

Consejería de Educación

3038 *DECRETO 97/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, define la Formación Profesional como el conjunto de las acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Asimismo, establece que la Administración General del Estado, de conformidad con lo que se dispone en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución española y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos de Formación Profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de Formación Profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la propia Ley, cuyos contenidos podrán ampliar las Administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación Profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la Formación Profesional del sistema educativo, dispone que sean las Administraciones educativas las que, respetando lo previsto en dicha norma y en las que regulen los títulos respectivos, establezcan los currículos correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional.

El Gobierno, a propuesta del Ministerio de Educación y Ciencia, ha aprobado el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan las enseñanzas mínimas. El currículo del ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería que se establece por la Comunidad de Madrid en este Decreto pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para la incorporación a su estructura productiva. Dicho currículo requiere una posterior concreción en las programaciones que el equipo docente ha de elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículo en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En el proceso de elaboración de este Decreto, ha emitido dictamen el Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con el artículo 2.1.b) de la Ley 12/1999, de 29 de abril, del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid.

En virtud de todo lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, a propuesta de la Consejera de Educación y previa deliberación, el Consejo de Gobierno en su reunión del día 17 de julio de 2008,

DISPONE

Artículo 1

Objeto

El presente Decreto establece el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, para su aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

Artículo 2

Referentes de la formación

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y entorno profesionales, la prospectiva del título en el sector, los objeti-

vos generales, los espacios necesarios para su desarrollo, los accesos y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título, y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 3

Módulos profesionales del ciclo formativo

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son los incluidos en el Real Decreto 1399/2007, es decir:

- Elaboraciones de panadería-bollería.
- Formación y orientación laboral.
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Postres en restauración.
- Productos de obrador.
- Formación en centros de trabajo.

Artículo 4

Currículo

1. Los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 son los definidos en el Real Decreto 1399/2007.

2. Los contenidos de los módulos profesionales “elaboraciones de panadería-bollería”, “formación y orientación laboral”, “materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería”, “operaciones y control de almacén en la industria alimentaria”, “presentación y venta de productos de panadería y pastelería”, “procesos básicos de pastelería y repostería”, “seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”, “elaboraciones de confitería y otras especialidades”, “empresa e iniciativa emprendedora”, “postres en restauración” y “productos de obrador” se incluyen en el Anexo I de este Decreto.

Artículo 5

Organización y distribución horaria

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos. La distribución en cada uno de ellos, su duración y la asignación horaria semanal se concretan en el Anexo II.

Artículo 6

Evaluación, promoción y acreditación

La evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en este Decreto se atenderá a las normas que expresamente dicte la Consejería de Educación.

Artículo 7

Profesorado

Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 son las establecidas en el Anexo III.A) del Real Decreto 1399/2007. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos, son las que se concretan en el Anexo III.C) del referido Real Decreto.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Calendario de aplicación

En cumplimiento de lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y se fijan las enseñanzas mínimas, en el año académico 2008-2009 se implantarán las enseñanzas correspondientes al curso primero del currículo que se determina en el presente Decreto y en el año 2009-2010 las del segundo curso. Paralelamente, en los mismos años académicos, dejarán de impartirse las correspondientes al primero y segundo cursos de las enseñanzas establecidas en el Real Decreto 147/1994, de 4 de febrero, que definió el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Pastelería y Panadería.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Normas de desarrollo

Se autoriza a la Consejería de Educación para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Dado en Madrid, a 17 de julio de 2008.

La Consejera de Educación,
LUCÍA FIGAR DE LACALLE

La Presidenta,
ESPERANZA AGUIRRE GIL DE BIEDMA

- Descripción de las anomalías y defectos de las piezas durante la fermentación y aplicación de medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Cocción/fritura de piezas fermentadas:

- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final.
 - Tipos de hornos.
 - Transformaciones de la masa durante la cocción.
 - El vapor durante la cocción.
 - Materias grasas utilizadas en la fritura de piezas fermentadas. Clasificación y características.
 - Temperaturas de cocción/fritura.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
- Normas de seguridad.

Elaboración de panes, productos de bollería fermentada y productos de bollería hojaldrada fermentada:

- Definición. Proceso de elaboración.
- Composición de la masa. Características de las materias primas.
- Tipos de panes: regionales, internacionales, tradicionales, especiales y de decoración. Pan precocido.
- Tipos de bollería: cocida (ordinaria o rellena salada o dulce); frita (ordinaria o rellena); fermenta (regional, internacional, tradicional, estacionales).
- Tipos de bollería hojaldrada fermenta (regional, internacional, tradicional, estacionales).
- Nuevas tendencias.
- Anomalías y defectos más frecuentes. Medidas correctoras.
- Alteraciones microbianas y envejecimiento del producto.
- Características organolépticas, físicas y químicas del producto.

