

## Xedapen Orokorrak

### HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE ETA IKERKETA SAILA

1930

70/2010 DEKRETUA, martxoaren 2koa, Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren tituluarri dagokion curriculuma ezartzen duena.

Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 10.1 artikulua ezartzen duenez, Estatuko Administrazio Orokorrak finkatuko ditu Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalan aditzera emandako lanbide-prestakuntzako eskaintzak osatuko dituzten profesionaltasun-ziurtagiriak eta -tituluak, betiere Konstituzioaren 149.1.30 eta 7. artikuluan xedatutakoaren arabera eta Lanbide Heziketaren Kontseilu Nagusiari kontsultatu ondoren.

Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 39.6 artikulua xedatzen duenez, Espainiako Gobernuak, autonomia-erkidegoei kontsultatu ostean, lanbide-heziketako ikasketei dagozkien titulazioak ezarriko ditu, baita titulazio horietako bakoitzaren curriculumaren oinarritzko alderdiak ere.

Hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 6. artikuluan definitzen da lanbide-heziketako tituluen egitura. Horretarako, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionala, Europar Batasunak finkatutako artetzarauak, eta gizarte-intereseko beste alderdi batzuk hartu dira kontuan. Bestalde, Errege Dekretu horren 7. artikulua zehazten du titulu horien lanbide-profila, eta horren banean hartuko dira konpetentzia orokorra, konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak, eta, hala badagokio, tituluei dagozkien Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalaren konpetentzia-atalak.

Urriaren 29ko 1399/2007 Errege Dekretuak Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren titulua ezartzen du eta tituluen gutxieneko irakaskuntzak finkatzen ditu. Azken arau horrek ordezkatu egingo ditu abenduaren 22ko 2057/1995 Errege Dekretuak ezarritako Okintza eta gozogintzako teknikariaren tituluen erregulazioa eta abenduaren 17ko 2220/1993 Errege Dekretuan ezarritako Pastelgintza eta okintzako teknikariaren tituluen erregulazioa.

Bestetik, hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen 1538/2006 Errege Dekretuaren 17. artikulua xedatzen duenez, hezkuntza-administrazioek ezarriko dituzte Lanbide Heziketako irakaskuntzen curriculumak. Edonola ere,

## Disposiciones Generales

### DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

1930

DECRETO 70/2010, de 2 de marzo, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> y 7.<sup>a</sup> de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39.6 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 General de la Formación Profesional del Sistema Educativo define en el artículo 6, la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y fija sus enseñanzas mínimas. Esta última norma procede a sustituir la regulación de los títulos de Técnico en Panificación y Repostería, establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre, y el Título de Técnico en Pastelería y Panadería, establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

Por otro lado, el artículo 17 del precitado Real Decreto 1538/2006, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de

Errege Dekretu horretan bertan xedatutakoa eta titulu bakoitza erregulatzeko duten arauetan xedatutakoa errespetatu beharko dute.

Euskal Autonomia Erkidegoaren berezko eskumene esparruari dagokionez, Autonomia Estatutuaren 16. artikuluan aditzera ematen denez, «Konstituzioaren lehen erabaki gehigarrian erabakitzen dena aplikatzeko, irakaskuntza, zabalera, maila, gradu, era eta espezialitate guztietan, Euskal Herriko Komunitate Autonomoaren konpetentziapean dago, Konstituzioaren 27. artikuluan eta berori zehaztuko duten Lege Organikoei, haren 149.1.30 artikulua Estatuari ematen dizkion ahalmenei eta guztiori betetzeko eta bermatzeko behar den goi inspektioari kalterik egiteke».

Bestalde, otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuak hezkuntza-sistemaren barruan Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen du Euskal Autonomia Erkidegoaren esparrurako.

Azaldutako aurrekarien arabera, dekretu honen helburua da Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculuma ezartzea Euskal Autonomia Erkidegorako, Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren tituluak ezartzen duen eta tituluaren gutxieneko irakaskuntzak finkatzen dituen urriaren 29ko 1399/2007 Errege Dekretuaren babesean.

Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren tituluaren curriculumean alderdi hauek deskribatzen dira: alde batetik, tituluak adierazten duen lanbide-profila (kualifikazioak eta konpetentzia-atalak zerrendatzen dira, eta konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak deskribatzen dira); eta, bestetik, tituluak biltzen dituen helburu orokorren eta lanbide-modulu bidez, besteak beste, ezarritako irakaskuntzak (lanbide-modulu bakoitzari dagozkion ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak eta edukiak, eta horiek antolatu eta ezartzeko jarraibideak eta zehaztapenak barne hartuta).

Helburu orokorrak profileen deskribatzen diren konpetentzia profesional, pertsonal eta sozialetatik aterata dira. Haietan, ikasleak heziketa-zikloaren amaieran eskuratu behar dituen gaitasunak eta lorpenak adierazten dira; hortaz, heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluetako bakoitzean landu beharreko edukiak eta ikasleak bereganatu behar dituen ikaskuntzaren emaitzak lortzeko lehen iturria dira.

Modulu bakoitzean jasotako edukiak irakatsi eta ikasteko prozesuaren euskarria dira; ikasleak trebetasun eta abilezia teknikoak, etorkizun profesionalen aurrera egiteko kontzeptuzko oinarri zabala eta lortu nahi den kualifikazioarekiko lanbide-nortasun koherentea islatuko duten portaerak eskura dituzten.

Honako Dekretu hau bideratzean, emakumeen eta gizonen berdintasunerako otsailaren 18ko 4/2005 Le-

Formación Profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Así, en lo referente al ámbito competencial propio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el Estatuto de Autonomía establece en su artículo 16 que «En aplicación de lo dispuesto en la Disposición Adicional Primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollan, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía».

Por su parte, el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De acuerdo con los antecedentes expuestos, el objetivo del presente Decreto es establecer para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, al amparo del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y fija sus enseñanzas mínimas.

En el currículo del presente Título, Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, se describen por un lado, el perfil profesional que referencia el Título con la enumeración de cualificaciones y unidades de competencia y la descripción de las competencias profesionales, personales y sociales y por otro lado, las enseñanzas que establecen, entre otros elementos, los objetivos generales y módulos profesionales que lo componen con los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos de cada uno de ellos, así como directrices y determinaciones para su organización e implantación.

Los objetivos generales extraídos de las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil, expresan las capacidades y logros que al finalizar el ciclo formativo el alumnado ha debido adquirir y son la primera fuente para obtener los resultados de aprendizaje que se deben alcanzar y contenidos que se deben abordar en cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo.

Los contenidos expresados en cada módulo, constituyen el soporte del proceso de enseñanza-aprendizaje para que el alumnado logre unas habilidades y destrezas técnicas, un soporte conceptual amplio para progresar en su futuro profesional y unos comportamientos que reflejen una identidad profesional coherente con la cualificación deseada.

En la tramitación del presente Decreto se han realizado los trámites previstos en los artículos 19 a 22

gearen 19. artikulutik 22. artikulura bitartean aurreikusten diren izapideak bete dira.

