: realizar las operaciones de envasado y embalaje de productos de panadería y bollería	Productos de obrador
UC_2-0036-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos UC_2-0036-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC_2-0305-11_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	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña	Módulos profesionales
UC_2-0306-21_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería UC_2-0306-22_2: realizar o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Procesos básicos de pastelería y repostería
UC_2-0307-61_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de galletas UC_2-0307-62_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de cacao y chocolate UC_2-0307-63_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de productos derivados del chocolate UC_2-0307-64_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de turrone y mazapanes UC_2-0307-65_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de caramelos y dulces UC_2-0307-66_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de helados artesanos	Elaboraciones de confitería y otras especialidades
UC_2-0308-21_2: realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería UC_2-0308-22_2: realizar el acabado y decoración de los productos de confitería, heladería, chocolatería y otros dulces	Productos de obrador
UC_2-0309-11_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
UC_2-0310-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos UC_2-0310-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC_2-0709-11_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC_2-0710-11_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Postres en restauración
UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

10.2 Correspondencia de los módulos profesionales que forman parte del currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para la acreditación

Módulos profesionales	Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	UC_2-0305-11_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
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	UC_2-0709-11_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos
Elaboraciones de panadería-bollería	UC_2-0034-41_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados UC_2-0034-42_2: preparar la producción en obrador UC_2-0034-43_2: realizar o dirigir las operaciones de elaboración de masas de horno UC_2-0034-44_2: realizar o dirigir las operaciones de elaboración de masas de bollería
Procesos básicos de pastelería y repostería	UC_2-0306-21_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería UC_2-0306-22_2: realizar o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

Módulos profesionales	Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	UC_2-0307-61_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de galletas UC_2-0307-62_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de cacao y chocolate UC_2-0307-63_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de productos derivados del chocolate UC_2-0307-64_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de turrone y mazapanes UC_2-0307-65_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de caramelos y dulces UC_2-0307-66_2: realizar y controlar las operaciones de elaboración de helados artesanos
Productos de obrador	UC_2-0308-21_2: realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería UC_2-0308-22_2: realizar el acabado y decoración de los productos de confitería, heladería, chocolatería y otros dulces UC_2-0035-21_2: confeccionar o conducir las elaboraciones complementarias, composición y decoración de los productos de bollería UC_2-0035-22_2: realizar las operaciones de envasado y embalaje de productos de panadería y bollería
Postres en restauración	UC_2-0710-11_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC_2-0036-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos UC_2-0036-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente UC_2-0310-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos UC_2-0310-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	UC_2-0309-11_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería

(12.284.074)