Productos de elaboraciones saladas:

- Clasificación y descripción de los productos de pastelería salada más ofertados.
- Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnica y procedimientos aplicables, riesgos de ejecución, resultados y controles.
- Elaboración de los productos de pastelería salada más característicos, a partir de las preelaboraciones, elaboraciones básicas y rellenos necesarios.

Elaboraciones de rellenos y cubiertas:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
 - Clasificación.
 - Tipos de rellenos (dulces y salados)
- Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras
 - Cremas con huevo: pastelería para hornear, de yema, de mantequilla.
 - Cremas batidas: mousses, chantilly, de almendra, mouselina, de moka, de trufa....
 - Ingredientes y formulación. Consistencia y características.
 - Utilización en los distintos productos de pastelería.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel)
 - Cremas base para rellenos salados. salsa bechamel.
 - Ingredientes y formulación. Consistencia y características.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
- Utilización en los distintos productos de pastelería.
 - Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).
 - Ingredientes y formulación.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
 - Consistencia y características.

ANEXO I

Relación de los contenidos y duración de los módulos profesionales del currículo

Módulo Profesional 01: ELABORACIONES DE PANADERÍA-BOLLERÍA. (CÓDIGO: 0025)

CONTENIDOS (Duración 310 horas)

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

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - Prevención de riesgos laborales.
 - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
 - Incidencias tipo en la manipulación de los equipos.
- ##### **Obtención de masas fermentables:**
- Selección de materias primas.
 - Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base. Interpretación de las fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes, y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.
 - Levadura panaria. Definición.
 - Presentaciones comerciales de la levadura.
 - Funciones de la levadura en las masas.
 - Acondicionamiento de la levadura panaria.
 - Preparación de la masa madre.
 - Métodos de elaboración (directo, mixto, esponja, otros métodos).
 - Operaciones de elaboración de masas fermentables: amasado, boleado, formado, fermentado, cocción, terminado, conservación, exposición y envasado.
 - Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.
 - Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Amasado:

- Tipos de amasadoras.
- Tiempos de amasado.
- Temperatura final de la masa.
- Influencia del amasado en la fuerza de la masa.

Formado de piezas:

- Operaciones de formado de piezas: división, heñido, boleado, reposo y formado.
 - Tipos de divisoras.
 - Formado mecánico y manual.
- Puntos críticos en congelación.
 - Masa congelada.
 - Materias primas y proceso.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas.

Control del proceso de fermentación:

- Proceso de fermentación.
 - Antecedentes históricos y funciones de la fermentación.
- Tipos de fermentación: primaria, secundaria, tradicional, controlada (puntos críticos), global retardada.
- Bloqueo de la fermentación.
- Conservación y refrigeración de piezas fermentadas.

- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad y beneficios sociales, entre otros.
- Representación de los trabajadores: unitaria y sindical.
- Derecho procesal social:
 - Plazos de las acciones.
 - Conciliación y reclamación previa.
 - Órganos jurisdiccionales.
 - La demanda y el juicio oral.
- Gestiones a través de Internet en el ámbito laboral.

Seguridad Social, empleo y desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social: Modalidades y Regímenes de la Seguridad Social.
- Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- Acción protectora de la Seguridad Social: Introducción sobre contingencias, prestaciones económicas y servicios.
- La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación y subsidio por desempleo.

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas: accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, otras patologías derivadas del trabajo.
- Marco normativo básico de la prevención: derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Principios y técnicas de prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades y sanciones.

Evaluación de riesgos profesionales: riesgos generales y riesgos específicos

- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Los riesgos generales:
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Los Riesgos Específicos:
 - Riesgos específicos en el sector profesional en el que se ubica el título.
 - Consideración de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de los riesgos específicos del sector profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Aplicación de las medidas de prevención.
- Medidas de protección:
 - Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad.
 - Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual.
 - Especial protección a colectivos específicos: maternidad, lactancia, trabajadores de una empresa de trabajo temporal, trabajadores temporales.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- El Plan de prevención de riesgos laborales:
 - Evaluación de riesgos.
 - Organización y planificación de la prevención en la empresa:
 - El control de la salud de los trabajadores.
 - El Plan de autoprotección: Plan de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
 - Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.
 - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Elementos básicos de la gestión de la prevención en la empresa:
 - La gestión de la prevención en la empresa: definición conceptual.

- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Procedimientos y técnicas de relleno.
- Selección del equipo y utilaje.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

Módulo Profesional 02: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL. (Código: 0033)

CONTENIDOS (Duración 90 horas)

Orientación profesional y búsqueda activa de empleo:

- El ciclo formativo: normativa reguladora, nivel académico y profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título del ciclo formativo: acceso, convalidaciones y exenciones. Formación profesional del sistema educativo y formación profesional para el empleo.
- La formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado: valoración de su importancia.
- Opciones profesionales: definición y análisis del sector profesional del título del ciclo formativo.
- Empleadores en el sector: empleadores públicos, empleadores privados y posibilidad de autoempleo.
- Proceso, técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo y selección de personal en empresas pequeñas, medianas y grandes del sector.
- Sistema de acceso al empleo público en puestos idóneos para los titulados del ciclo formativo.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Recursos de Internet en el ámbito de la orientación.
- Carrera profesional en función del análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales: autoconocimiento y potencial profesional.
- El proceso de toma de decisiones: definición y fases.
- Asociaciones Profesionales del sector.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Equipos de trabajo: concepto, características y fases del trabajo en equipo.
- La comunicación en los equipos de trabajo: escucha activa, asertividad y escucha interactiva (feedback).
- La inteligencia emocional.
- Ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos de trabajo en el sector en el que se ubica el ciclo formativo según las funciones que desempeñan. Características de eficacia de un equipo de trabajo.
- La participación en el equipo de trabajo: Los roles grupales.
- Dinámicas de trabajo en equipo.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Tipos de conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: conciliación, mediación, negociación y arbitraje.
- La negociación como medio de superación del conflicto: tácticas, pautas y fases.

Contrato de trabajo y relaciones laborales:

- El derecho del trabajo: fuentes y principios.
- Análisis y requisitos de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El contrato de trabajo: concepto, capacidad para contratar, forma y validez del contrato.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. El fraude de ley en la contratación laboral.
- El período de prueba, el tiempo de trabajo y otros aspectos relevantes: Análisis en el convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del título del ciclo formativo.
- La nómina. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector del título.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo: causas y efectos.
- Medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración

- El obrador: características y ubicación de los equipos.
 - Plano y características del obrador. Marcha de trabajo.
 - Propiedades generales del obrador: situación, superficie, suelo, muros, salidas de agua, iluminación, ventilación, otros.
- Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.
 - Maquinaria de frío y caliente. Hornos, cámaras frigorífica y congelador, cámaras de fermentación...
 - Pequeña-mecánica. Batidora, montadora, amasadora, laminadora, turmix, refinadora de frutos secos, mantecadora, sorbetera.
 - Otro material. Mesas de trabajo, carros para latas, balanza, latas, utillaje.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones. Prevención de riesgos laborales.
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación:

- La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros).
- Factores físicos, químicos y biológicos.
- Métodos de conservación de los alimentos.
 - Clasificación de los métodos de conservación. Métodos físicos y métodos químicos.
 - Otros métodos de conservación.
- Caducidad de los productos.
- Consumo preferente.

Módulo Profesional 04: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. (Código: 0030)

CONTENIDOS (Duración 70 horas)

Aprovisionamiento del almacén:

- El departamento de compras.
- El ciclo de compras y de aprovisionamiento.
- Determinación de necesidades.
- Procesos de la función de compras
- Documentación técnica asociada al aprovisionamiento.
 - Establecimiento de los estándares.
 - Ficha de especificaciones técnicas de los productos.
 - Ficha de artículo.
 - Fichero de proveedores.
 - Lista de precios de mercado.
 - Documentos emisión de pedidos. El bono de pedido.
- Tipos de Stock
- Gestión de los stocks.
- Control de existencias. Los inventarios y su valoración. Documentos de control.
- El inventario permanente y el inventario físico o de comprobación. Análisis de inventarios.
- Transporte interno. Desde los almacenes al punto de producción. Aprovisionamiento JIT (Just in Time).

Recepción de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales.
- Zona de recepción de mercancías. Ubicación y disposición de la zona.
- Equipamientos básicos.
- Comprobación de la integridad en el embalaje y etiquetado.

- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Funciones del prevencionista de nivel básico.