Hori dela-eta, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburuak proposatuta, Lanbide Heziketako Euskal Kontseiluak emandako txostenarekin eta gainerako aginduzko txostenekin, Euskadiko Aholku Batzorde Juridikoaren arabera, irailaren 12ko 167/2006 Dekretuak onartutako antolamendu eta funtzionamendu erregelamenduaren 33. artikulua zehazten duenez, eta Jaurlearien Kontseiluak 2010eko martxoaren 2an egindako bilkuran eztabaidatu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATU DUT:

I. KAPITULUA  
XEDAPEN OROKORRA

**1. artikulua.**– Xedea eta aplikazio-esparrua.

1.– Dekretu honek Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculumaz ezarritzen du Euskal Autonomia Erkidegorako.

2.– Ikastetxeak duen autonomia pedagogikoaren eta antolamendukoaren ildotik, hari dagokio bere Ikastetxearen Ikasketa Proiektua ezartzea, eta proiektu horretan ezarriko dituen irakaskuntza-lanaren ezaugarriak eta nortasuna zehazteko, eta lanbide-moduluen programazioak prestatzeko buruzko irizpideak finkatzeko beharrezko erabakiak.

3.– Ikastetxearen Ikasketa Proiektuaren esparruan, heziketa-zikloaren arduraren irakasle-taldeari eta, zehazki, irakasle bakoitzari dagokio programazioak prestatzea. Horretarako, ezarritzen diren helburu orokorrak kontuan izan behar dituzte, lanbide-modulu bakoitzean bildutako ikaskuntzaren emaitzak eta edukioak errespetatu behar dituzte, eta (oso garrantzitsua) irakaskuntzen erreferentziatzeko lanbide-profila hartu behar du euskarri.

II. KAPITULUA  
TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA ETA LANBIDE  
PROFILA

**2. artikulua.**– Tituluaren identifikazioa.

Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren titulua elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Okintza, gozogintza eta konfiteria.
- Maila: Erdi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Elikagaien industriak.
- Kodea: CINE-3.

de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Universidades e Investigación, con informe del Consejo Vasco de Formación Profesional y demás informes preceptivos, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi, tal y como se determina en el artículo 33 del Reglamento de organización y funcionamiento de la misma, aprobada por Decreto 167/2006 de 12 de septiembre y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 2 de marzo de 2010,

DISPONGO:

CAPÍTULO I  
DISPOSICIÓN GENERAL

**Artículo 1.**– Objeto y ámbito de aplicación.

1.– Este Decreto establece para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

2.– En el marco de la autonomía pedagógica y organizativa de que se dispone, corresponde al centro educativo establecer su Proyecto Curricular de Centro, en el cual abordará las decisiones necesarias para concretar sus características e identidad en la labor docente así como para determinar los criterios para elaborar las programaciones de los módulos profesionales.

3.– En el marco del Proyecto Curricular de Centro, corresponderá al equipo docente, responsable del ciclo, y a cada profesor o profesora en particular, elaborar las programaciones teniendo presente los objetivos generales que se establecen, respetando los resultados de aprendizaje y contenidos que cada módulo profesional contiene y, muy importante, teniendo como soporte el perfil profesional que referencia las enseñanzas.

CAPÍTULO II  
IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y PERFIL  
PROFESIONAL

**Artículo 2.**– Identificación del Título.

El Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Panadería, Repostería y Confitería.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: Industrias Alimentarias.
- Código: CINE-3.

**3. artikulua.**– Lanbide-profila.

Tituluari dagokion lanbide-profila, konpetentzia orokorraren, konpetentzia profesionalen, pertsonalen eta sozialen, lanbide-kualifikazioen eta konpetentzia-atalen bidez adierazten da.

1.– Titulu honen konpetentzia orokorra da okintzako, gozogintzako eta konfiteriako produktuak elaboratzea eta aurkeztea, eta produkzio, konposizio eta dekorazioko lanak gidatzea, lantegietan eta jatetxe-arloko establezimenduetan, betiere elikagaien higieneari eta segurtasunari, ingurumen-babesari eta laneko arriskuen prebentzioari buruz indarrean dagoen lege-ria aplikatuz.

2.– Konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak.

Honako hauek dira titulu honen konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak:

a) Lehengaiak eta gai osagarriak hornitzea eta biltegiatzea, produktuaren ezaugarriak kontuan izanik.

b) Fabrikazio-fitxa teknikoak merkatuko eskariaren arabera diseinatzea eta aldatzea.

c) Produkzio-sistemak eta -ekipoak produkzio-prozesuaren eskakizunen arabera erregulatzea.

d) Okintzako, pastelgintzako, gozogintzako eta konfiteriako produktuak elaboratzea, eta prozedurei buruzko eskuliburuaren arabera kontrolatzea eragiketarak.

e) Jatetxe-arloko postreak elaboratzea, platereratuta eta kontsumitzeko prest, sukaldaritzako teknikak erabiliz.

f) Elaboratutako produktuak osatzea, amaitzea eta aurkeztea, apaintetako teknika berritzaileak aplikatuz.

g) Elaboratutako produktuak ontziratzea, etiketatzea eta biltzea, eta, hala, produktuak banatzean eta merkaturatzean horien integritatea ziurtatzea.

h) Produktu burutuak biltegiatzea eta, horretarako, izakinen kontrola egitea eta bidalketa egiaztatzea.

i) Elaboratutako produktuen kalitatea egiaztatzea, oinarritzko kontrolak egitea eta emaitzak erregistratzea.

j) Ekipoak eta instalazioak prestatzea eta mantentzea, eta funtzionamendua eta higiena kalitate, segurtasun eta eraginkortasuneko baldintzetan bermatzea.

k) Erregistroak eta gertakarien parteak osatzea, kalitate-prozedurak erabiliz.

**Artículo 3.**– Perfil profesional.

El perfil profesional, referente del Título, se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las cualificaciones profesionales y unidades de competencia que comprende.

1.– La competencia general de este Título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería 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.– Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Título, son las que se relacionan a continuación:

a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a 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) Elaboratutako produktuak publizitazioa eta sustatzea, merkaturatze eta marketineko teknikak erabiltzeko.

m) Elaboratutako produktuen trazagarritasuna eta osasungarritasuna bermatzea, elikagaien segurtasunari buruzko araudia aplikatuz.

n) Ingurumen-babesa bermatzea, eta, horretarako, baliabideak eraginkortasunez erabiltzea eta hondakinak gaika biltzea.

ñ) Laneko arriskuen prebentzioko planetan ezarritako arauak betetzea, produktua lantzeko prozesuan ezarritakoaren arabera.

o) Erantzukizunez eta autonomiaz jardutea bere eskumeneko esparruan, lan-taldeko kideekin lanbide-harreman irekiak mantenduz eta enpresaren antolamenduaren barruan duen posizioa kontuan izanik.

p) Produktu berriak sortzean eta merkaturatzeko teknikak eta prozesuak hobetzean berrikuntzaren aldeko jarrera izatea.

q) Produkzio-heriotzak betetzea, lan-taldearekin elkarlanean jardutea, eta erantzukizunaren eta tolerantziaren printzipioen arabera jardutea.

r) Produkzio-prozesuetako aldaketa teknologikoen eta antolamenduko ondotzako lanpostuetara eta lan-egoera berrietara egokitzea.

s) Ezarritako arauari eta prozedurei jarraituz, arazoak ebaztea eta norbanako erabakiak hartzea, bere eskumeneko esparruaren barruan definituak.

t) Bere eskubideez baliatzea eta lan-harremanen ondotzako betebeharrak betetzea, indarrean dagoen legerian ezarritakoaren arabera.

u) Lanbide-karrera kudeatzea, enplegurako, autoenplegurako eta ikaskuntzarako aukerak aztertzea.

v) Enpresa txikia sortzea eta kudeatzea, eta produktuen bideragarritasuna, produkzioaren plangintza eta merkaturatzea aztertzea.

w) Bizitza ekonomikoan, sozialean eta kulturean parte-hartze aktiboa izatea, jarrera kritikoa eta ardurasuarekin.