Módulo Profesional 03: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (Código: 0024)

CONTENIDOS (Duración 125 horas)

Características de las materias primas y auxiliares:

- Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, procesos de obtención, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos).
 - Harinas.
 - Agua y sal.
 - Levaduras y gasificantes.
 - Edulcorantes, aditivos y coadyuvantes. Reglamentación.
 - Huevos y ovoproductos.
 - Materias grasas: tipos de grasas y efectos en los productos.
 - Leche y productos lácteos.
 - Cacao y chocolate. Derivados y usos
 - Frutos secos y especias.
 - Frutas y derivados. Uso de la fruta y sus derivados (mermelada, jalea, confitura, fruta escarhada, confitada, etc.).
 - Bebidas alcohólicas más utilizadas. Usos.
- Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares.
- Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener.
- Procedimientos de toma e identificación de las muestras. Muestras totales, selectivas y aleatorias.
- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos.
- Pruebas y test sensoriales: visual, olfativa, gustativa y táctil

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería.

- Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Pan.
 - Bollería fermentada.
 - Bollería hojaldrada.
- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Masas batidas.
 - Masas escaldadas.
 - Masas azucaradas.
- Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Masas aglutinantes (laminadas-troqueladas).
 - Masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas), fórmulas y productos.
 - Masas areniscas.
- Productos de confitería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Caramelos duros y blandos.
 - Chicles.
 - Galatinas.
 - Gageas y confites.
 - Otros dulces y golosinas.

Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.

- Control de consumos. Control por diferencia de inventarios.
- Determinación del inventario permanente, inicial y final.
- Evaluación de los criterios de consumo.
- Métodos de fijación de precios en función de los costes de materias primas, de la oferta y la demanda, de la competencia, del beneficio esperado, del área geográfica o del nivel de renta.
- Márgenes y descuentos. Escandallos. Raitos.
 - La ficha técnica de producción.
 - Ficha de escandallo o test de rendimiento de artículos.
- Cálculo del precio de venta.

Exposición de productos en el punto de venta:

- Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial (obrador, sala de ventas, cámaras y almacenes fríos).
- Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.
- La publicidad en el lugar de la venta.
- Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
- Leyes de escaparatismo. El público objetivo. La diferenciación.
- Tipología de escaparates: comerciales, promocionales, de prestigio.
- La iluminación del escaparate.
- Equipamiento del escaparate.
- Diseño de escaparates.
- El escaparate como medio de animación del punto de venta. Teoría del color, de la forma, composición, peso visual y equilibrio.
- Zonas del escaparate. De comienzo medio, de comienzo bajo.
- Tratamiento del artículo estático.
- Comunicación escaparate y transeúnte.
- Fórmula AIDA (Atención, Interés, Deseo, Acción).
- Carteles. Rotulación de carteles de información y precios. Los book. Los portaprecios.

Gestión operativa de la venta:

- Medios de pago: transferencias, tarjetas de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, en efectivo y otros.
 - Transferencias entre empresa-cliente
 - Ventas al contado. Ventas a crédito y otros.
- Codificación de mercancías. Sistema de código de barras (EAN).
 - Aplicación informática de generación de códigos EAN.
 - Descripción del código EAN.
- Implantación de lectores ópticos de códigos EAN.
- Terminal punto de venta (TPV): sistemas de cobro.
 - Apertura y cierre del TPV.
 - Puesta a cero de la TPV.
 - Lecturas de venta y arqueos parciales.
 - Cierre de la TPV y arqueo de caja.
 - Resumen y cuadro de ventas con efectivo y elementos de crédito.
 - Impreso de recogida de datos económicos de la venta diaria.
 - Resumen periódico de venta en mostrador.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de datos electrónicos (EDI), XML, HTML, ...
 - Planificación de sistemas de información en la empresa. Transmisión de documentos entre empresas. Servicios que presta el EDI.

Atención al cliente:

- Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.
- La información suministrada por el cliente. Técnicas de captación de información.
- Medición del nivel de satisfacción del cliente. Las encuestas.
- Análisis del problema. Petición de sugerencias de mejora al cliente.
- Laseudocompra como medición de la prestación del servicio.
- Medición del cómputo de clientes perdidos.
- Estudios post-compra.

- Organización de la recepción.
 - Evaluación de temperatura de los géneros perecederos.
 - Evaluación de las características organolépticas de los productos alimentarios.
 - Comprobación del transporte externo e interno. Envases de uso interno.
- Medición y pesaje de cantidades. Control de los precios.
- Documentación de entrada. Documento de trazabilidad. Albarán o factura de la mercancía recibida.
- Libro registro de entradas de compras y devoluciones. Circuito de albaranes y facturas.