3.- Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalako kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda:

• Osatutako lanbide-kualifikazioak:

a) INA015\_2: Okintza eta opilgintza (otsailaren 20ko 295/2004 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

– UC0034\_2: Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko lanak egitea eta/edo zuzentzea.

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

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el Título:

• Cualificaciones Profesionales completas:

a) Panadería y Bollería INA015\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

– UC0034\_2: realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

– UC0035\_2: Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea.

– UC0036\_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

b) INA107\_2: Pastelgintza eta konfiteria (irailaren 16ko 1087/2005 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

– UC0305\_2: Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea.

– UC0306\_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.

– UC0307\_2: Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.

– UC0308\_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea.

– UC0309\_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.

– UC0310\_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

c) HOT223\_2: Gozogintza (urriaren 27ko 1228/2006 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

– UC0709\_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.

– UC0306\_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.

– UC0710\_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.

– UC0711\_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higienearauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.

#### 4. artikulua.– Lanbide-ingurunea.

1.– Irudi profesional honek nagusiki okintza, pastelgintza eta konfiteriako produktuak elaboratzen dituzten artisau-lantegietan eta lantegi erdi-industrialetan garatzen du bere lanbide-jarduera; baita ostalaritzako sektorean, jatetxe-arloko azpisektorean, eta bere konturako edo besteren konturako elaboratzaile gisa. Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako produktuak elaboratzen eta saltzen dituzten elikagaien-merkataritzako establezimenduetan ere garatzen du bere lanbide-jarduna.

– UC0035\_2: confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

– UC0036\_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107\_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

– UC0305\_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

– UC0306\_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

– UC0307\_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

– UC0308\_2: realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

– UC0309\_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

– UC0310\_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT223\_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

– UC0709\_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

– UC0306\_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

– UC0710\_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

– UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

#### Artículo 4.– Entorno profesional.

1.– Esta figura profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador o elaboradora 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.

2.– Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

- Okina.
- Opilgintzako elaboratzailea.
- Pizzak egiteko ore eta oinarrien elaboratzailea.
- Pastelgilea.
- Pastelen elaboratzailea eta dekoratzailea.
- Konfiteroa.
- Gozogilea.
- Turroigilea.
- Gozokien elaboratzailea.
- Kakao eta txokolatzeko produktuen elaboratzailea.
- Txurrogilea.
- Galletagilea.
- Jatetxe-arloko postreen elaboratzailea.

### III. KAPITULUA

#### HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASKUNTZAK, ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK, ETA IRAKASLEAK

**5. artikulua.**– Heziketa-zikloaren irakaskuntzak.

Heziketa-zikloko irakaskuntzetan honako alderdi hauek sartzen dira:

1.– Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

a) Lehengaiak eta gai osagarriak identifikatzea eta hautatzea, eta horien hornidurarako ezaugarriak eta propietateak deskribatzea.

b) Lehengaiak eta gai osagarriak egiaztatzea eta sailkatzea, eta horiekin lotzen den dokumentazioa aztertzea, gai horiek biltegitratzeko.

c) Fabrikazio-fitxa teknikoak interpretatzea eta deskribatzea, eta azken produktuaren ezaugarriekin lotzea, horiek diseinatzeko edo aldatzeko.

d) Tresneriaren kontrol-elementuak ezagutzea eta maneiatzea, eta prozesuaren aldagaiekin lotzea, tresneria erregulatzeko edo programatzeko.

e) Transformazio-eragiketak deskribatzea eta aplikatzea, eta okintzako, pastelgintzako eta konfiteriako produktuen ezaugarriekin lotzea, produktu horiek elaboratzeko.

f) Jatetxe-arloko postreak platereratzeko teknikak identifikatzea, eta produktuaren azken konposizioarekin lotzea, postreak elaboratzeko.

g) Elaborazio osagarriak eta dekoraziokoak hautatzea eta aplikatzea, eta azken produktuaren diseinua

2.– Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Panadero o panadera.
- Elaborador o elaboradora de bollería.
- Elaborador o elaboradora de masas y bases de pizza.
- Pastelero o Pastelera.
- Elaborador o elaboradora y decorador o decoradora de pasteles.
- Confitero o confitera.
- Repostero o repostera.
- Turronero o turronera.
- Elaborador o elaboradora de caramelos y dulces.
- Elaborador o elaboradora de productos de cacao y chocolate.
- Churrero o churrera.
- Galletero o galletera.
- Elaborador o elaboradora de postres en restauración.

### CAPÍTULO III

#### ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO, ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS, Y PROFESORADO

**Artículo 5.**– Enseñanzas del ciclo formativo.

Las enseñanzas del ciclo formativo comprenden los siguientes aspectos:

1.– Objetivos generales del ciclo formativo:

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 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

justifikatzea, amaitutako produktuak konposatu eta aurkezteko.

h) Ontziratze eta enbalatzeko teknikak aztertzea, eta elaboratutako produktuak ontziratze eta enbalatzeko berariazko ezaugarriak ezagutzea.

i) Amaitutako produktuak antolatzea eta sailkatzea, eta, horretarako, kontserbazio-eskakizunak eta biltegitratze espazio-beharrak aztertzea.

j) Produktuen kalitate-parametroak identifikatzea eta neurtzea, eta higie- eta osasun-baldintzak deskribatzea, horien kalitatea egiaztatze.

k) Tresneria eta instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko beharrak identifikatzea eta zehaztea, eta higiea bermatzeko teknika egokiak aplikatzea eta produktu egokiak aukeratzea.

l) Tresneria, makinak eta instalazioak mantentzeko beharrak identifikatzea, eta horiek prestatzeko eta mantentzeko eskakizunak justifikatzea.

m) Prozesuekin lotzen den dokumentazioa aztertzea, eta produkzio-jarduerarekin eta merkataritza-jarduerarekin lotzea.

n) Publizitate-teknikak identifikatzea eta hautatzea, eta produktuekiko eta enpresaren ezaugarriekiko ego-kitzapena baloratzea, elaboratutako produktuak sustatzeko.