Almacenamiento:

- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.
- Número de almacenes y tamaño de los mismos.
- Localización para los diferentes tipos de almacén. Logística de las materias primas.
- Otros almacenes. Almacén de productos de limpieza y desinfección. Almacén de productos de mantenimiento.
- Localización de los diferentes tipos de almacén de productos terminados. Tipo y nivel de mecanización.
- Clasificación y codificación de mercancías. La técnica ABC.
- Identificación de mercancías y productos terminados. Asignación de códigos alfanuméricos por grupos, familias, subfamilias y productos. El código de barras EAN (European Article Number).
- Ubicación de las mercancías y señalización del almacén.
- Los lineales y su ubicación: pasillo, posición, altura, referencia. Señalización en las cabeceras del lineal.
- Condiciones generales de conservación. Materias primas. Productos terminados: elaboraciones de confitería, de bombonería y chocolatería, a comercializar refrigerados y congelados.
- Documentación de gestión del almacén.
- Subsistema de control general del almacén.
- Subsistema de control de almacén, entradas y salidas de mercancías.
- Subsistema estadístico. Análisis funcional de necesidades de información de una empresa.

Expedición de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales
- Organización de la expedición. Logística en la expedición. Gestión de la información.
- Establecimiento de las rutas. Documentación de salida.
- Control de albaranes y de facturas emitidas y de facturas pendientes de cobro.
- Transporte externo. Medios de transporte propios y ajenos.

Aplicación de las TIC en la gestión de los almacenes:

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Conocimiento del medio. Documentos de texto, hoja de cálculo, bases de datos.
- Procesos de visitas a las páginas web de proveedores y clientes. Formularios de contacto.
- Recepción y envío de correos electrónicos. La factura electrónica.
- Aplicaciones informáticas. Implantación de terminales informáticos en el departamento de compras, en el almacén de materias primas y en el de productos terminados.
- Sistema informático de gestión de almacenes. Datos básicos. Programa de gestión de almacenes. Inventario permanente.
- Implantación de terminales informáticos en el lugar de la recepción de mercancías y en el lugar de expedición de productos terminados.
- Implantación de codificadores de barras EAN y del sistema de lectura óptica de sus caracteres.
- Transmisión de la información. Redes de comunicación y correo electrónico.
- La intranet. Información y comunicación interna en red.

Módulo Profesional 05: PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. (Código: 0032)

CONTENIDOS (Duración 70 horas)

Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:

- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Costes variables y fijos, directos o indirectos.

- Elaboraciones de masas escaldadas.
- Control y aplicación de resultados.
- Conservación y regeneración de masas escaldadas.
- Masas azucaradas:
 - Descripción y análisis de masas azucaradas.
 - Tipos de masas azucaradas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas azucaradas.
- Elaboraciones de masas azucaradas.
- Control y aplicación de resultados.
- Conservación y regeneración de masas azucaradas.
- Masas leudadas:
 - Descripción y análisis de masas leudadas.
 - Tipos de masas leudadas
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas leudadas.
 - Elaboraciones de masas leudadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas leudadas.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración, conservación y regeneración de jarabes.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración, conservación y regeneración de cremas.
- Elaboración, conservación y regeneración de rellenos salados.
- Elaboración, conservación y regeneración de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería y repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Servicio de las elaboraciones de pastelería y repostería:

- Coordinación con el resto de departamentos.

Módulo Profesional 07: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (CÓDIGO: 0031) CONTENIDOS (Duración 65 horas)

Limpeza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.
 - Los materiales de construcción.
 - Distribución en planta por zonas.
 - Cocina: Equipos, instalaciones, superficies de trabajo. Instalaciones para almacenamiento de alimentos y niveles de limpieza.
- Conceptos y niveles de limpieza.
 - Limpieza
 - Desinfección.
 - Esterilización.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utilaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
 - Medidas de vigilancia y prevención.
 - Medidas de tratamiento y erradicación.
 - Desratización.
 - Desinfección.
 - Desinsectación.
- Procesos y productos de limpieza.
 - Características de los desinfectantes.
 - Utilización de productos adecuados.

- Investigación de expectativas.
 - Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
 - La comunicación oral. Errores en la comunicación oral.
 - La Comunicación telefónica.
 - Comunicación escrita.
- Resolución de reclamaciones y quejas.**
- Procedimientos de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.
 - El Departamento de Atención al Cliente. Hoja de reclamación interna.
 - Técnicas de resolución de reclamaciones.
 - El arbitraje de consumo. Oficina municipal de información al consumidor (OMIC).
 - Hoja de reclamación oficial.
 - Ley general de defensa de los consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor. Legislación vigente.