ñ) Elikagaien segurtasunerako araudia aztertzea eta aplikatzea, eta arriskuko faktoreak eta egoerak deskribatzea, elaboratutako produktuen osasungarritasuna bermatzeko.

o) Jarduerarekin lotzen diren ingurumen-arazoak identifikatzea, eta hondakinak jasotzeko prozedura eta eragiketak ezagutzea eta aplikatzea, ingurumenaren babesa bermatzeko.

p) Lanbide-jarduerarekin lotzen diren arriskuak identifikatzea eta babes-neurriekin lotzea, laneko arriskuen prebentzio-planetan ezarritako arauak betetzeko.

q) Inguruko errealitate sozioekonomikoak eskaintzen dituen aukerak identifikatzea, eta norberaren eta besteen arrakasta-aukerak aztertzea, bizitza osoan espiritu ekintzailea mantentzeko.

r) Produkzio-prozesu bateko lan-jarduerak baloratzea eta prozesu orokorrean egiten duten ekarpena identifikatzea, lan-taldeetan parte hartzeko eta produkzio-helburuak lortzeko.

s) Ikasteko aukerak eta lan-munduarekin duen harremana identifikatzea eta baloratzea, eta lan-merkatuko eskaintzak eta eskaerak aztertzea, eguneratze eta berrikuntzako espirituari eusteko.

t) Negozio-aukerak antzematea, eta merkatuaren eskaerak identifikatu eta aztertzea, enpresa txiki bat sortu eta kudeatzeko.

u) Baldintza sozialak eta laneko arautzen dituen lege-esparrua aztertu ondoren, gizarteko agente akti-

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 sus 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.

ñ) 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.

o) 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.

p) 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.

q) 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.

r) 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.

s) 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.

t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que



bo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.

2.- Honakoa da heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluen zerrenda:

- a) Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.
- b) Okintzako eta opilgintzako elaborazioak.
- c) Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak.
- d) Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak.
- e) Jatetxe-arloko postreak.
- f) Lantegiko produktuak.
- g) Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola.
- h) Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiea.
- i) Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta.
- j) Ingeles teknikoak.
- k) Laneko prestakuntza eta orientabidea.
- l) Enpresa eta ekimen sortzailea.
- m) Lantokiko prestakuntza.

I. eranskinean zehaztu da lanbide-moduluen ordu-esleipena eta lanbide-moduluak zein kurtsotan eman beharko diren.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak arautu ditzakeen heziketa-eskaintzen arabera egokitu ahal izango da moduluen ordu-esleipena eta moduluek zein kurtsotan emango diren, dekretu honen 10. artikuluan xedatutakoarekin bat eginik.

3.- Lanbide-modulu bakoitzerako, ikaskuntzaren emaitzak (prestakuntzaldia amaitzean ikasleak jakin, ulertu eta egin dezan espero dena deskribatzen dutenak), eta ebaluazio-irizpideak eta eman beharreko edukiak ezartzen dira. II. eranskinean ezartzen da hori guztia.

4.- Lantokiko prestakuntzako modulua, bestalde, bigarren kurtsoko azken 12 asteetan garatuko da, eta ikastetxean egindako lanbide-modulu guztien ebaluazio positiboa lortu ondoren egingo da.

5.- Europako Batzordeak ezarritako oinarrizko kompetentziak garatzeko eta sakontzeko gomendioei jarraituz eta lehentasuneko arloekin lotzen den prestakuntzaren garapenaren indarrez, curriculumean Ingeles teknikoak modulua txertatuta landuko da heziketa-ziklo horretan atzerriko hizkuntza, betiere Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekai-

regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático o ciudadana democrática.

2.- La relación de módulos profesionales que conforman el ciclo formativo:

- a) Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- b) Elaboraciones de panadería-bollería.
- c) Procesos básicos de pastelería y repostería.
- d) Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- e) Postres en restauración.
- f) Productos de obrador.
- g) Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- h) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- i) Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- j) Inglés Técnico.
- k) Formación y Orientación Laboral.
- l) Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- m) Formación en Centros de Trabajo.

La correspondiente asignación horaria y el curso en el que se deberán impartir los módulos profesionales señalados se detallan en el anexo I.

Tanto la asignación horaria como el curso en el que los módulos se deberán impartir se podrán adaptar a las distintas ofertas formativas que pudieran ser reguladas por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, en consonancia con lo dispuesto en el artículo 10 del presente Decreto.

3.- Para cada módulo profesional se establecen los resultados de aprendizaje que describen lo que se espera que conozca, comprenda y pueda realizar el alumnado al finalizar el periodo de formación, así como los criterios de evaluación y contenidos a impartir. Todo ello se establece en el anexo II.

4.- En relación con el módulo de Formación en Centros de Trabajo, se desarrollará en las últimas 12 semanas del segundo curso y se accederá una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

5.- Siguiendo las recomendaciones para el desarrollo y profundización de las competencias básicas establecidas por la Comisión Europea y en virtud del desarrollo de la formación relacionada con las áreas prioritarias, según lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación

naren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren hirugarren xedapen gehigarrian ezarritakoaren arabera.

**6. artikulua.**– Espazioak eta ekipamenduak.

Prestakuntza garatzeko, eta ezarritako emaitzak eta kompetentziak lortzeko gutxieneko espazioak eta ekipamenduak III. eranskinean zehazten dira.

**7. artikulua.**– Irakasleak.

1.– Heziketa-zikloko lanbide-modulu bakoitzerako irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena IV. eranskinaren 1. atalean ezartzen dira.

2.– Irakaskuntza-kidegoetako irakasleei oro har eskatzen zaizkien titulazioak otsailaren 23ko 276/2007 Errege Dekretuaren 13. artikuluan ezartzen dira. Irakasleen espezialitateetarako 1. atalean adierazten diren titulazio baliokideak (irakaskuntzaren ondorioetarako) IV. eranskinaren 2. atalean jasotzen dira.

3.– Hezkuntzakoaz bestelako administrazioetan barne hartuta dauden titulartasun pribatuko nahiz titulartasun publikoko ikastetxeetako irakasleentzat, titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak eta beste edozein eskakizun IV. eranskinaren 3. atalean zehazten dira.

IV. KAPITULUA

BESTE IKASKETA BATZUETARAKO SARBIDEAK  
ETA LOTURA. BALIOZKOTZEAK, SALBUESPENAK  
ETA EGOKITASUNAK. BALIOKIDETASUNAK, ETA  
ONDORIO AKADEMIKOAK ETA PROFESIONALAK.  
URRUTIKO ESKAINTZA ETA BESTELAKO  
MODALITATEAK

**8. artikulua.**– Beste ikasketa batzuetarako sarbi-  
deak eta lotura.

Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknika-  
riaren titulua edukitzeak aukera ematen du:

1.– Erdi-mailako beste edozein heziketa-ziklotan  
zuzenean sartzeko.

2.– Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako tek-  
nikariaren tituluak aukera emango du, hemezortzi  
urte beteta izanez gero eta dagokion salbuespenaren  
kaltetan izan gabe, lanbide-arlo bereko heziketa-  
zikloetan proba bidez sartzeko; baita beste heziketa-  
ziklo batzuetan sartzeko ere, eskatutako zikloetarako  
lotura ematen duen Batxilergoaren modalitate bere-  
koak direnean.

3.– Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako tek-  
nikariaren tituluak aukera emango du Batxilergoko  
edozein modalitatetan sartzeko, Hezkuntzari buruz-  
ko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 44.1

Profesional, el tratamiento del idioma extranjero en  
este ciclo formativo se realizará incorporando a su  
currículo un módulo de Inglés Técnico.

**Artículo 6.**– Espacios y equipamientos.

La relación de espacios y equipamientos mínimos  
para el desarrollo de la formación y el logro de los  
resultados y competencias establecidas, viene detalla-  
do en el anexo III.

**Artículo 7.**– Profesorado.

1.– Las especialidades del profesorado y su atribu-  
ción docente para cada uno de los módulos profesio-  
nales del ciclo formativo se establecen en el apartado  
1 del anexo IV.

2.– Las titulaciones requeridas al profesorado  
de los cuerpos docentes, con carácter general, son  
las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto  
276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equi-  
valentes a efectos de docencia, a las que se refiere el  
apartado 1 para las distintas especialidades del profe-  
sorado, son las recogidas en el apartado 2 del anexo  
IV.

3.– Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros  
requisitos necesarios para la impartición de los mó-  
dulos profesionales que conforman el Título, para el  
profesorado de los centros de titularidad privada o ti-  
tularidad pública de otras administraciones distintas  
de las educativas, se concretan en el apartado 3 del  
anexo IV.

CAPÍTULO IV

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS  
ESTUDIOS. CONVALIDACIONES, EXENCIONES  
Y CORRESPONDENCIAS. EQUIVALENCIAS Y  
EFECTOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES.  
OFERTA A DISTANCIA Y OTRAS MODALIDADES

**Artículo 8.**– Accesos y vinculación a otros estu-  
dios.

La posesión del Título de Técnico en Panadería,  
Repostería y Confeitería permite:

1.– El acceso directo para cursar cualquier otro ci-  
clo formativo de grado medio.

2.– El Título de Técnico en Panadería, Repostería  
y Confeitería permitirá acceder mediante prueba, con  
dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la co-  
rrespondiente exención, a todos los ciclos formativos  
de grado superior de la misma familia profesional y a  
otros ciclos formativos en los que coincida la moda-  
lidad del bachillerato que facilite la conexión con los  
ciclos solicitados.

3.– El Título de Técnico en Panadería, Repostería  
y Confeitería, permitirá el acceso a cualquiera de las  
modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dis-  
puesto en el artículo 44.1 Ley Orgánica 2/2006, de

artikuluaren eta abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 16.3 artikuluan xedatutakoaren arabera.

**9. artikulua.**– Baliozkotzeak, salbuespenak eta egokitasunak.

1.– Zenbait heziketa-ziklok komunak dituzten lanbide-moduluak baliozkotu egingo dira, baldin eta izen berekoak, eduki berekoak, ikaskuntzaren emaitza gisa adierazitako helburu berekoak, ebaluazio-irizpide berekoak eta antzeko iraupenekoak badira. Nolanahi ere, maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua edo Enpresa eta ekimen sortzailea modulua gaindituta dituenak modulu horiek baliozkotuta izango ditu lege horren babespeko beste edozein ziklotan.

2.– Urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoaren babesean ezarritako lanbide-moduluen eta maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean ezarritakoen arteko baliozkotzeak V. eranskinean adierazten dira.

3.– Otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 27. artikuluan ezarritakoaren arabera, Lantokiko prestakuntza lanbide-modulua osorik edo zati batean salbuestea erabaki ahal izango da, baldin eta heziketa-ziklo honekin lotutako lan-esperientzia egiaztatzen bada, artikulua horretan jasotako baldintzen arabera.

4.– «Laneko prestakuntza eta orientabidea» modulua baliozkotu ahal izateko, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan ezarritako eskakizunak betetzeaz gain, gutxienez urtebeteko lan-esperientzia egiaztatu eta laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako teknikariaren ziurtagiria izan beharko da. Ziurtagiriak prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen duen urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan xedatutakoaren arabera luzatua izan behar du.

5.– «Enpresa eta ekimen sortzailea» modulua baliozkotu ahal izateko, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan ezarritako eskakizunak betetzeaz gain, gutxienez 3 urteko lan-esperientzia egiaztatu beharko da.

6.– Titulu honen profilarerkin lotzen diren kompetentzia-atal guztiak Aintzatespen eta Ebaluazio Sistemaren bidez egiaztatu dituztenek Ingeles tekniko modulua baliozkotzea eskatu ahal izango dute, baldin eta gutxienez 3 urteko lan-esperientzia egiaztatzen badute, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan xedatutakoaren indarrez.

7.– Ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren kompetentzia-atalen eta moduluen arteko egokitasuna (horiek baliozkotzeko), eta titulu honetako lanbide-

3 de mayo, de Educación y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

**Artículo 9.**– Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1.– Los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración serán objeto de convalidación. No obstante, quienes hubieran superado el módulo de Formación y Orientación Laboral o el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo al amparo de la misma Ley.

2.– Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, y los establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo se presentan en el anexo V.

3.– De acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

4.– El módulo de Formación y Orientación Laboral será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y que se acredite, al menos, 1 año de experiencia laboral y se posea el certificado de Técnico en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

5.– El módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre y que se acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral.

6.– Podrán solicitar la convalidación del módulo de Inglés Técnico quienes hayan obtenido la acreditación de todas las unidades de competencia asociadas al perfil de este Título a través del sistema de Reconocimiento y Evaluación y acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral, en virtud de lo dispuesto en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

7.– La correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos para su convalidación

moduluen eta konpetentzia-atalen arteko egokitasuna (horiek egiaztatzeko) VI. eranskinean jasotzen dira.

**10. artikulua.**– Urrutiko eskaintza eta bestelako modalitateak.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak ziklo honetako irakaskuntzak araubide orokorrean ezarritakoaz bestelako eskaintza osoaren modalitatean eta urrutiko irakaskuntzan edo beste modalitate batzuetan eskaini ahal izateko baimena eta eskaintza horren oinarritzko alderdiak (hala nola, moduluen iraupena eta sekuentziazioa) arautuko ditu, hala badagokio.

#### XEDAPEN GEHIGARRIAK

**Lehenengoa.**– Titulazio baliokideak eta lanbide-trebakuntzekiko lotespena.

1.– Abenduaren 22ko 2057/1995 Errege Dekretuak ezarritako Okintza eta gozogintzako teknikariaren tituluak eta abenduaren 17ko 2220/1993 Errege Dekretuan ezarritako Pastelgintza eta okintzako teknikariaren tituluak urriaren 29ko 1399/2007 Errege Dekretuaren ezarritako Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikariaren tituluaren ondorio profesional eta akademiko berberak izango dituzte.

2.– Dekretu honetan, «Laneko prestakuntza eta orientabidea» lanbide-modulurako ezarritako prestakuntzak trebatu egiten du laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako jardueretarako urtarilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan ezarritako lanbide-erantzukizunez arduratzeko. Errege-dekretu horrek prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen du.

3.– Dekretuan honetan, 0031 Elikagaiak manipulatzekeo segurtasuna eta higiena lanbide-moduluan ezarritako prestakuntzak bermatu egiten du elikagaien higiena- eta manipulazio-praktika egokiak egiteko beharrezko jakintza-maila, betiere elikagai-manipulatuzaileei dagozkien arauak ezartzen dituen Osasun eta Kontsumo Ministerioaren 202/2000 Errege Dekretuaren 4.6 artikulua araberaren eta elikagai-manipulatuzaileen etengabeko prestakuntzari buruzko xedapen osagarriak ezartzen dituen Osasun Sailaren 211/2001 Dekretuan ezarritakoaren arabera.