Módulo Profesional 06: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. (CÓDIGO: 0026)

CONTENIDOS (Duración 270 horas)

Terminología culinaria

Recepción de materias primas específicas de pastelería y repostería:

- Materias primas específicas de pastelería y repostería
- Clasificación gastronómica y comercial.
- Tratamientos adecuados según el tipo de producto.
- Calidades.
- Conservación y ubicación de los productos.

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

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
- Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos, fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Masas hojaldradas:
 - Descripción y análisis del hojaldrado.
 - Tipos de hojaldr.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas hojaldradas.
 - Elaboraciones de masas hojaldradas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas:
 - Descripción y análisis de masas batidas o esponjadas.
 - Tipos de masas batidas o esponjadas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas batidas o esponjadas.
 - Elaboraciones de masas batidas o esponjadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas batidas o esponjadas.
- Masas escaldadas:
 - Descripción y análisis de masas escaldadas.
 - Tipos de masas escaldadas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas escaldadas.

Utilización eficaz de recursos:

- Impactos ambientales en la hostelería.
- Concepto y filosofía de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Ahorro de agua en el departamento de limpieza y restaurante.
- Buenas prácticas medioambientales en el consumo de energía.
- Ventajas en la utilización de energías alternativas.
- El ruido.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
 - Normativa medioambiental en España y Europa en las empresas de hostelería.
 - La legislación medioambiental en el ámbito de la hostelería.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
 - Residuos urbanos.
 - El PVC.
 - Residuos especiales.
 - Residuos tóxicos y peligrosos.
 - Residuos propios de las empresas de hostelería.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Módulo Profesional 08: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES. (CÓDIGO: 0027)
 CONTENIDOS (Duración 190 horas)
Elaboración de masas y productos de galletería:

- Proceso general de elaboración de masas de galletería. Secuencia de operaciones. Realización.
- Obtención y conservación de masa aglutinantes (laminadas-troqueladas).
- Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas).
- Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Diferentes terminaciones.

Elaboración de productos a base de chocolate:

- Origen e historia del chocolate.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería. Fundido, atemperado y aplicaciones.
- Variedades y derivados del chocolate.
- Bombería (de molde, de corte, rocas, lenguas de gato...).
- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de mazapanes y turrones:

- Ingredientes: Importancia de cada uno de ellos en la elaboración de mazapanes y turrones.
- Proceso de elaboración de mazapanes. Crudo y cocido.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.
- Elaboración de diferentes tipos de turrones: de pasta dura y pasta blanda.
- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrones.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

- Aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección.
 - Plan de limpieza y plan de desinfección.
 - Procedimientos de limpieza. Periodicidad y registro.
 - Plan de desinfección. Periodicidad y registro.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Certificado de manipulador de alimentos.
- La higiene personal, hábitos y salud.
 - Uso de indumentaria adecuada y objetos personales.
 - Cuidado e higiene personal y de las manos.
 - Otras medidas higiénico-sanitarias.
 - Uso de paños de cocina.
 - Estornudar, toser, trabajar enfermo.
 - Fumar, comer, mascar chicle.
 - Protección de cortes, quemaduras y heridas del manipulador.
- Sanidad: Reconocimiento médico.
- Peligros asociados a la manipulación de alimentos.
 - Peligros asociados al consumo de alimentos contaminados.
- Tipos de peligros:
 - Peligro químico.
 - Peligro físico.
 - Peligro biológico.
 - Formas generales de contaminación.
- Guías de prácticas correctas de higiene en los siguientes procesos en los que intervienen alimentos:
 - Almacenamiento y conservación.
 - Manipulación.
 - Elaboración en frío.
 - Elaboración en caliente.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Recepción de materias primas. Control de proveedores.
 - Conservación y almacenamiento.
- Métodos de conservación de los alimentos.
 - Conservación por acción del calor.
 - Conservación por medio del frío.
 - Conservación por modificación de la actividad del agua.
 - Uso de aditivos.
 - Los tratamientos con radiaciones.
 - Otros métodos de conservación: modificación del pH, en atmósfera controlada, eliminación del oxígeno (vacío)...

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en la Higiene alimentaria.
 - Historia y legislación.
- Implantación y desarrollo del sistema.
- Medidas de control relacionadas con los peligros alimentarios en la manipulación de los alimentos.
 - Trazabilidad.
 - Concepto y tipos.
 - Responsabilidad y obligatoriedad.
 - Objetivos y ventajas.
 - Bases necesarias para su cumplimiento.
 - Información y registro.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Definición del proceso.
 - Normas implantadas en el sector alimentario.