**Bigarrena.**– Lanbide Heziketako eta Etengabeko Ikaskuntzako Sailburuordetzak aukera izango du dekretu honen I. eranskinean ezarritakoaz bestelako iraupena duten proiektuak baimentzeko, baldin eta moduluen kurtsoak banaketa aldatzen ez bada eta titulua sortzeko errege-dekretuan modulu bakoitzari esleitutako gutxienezko orduak errespetatzen badira.

y la correspondencia de los módulos profesionales del presente Título con las unidades de competencia para su acreditación se recogen en el anexo VI.

**Artículo 10.**– Oferta a distancia y otras modalidades.

El Departamento de Educación, Universidades e Investigación regulará la autorización y aspectos básicos, como la duración y secuenciación de los módulos, de la posible oferta de las enseñanzas de este ciclo, en la modalidad de oferta completa distinta de la establecida en régimen general, así como, para la enseñanza a distancia u otras modalidades.

#### DISPOSICIONES ADICIONALES

**Primera.**– Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.

1.– El Título de Técnico en Panificación y Repostería, establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre, y el Título de Técnico en Pastería y Panadería, establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, tendrán los mismos efectos profesionales y académicos que el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería, establecido en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

2.– La formación establecida en el este Decreto en el 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.

3.– La formación establecida en el presente Decreto, en el módulo profesional 0031 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 del Ministerio de Sanidad y Consumo por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores y las manipuladoras de alimentos y el Decreto 211/2001 del departamento de Sanidad por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de manipuladores o manipuladoras de alimentos.

**Segunda.**– La Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, podrá autorizar proyectos con distinta duración a la establecida en el anexo I de este Decreto, siempre que no se altere la distribución de módulos por cursos y se respeten los horarios mínimos atribuidos a cada módulo en el Real Decreto de creación del Título.

AZKEN XEDAPENA.– Indarrean jartzea.

Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2010eko martxoaren 2an.

Lehendakaria,  
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburua,  
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

I. ERANSKINA

LANBIDE MODULUEN ZERRENDA, ORDU  
ESLEIPENA ETA KURTSOA

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 2 de marzo de 2010.

El Lehendakari,  
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

La Consejera de Educación, Universidades e Investigación,  
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

ANEXO I

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES,  
ASIGNACIÓN HORARIA Y CURSO DE  
IMPARTICIÓN

Kodea	Lanbide-modulua	Ordu-esleipena	Kurtsoa
0024	1.– Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak	99	1.a
0025	2.– Okintzako eta opilgintzako elaborazioak	264	1.a
0026	3.– Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	198	1.a
0027	4.– Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak	264	1.a
0028	5.– Jatetxe-arloko postreak	147	2.a
0029	6.– Lantegiko produktuak	252	2.a
0030	7.– Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	66	1.a
0031	8.– Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	66	1.a
0032	9.– Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta	63	2.a
E100	10.– Ingeles teknikoa	33	1.a
0033	11.– Laneko prestakuntza eta orientabidea	105	2.a
0034	12.– Enpresa eta ekimen sortzailea	63	2.a
0035	13.– Lantokiko prestakuntza	380	2.a
	Zikloa guztira	2.000	

Código	Módulo profesional	Asignación horaria	Curso
0024	1. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	99	1º
0025	2. Elaboraciones de panadería-bollería	264	1º
0026	3. Procesos básicos de pastelería y repostería	198	1º
0027	4. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	264	1º
0028	5. Postres en restauración	147	2º
0029	6. Productos de obrador	252	2º
0030	7. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	66	1º
0031	8. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	1º
0032	9. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	63	2º
E100	10. Inglés Técnico	33	1º
0033	11. Formación y Orientación Laboral	105	2º
0034	12. Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	2º
0035	13. Formación en Centros de Trabajo	380	2º
	Total ciclo	2.000	

## II. ERANSKINA

### LANBIDE MODULUAK: IKASKUNTZAREN EMAITZAK, EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA EDUKIAK

1. lanbide-modulua: Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak

Kodea: 0024

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Lehengaiak eta gai osagarriak zehazten ditu, eta lortu beharreko produktuaren arabera justifikatzen du horien erabilera.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Merkataritza-aurkezpenak eta motak sailkatu eta ezaugarritu ditu.

b) Ezaugarri organoleptikoak eta oinarritzko ezaugarri fisikoak eta kimikoak deskribatu ditu.

c) Produktuetan eragiten dituzten funtzioak identifikatu eta bereizi ditu.

## ANEXO II

### MÓDULOS PROFESIONALES: RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

Módulo Profesional 1: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

Código: 0024

Curso: 1º

Duración: 99 horas

A) 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:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.

b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.

c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.

d) Kalitate-parametroak zerrendatu ditu eta erabil-tzeko jarrerarekin lotu ditu.

e) Biltegitratzeko eta kontserbatzeko baldintzak deskribatu ditu.

f) Akatsak eta aldaketak zerrendatu ditu eta horien ondorioak baloratu ditu.

g) Gehigarrien funtzioak, dosifikazioa eta ondorioak zehaztu ditu.

h) Lehengaien eta gai osagarrien egokitasuna eba-luatu du eta, horretarako, laginak hartu eta oinarri-zko kontrolak egin ditu.

i) Lehengaien, gai osagarrien eta produktuen oina-rizko kontrolak definitu ditu.

j) Ezaugarri organoleptikoak baloratzeko katak edo test sentsozialak aplikatu ditu.

2.- Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, kon-fiteriako eta gozogintzako produktuak ezagutzen ditu eta horien ezaugarri bereziak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Okintzako eta pastelgintzako produktu nagusiak identifikatu ditu.

b) Horien ezaugarri fisiko eta kimiko nagusiak deskribatu ditu.

c) Ezaugarri organoleptikoak ezagutu ditu.

d) Horien konposizioaren eta alergia edo elikadura-nahaste jakin batzuen arteko lotura finkatu du.

e) Produktuak fabrikatzeko eta elaboratzeko Osa-sun Erregelamentazio Teknikoa ezagutu du.

f) Okintzako eta pastelgintzako produktuak elabo-ratzeko berrikuntza nagusiak ezagutu ditu.

3.- Elaborazio-prozesuak aztertzen ditu, eta lortu beharreko produktuekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, konfi-teriako eta gozogintzako elaborazio-prozesu nagusiak deskribatu ditu.

b) Eragiketak sekuentziatu ditu eta ezarritako or-dena justifikatu du.

c) Elaborazio-prozesuaren kontrol-aldagaiak identi-fikatu ditu.

d) Oreen eta produktuen aldaketa fisikoak, kimi-koak eta biologikoak deskribatu ditu.

e) Anomaliarik ohikoenak eta horien neurri zuzen-tzaileak zerrendatu ditu.

f) Oreak prozesatzean legamiek duten garrantzia ebaluatu du.

d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.

e) Se han descrito las condiciones de almacena-miento y conservación.

f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.

g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.

h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las ma-terias primas y auxiliares mediante la toma de mues-tras y controles básicos.

i) Se han definido los controles básicos de mate-rias primas, auxiliares y productos.

j) Se han aplicado test sensoriales o catas para va-lorar las características organolépticas.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.

b) Se han descrito sus principales características fí-sicas y químicas.

c) Se han reconocido sus características organolép-ticas.

d) Se ha relacionado su composición con determi-nadas alergias o trastornos alimentarios.

e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los di-ferentes productos.

f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y paste-lería.