- Concepto y elementos del Balance Social de la empresa: empleo, remuneraciones, medio ambiente y programa de acción social.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- La fiscalidad en las empresas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa: en Hacienda, en la Seguridad Social, en los Ayuntamientos, en el Notario, en el Registro Mercantil y en otros organismos.
- Apartados del plan de empresa:
 - Presentación de los promotores.
 - Estrategia, ventaja competitiva y análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades (D.A.F.O.) en la creación de una empresa.
 - Forma jurídica.
 - Análisis del mercado.
 - Organización de la producción de los bienes y/o servicios.
 - Organización de los Recursos Humanos.
 - Plan de marketing.
 - Análisis económico y financiero de la viabilidad de la empresa.
 - Gestión de ayuda y subvenciones.
 - Documentación de apertura y puesta en marcha.

Función Económico-administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. Las cuentas anuales.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas. El calendario fiscal.
- Gestión administrativa de una empresa del sector del ciclo formativo.
- Aplicación del análisis de la viabilidad económica y financiera a una pyme del sector del ciclo formativo.

Función Comercial,

- Concepto de Mercado. Oferta. Demanda.
- Análisis del Mercado en el sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- Marketing mix: precio, producto, promoción y distribución.

Los Recursos Humanos en la empresa

- Categorías profesionales en las pymes del sector del ciclo formativo de acuerdo con lo establecido en el convenio colectivo correspondiente.
- Necesidades de personal en las pymes del sector del ciclo formativo. Organigrama.
- El coste del personal de acuerdo con los salarios de mercado en el sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- Liderazgo y motivación. La comunicación en las empresas del sector.

Módulo Profesional 10: POSTRES EN RESTAURACIÓN. (Código: 0028)

CONTENIDOS (Duración 185 horas)

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
 - Fichas.
 - Ordenes de trabajo.
 - Otras.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Aplicaciones del azúcar.
- Elaboración de caramelos duros y blandos.
- Elaboración de regaliz.
- Elaboración de gelatinas. Aplicaciones.
- Elaboración de chicles.
- Elaboración de grageas y confites.
- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Maquinaria, equipo y utilillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de helados artesanos:

- Ingredientes: Importancia de cada uno de ellos en la elaboración de los helados
- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes, biscuit, granizados, perfectos, suflés helados, tartas heladas, brazos helados.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
- Nuevas tendencias.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de especialidades diversas:

- Tartas tradicionales: San Marcos, Ópera, Selva Negra...
- Productos regionales, tradicionales y estacionales: huesos de santo, mazapanes, buñuelos, torrijas, rosquillas...
- Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, rosas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), gofres y crepes.
- Elaboración de diferentes tipos de pasteles o petit tour.
- Productos internacionales: panetone, brownie, macarrons, tiramisú....
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Módulo Profesional 09: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA. (Código: 0034)

CONTENIDOS (Duración 65 horas)

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en el sector del ciclo formativo.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una pyme del sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia de la empresa, los objetivos y la ventaja competitiva.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito del sector del ciclo formativo.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general y específico de una pyme del sector del ciclo formativo.
- Relaciones de una pyme del sector del ciclo formativo con su entorno y con el conjunto de la sociedad.
- Cultura empresarial e imagen corporativa.

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

Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
 - Temporalidad de las frutas.
 - Presentación en el mercado.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de frutas.
 - Peladoras.
 - Refinadora
 - Escarchadoras.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
 - Preelaboración de la fruta según sus características. Lavado, pelado e hidratado entre otros.
 - Porcionado en función del uso.
 - Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de frutas.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de frutas.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características y aplicaciones.
 - Tipos de leches.
 - Productos lácteos. Cujajada, nata, yogures y quesos entre otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de lácteos.
 - Batidora.
 - Yogurtera.
 - Cortadores de queso.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
 - Preelaboración de los lácteos según sus características.
 - Porcionado en función del uso.
 - Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de lácteos.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de lácteos.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base fritos o de sartén.
 - Freidoras
 - Sartenes.
 - Escuritadores.
 - Dosificadores.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
 - Elaboración de las masas según la ficha técnica.
 - Porcionado en función del producto final
 - Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos. Glaseado, flambéado, relleno y otros.
- Conservación de postres fritos y de sartén.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres fritos y de sartén.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.

- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes con alcohol.
- Sorbetes de fruta.
- Biscuit y perfectos.
- Otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de helados y sorbetes.
 - Heladoras.
 - Sorbeteras.
 - Moldes de perfecto.
 - Moldes de bombas.
 - Otras.
- Ingredientes específicos en la elaboración de helados y sorbetes.
 - Estabilizantes.
 - Colorantes.
 - Emulsionantes.
 - Saborizantes.
 - Otros.
- Procedimientos de ejecución de helados y sorbetes.
 - Preelaboración de los helados y sorbetes según sus características.
 - Cremas inglesas.
 - Almibares.
 - Zumos.
 - Biscuit.
 - Otros.
 - Aplicación de la técnica en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de helados y sorbetes.

Elaboración de semifrios:

- Semifrios. Descripción, tipos y aplicaciones.
 - Bavarrois.
 - Carlotas.
 - Mousses.
 - Otros.
- Maquinaria, útiles y herramientas específica para la elaboración de semifrios.
 - Moldes de bavarrois.
 - Moldes de carlotas.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de semifrios.
 - Preelaboración de los ingredientes según sus características y el producto final.
 - Aplicación de la técnica en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del semifrio según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de semifrios.
- Regeneración a temperatura de servicio de semifrios.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - Por temperaturas.
 - Por texturas.
 - Por sabores.
 - Otros.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
 - Realización de las operaciones necesarias para el servicio de los diferentes tipos de postres según la definición del producto y la terminación del mismo.
 - Postres emplatados.
 - Carros de postre.
 - Otros.

- Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.
- Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.
- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.
- Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.
- Normativa vigente.

Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

- Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados. (refrigeración, congelación...).
- Almacén de productos acabados: puntos de venta. Vitrimas expositoras, refrigeración, congelación...
- Equipos y procedimientos para el traslado de los productos.
- Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.
- Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

ANEXO II

Organización

| Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------|--|
| Ciclo Formativo: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA | | Duración: 2000 horas | | Código: INAM01 | | |
| Grado: Medio | | Módulos profesionales | | CENTRO EDUCATIVO | | |
| Clave | Denominación | Duración del currículo (horas) | Curso 1º (horas semanales) | | | |
| | | | 1º, 2º, 3º trimestres | 2 trimestres (horas semanales) | 1 trimestre (horas) | |
| 01 | Elaboraciones de panadería-bollería | 310 | 9 | | | |
| 02 | Formación y orientación laboral | 90 | 3 | | | |
| 03 | Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería | 125 | 4 | | | |
| 04 | Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria | 70 | 2 | | | |
| 05 | Presentación y venta de productos de panadería y pastelería | 70 | 2 | | | |
| 06 | Procesos básicos de pastelería y repostería | 270 | 8 | | | |
| 07 | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 65 | 2 | | | |
| 08 | Elaboraciones de confitería y tras especialidades | 190 | | 9 | | |
| 09 | Empresa e iniciativa emprendedora | 65 | | 3 | | |
| 10 | Postres en restauración | 185 | | 9 | | |
| 11 | Productos de obrador | 190 | | 9 | | |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | 370 | | | 370 | |
| HORAS TOTALES | | 2.000 | 30 | 30 | 370 | |

Módulo Profesional 11: PRODUCTOS DE OBRADOR. (CÓDIGO: 0029)

CONTENIDOS (Duración 190 horas)

Organización de las tareas de producción del obrador.

- Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo.
- Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar. Puesta en marcha.
- Asignación de tiempos en las operaciones del proceso productivo.
- Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.
- Organización de recursos humanos.

Especialidades de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades del obrador.

- Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.
- Cálculo de los ingredientes y diseño de las fichas de elaboración.
- Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios
- Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.
- Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración. Puntos críticos.
- Análisis de resultados.
- Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental

Elaboración de productos para colectividades especiales:

- Intolerancias alimentarias.
- Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especialidades: celiacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.
- Educación en los buenos hábitos alimentarios para cada etapa de la vida: infancia, adolescencia, mujeres embarazadas, tercera edad...
- Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillajes: riesgos, precauciones, protocolos.
- Identificación de la secuencia de operaciones del procedimiento y los controles básicos a realiza en función del producto.
- Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

Decoración de productos de obrador

- Operaciones y técnicas de acabado y decoración.
- Decoración con cornet y manga pastelera.
- Trabajos en chocolate y caramelo.
- Glasa y pastillaje.
- Decoración con frutas, glaseados y baños.
- Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillajes.
- Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión. Posibles soluciones.
- Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.
- Valoración de la repercusión de las características físicas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.
- Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

Envasado y embalaje de los productos de obrador:

- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.
 - Envases alimentarios permitidos y prohibidos.
 - Migración de materiales.
- Caracterización de los embalajes.
- Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.