3.- Analiza los procesos de elaboración, relacio-nándolos con los productos a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales procesos de ela-boración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

b) Se han secuenciado las operaciones, justificán-dose el orden establecido.

c) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.

d) Se han descrito las modificaciones físicas, quí-micas y biológicas de las masas y productos.

e) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctivas.

f) Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.

g) Txukuntasuna eta garbitasuna baloratu du, elaborazio-prozesuan ezinbesteko elementu diren aldetik.

h) Artisau-prozesuak industria-prozesuen aurrean baloratu ditu.

4.- Okintzako, pastelgintzako, gozogintzako eta konfiteriako produktuak elaboratzeko tresneria eta instalazioak ezaugarritzen ditu, eta horien aplikazioekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Tresneria eta makineria motak sailkatu ditu.

b) Tresneriaren ezaugarri teknikoak zehaztu ditu.

c) Tresneriaren funtzionamendu-printzipioak deskribatu ditu.

d) Tresneria eta makinerien aplikazioak ezagutu ditu.

e) Tresneriaren segurtasun-neurriak identifikatu ditu.

f) Lantegian tresneriak duen kokalekua justifikatu du.

g) Tresneria bakoitzarekin elaborazioen arabera lotzen diren osagarriak ezagutu ditu.

h) Lantegi baten berezko ezaugarriak ezagutu ditu.

i) Elaborazio-prozesuetako teknologia berriak baloratu ditu.

5.- Kontserbazio-prozesuak ezaugarritzen ditu eta horien beharra edo exigentzia justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagaien kontserbazioan eragina duten parametroak zerrendatu ditu.

b) Kontserbazio-metodoak deskribatu ditu.

c) Kontserbazio txarraren ondorioak identifikatu ditu.

d) Produktu bakoitza bere berariazko kontserbazio-beharrekin lotu du.

e) Kontserbazioan eragina duten parametroak identifikatu ditu (uraren jarduera, tenperatura, hezetasuna, eta beste batzuk).

f) Produktuen iraungitze-data justifikatu du.

g) Produktuen kontserbazioarekin lotzen den gastu energetikoa baloratu du.

B) Edukiak

1.- Lehengaiak eta gai osagarriak ezaugarritzea

Lehengaien eta gai osagarrien kalitateari buruzko araudia interpretatzea.

g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.

h) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

4.- Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.

b) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.

c) Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.

d) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.

e) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.

f) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.

g) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.

h) Se han reconocido las características propias de un obrador.

i) Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

5.- Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad o exigencia.

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.

b) Se han descrito los diferentes métodos de conservación.

c) Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.

d) Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica.

e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad y otros).

f) Se ha justificado la caducidad de los productos.

g) Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.

B) Contenidos:

1.- Caracterización de las materias primas y auxiliares

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



Araudia aztertzea.

Lehengaiak eta gai osagarriak lortu beharreko produktuaren arabera hautatzea.

Probak eta test sentzorialak egitea.

Lehengai eta gai osagarri nagusiak (funtzio teknologikoa, motak, merkataritza-irudikapena, propietate fisikoak, kimikoak eta organoleptikoak, kontserbazioa eta akatsak).

Laginak hartzeko eta identifikatzeko prozedurak.

Lehengaien, gai osagarrien eta produktuen oinarriko zehaztapen organoleptikoak, fisikoak eta kimikoak.

Parte-hartze positiboa norbanako lanean zein kolektiboan, probak eta test sentzorialak egiteko garaietan.

2.- Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako produktuak ezaugarritzea.

Okintzako eta opilgintzako produktuen identifikazio praktikoa egitea.

Pastelgintzako eta gozogintzako produktuen identifikazio praktikoa egitea.

Galletagintzako produktuen identifikazio praktikoa egitea.

Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako produktuen identifikazio praktikoa egitea.

Okintza eta opilgintzako produktuak: ezaugarriak, motak, propietate fisikoak, kimikoak eta organoleptikoak. Araudia eta kontserbazioa.

Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak: ezaugarriak, motak, propietate fisikoak, kimikoak eta organoleptikoak. Araudia eta kontserbazioa.

Galletagintzako produktuak: ezaugarriak, motak, propietate fisikoak, kimikoak eta organoleptikoak. Araudia eta kontserbazioa.

Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako produktuak: ezaugarriak, motak, propietate fisikoak, kimikoak eta organoleptikoak. Araudia eta kontserbazioa.

Produktu motak ezaugarritzeko interesa izatea.

Banako lanetan zein talde-lanetan adierazpen-izaera izatea.

3.- Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako produktuak elaboratzeko prozesuak

Informazioaren eta komunikazioaren teknologiak maneiatzea erregistroak, parteak eta gertakariak betetzeari.

Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, gozogintzako, galletagintzako eta konfiteriako produktuak elaboratzeko produkzio-prozesuetako fluxu-diagramak egitea.

Análisis de la norma.

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

Realización de pruebas y test sensoriales.

Principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos).

Procedimientos de toma e identificación de las muestras.

Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos.

Participación positiva tanto en el trabajo individual como colectivo en la realización de pruebas y test sensoriales.

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

Identificación práctica de productos de panadería-bollería.

Identificación práctica de productos de pastelería-repostería.

Identificación práctica de productos de galletería.

Identificación práctica de productos de confitería y otras especialidades.

Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

Interés por la caracterización de los diferentes tipos de productos.

Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.

3.- Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería

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

Realización de diferentes diagramas de flujo de procesos de producción de elaboración de productos de panadería-bollería, pastelería-repostería, galletería y de confitería.

Kontrol-puntu kritikoak identifikatzea.

Okintzako eta opilgintzako produktuak elaboratzeko prozesuak: motak, ezaugarriak, artisau-prozesuak eta industria-prozesuak.

Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak elaboratzeko prozesuak: motak, ezaugarriak, artisau-prozesuak eta industria-prozesuak.

Galletagintzako produktuak elaboratzeko prozesuak: motak, ezaugarriak, artisau-prozesuak eta industria-prozesuak.

Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako produktuak elaboratzeko prozesuak: motak, ezaugarriak, artisau-prozesuak eta industria-prozesuak.

Elaborazio-prozesuen moten gaineko interesa izatea.

Banako lanetan zein talde-lanetan adierazpen-izaera izatea.

4.- Elaboratzeko tresneria eta instalazioak ezaugarritzea.

Makineria eta instalazioen eta produkzio-prozesuen moten arteko erlazioak finkatzea.

Makinen eta instalazioen motak eta funtzionamendua.

Lantegia: ezaugarriak eta tresneriaren kokalekua.

Lantegi motak, dimentsioak, instalazioak eta diseinua.

Tresneriaren eta instalazioen segurtasun-gailuak. Baliabide-motak.

Elaborazio-prozesuetako teknologia berriak.

Teknologia berriak aplikatzen diren prozesuak.

Elaboratzeko tresneria eta instalazio moten gaineko interesa izatea.

Banako lanetan zein talde-lanetan adierazpen-izaera izatea.

5.- Kontserbazio-prozesuak ezaugarritzea.

Kasu praktikoak egitea eta emaitzak aztertzea.

Elikagaien kontserbazioa. Kontrol-parametroak (temperatura, uraren jarduera, pH-a eta elikagaien konposizioa).

Elikagaiak kontserbatzeko metodoak.

Kontserbazio fisikoa edo kimikoa.

Produktuen iraungipena.

Lehentasuneko kontsumoko edo iraungipeneko datak.

Identificación de los distintos puntos críticos de control.

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

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.

Interés por los diferentes tipos de procesos de elaboración.

Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.

4.- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración

Relación de maquinaria e instalaciones con diversos tipos de procesos de producción.

Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.

El obrador: características y ubicación de los equipos.

Tipos de obrador, dimensiones, instalaciones y diseño.

Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones. Tipos de dispositivos.

Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Procesos en los que se aplican las nuevas tecnologías.

Interés por los diferentes tipos de equipos e instalaciones de elaboración.

Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.

5.- Caracterización de los procesos de conservación.

Realización de diversos casos prácticos, observando los diferentes resultados.

Conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y composición de los alimentos).

Métodos de conservación de los alimentos.

Conservación física o química.

Caducidad de los productos.

Fechas de consumo preferente o de caducidad.

Kontserbazio-prozesuen moten gaineko interesa izatea.

Banako lanetan zein talde-lanetan adierazpen-izaera izatea.

2. lanbide-modulua: Okintzako eta opilgintzako elaborazioak

Kodea: 0025

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 264 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.– Ekipoak eta instalazioak doitzen ditu, eta horien gailuak eta funtzionamendua ezagutzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Makineriaren eta tresneriaren funtzionamendua, osaera eta segurtasun-gailuak identifikatu ditu.

b) Garbitzeko lanak egin ditu, eta horretarako beharrezko produktuak erabili ditu.

c) Lehen mailako mantentze-lanak egin ditu.

d) Makineria eta tresneria abian jartzeko eta gelditzeko eragiketa-sekuentzia identifikatu du.

e) Zerbitzu osagarriak prozesuaren eskakizunetara egokitu ditu.

f) Elaborazio-tresneria prozesuaren eskakizunen arabera erregulatu eta programatu du.

g) Tresneriaren anomalia nagusiak eta neurri zuzentzaileak deskribatu ditu.

h) Tresneria eta instalazioak mantentzeko eta garbitzeko lanetan sortutako hondakinak ezabatzeko prozedura deskribatu du.

2.– Okintzako eta opilgintzako produktuen ore hartzigaiak lortzen ditu, eta horien konposizioa justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Prozesuari lotutako dokumentazioa ezagutu du.

b) Okintzako eta opilgintzako oreen formulak deskribatu eta ezaugarritu ditu.

c) Ore motak eta lortu beharreko produktuak lotu ditu.

d) Oreen osagaietako bakoitzaren beharrezko kantitatea kalkulatu du.

e) Osagaiak pisatu eta dosifikatu ditu.

f) Orea lortzeko oratze-prozesua kontrolatu du.

Interés por los diferentes tipos de procesos de conservación.

Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.

Módulo Profesional 2: Elaboraciones de panadería-bollería

Código: 0025

Curso: 1º

Duración: 264 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

b) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.

c) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

d) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.

e) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

f) Se han regulado y programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.

h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2.– Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.

b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.

c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.

d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.

e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.

f) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.

g) Oratzearen parametroak eta oreen kalitatea eta ezaugarri fisikoak lotu ditu.

h) Elikagaien higiene- eta segurtasun-neurriak aplikatu ditu, lortzen diren produktuen osasungarritasuna ziurtatzeko.

i) Oreen ezaugarriak eta eskatzen diren zehaztapenak alderatu ditu.

j) Desbideratzeen aurrean neurri zuzentzaile egokiak aplikatu ditu.

3.- Piezak osatzen ditu, eta eragiketak eta lortu beharreko produktua lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Oreak pausatzen utzi ditu, beharrezko tenperatura-hezetasun-baldintzetan.

b) Oreak eskuz edo mekanikoki banatu ditu eta piezen tamaina ziurtatu du.

c) Lortutako ore zatiak oratu ditu edo bolak egin ditu eta pausatzen utzi ditu.

d) Elaboratu beharreko produktuaren arabera eman die forma piezei.

e) Piezetan izan daitezkeen desbideratzeak hauteman eta zuzendu ditu.

f) Tamainaren eta formaren arabera jarri ditu unitateak hartzitu daitezzen.

g) Elikagaien higiene eta segurtasuna zaintzeko eta laneko arriskuak prebenitzeko neurriak hartu ditu ore manipulatzean.

4.- Hartzitzeko prozesua kontrolatzen du eta horren oinarriak eta lotzen zaizkion teknikak deskribatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Hartzitze-prozesuaren oinarri mikrobiologikoa deskribatu du.

b) Hartzitze-prozesuan tenperaturak eta hezetasunak duten eragina deskribatu du.

c) Hartzitze-ganberak hautatu ditu, baita kontrol-parametroak ere (tenperaturak, hezetasuna eta denborak).

d) Industria-hotza aplikatzen denean, oreen formulazioaren egokitzapena aztertu du.

e) Lortutako piezen ezaugarriak eta haien zehaztapenak alderatu ditu.

f) Desbideratzeen aurrean neurri zuzentzaile egokiak aplikatu ditu, eta berriro gerta ez daitezkeen neurriak hartu ditu.

g) Elikagaien higiene eta segurtasuna zaintzeko eta laneko arriskuak prebenitzeko neurriak hartu ditu.

5.- Piezak erretzen/frijitzen ditu, eta azken produktuaren ezaugarrien arabera tratamendu termikoa hautatzen du.

g) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.

h) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

i) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.

j) Se han aplicado las medidas correctivas adecuadas ante desviaciones.

3.- Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.

b) Se han dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.

c) Se han heñado o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.

d) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.

e) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas.

f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.

g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

4.- Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.

b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.

c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).

d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.

e) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.

f) Se han aplicado medidas correctivas ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.

g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

5.- Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Tratamendu termikoko tresneria identifikatu du (labeak/frijigailuak).

b) Labean erretzeko eta frijitzeko prozesuaren kontrol-parametroak aztertu ditu, baita azken produktuan duten eragina ere.

c) Labea/frijigailua eta kontrol-parametroak produktu motaren arabera hautatu ditu.

d) Labea/frijigailua kargatu edo elikatu du eta erretzea/frijitzea kontrolatu du.

e) Erretako/frijitutako produktuen ezaugarriak eta haien zehaztapenak alderatu ditu.

f) Lortutako produktua ahalik eta denborarik txikienean hozten dela ziurtatu du.

g) Desbideratzeen aurrean neurri zuzentzaile egokiak identifikatu eta aplikatu ditu.

h) Tratamenduetan berariazko higiene- eta segurtasun-neurriak aplikatu ditu.

6.- Betegarriak eta estalkiak elaboratzen ditu, eta elaborazio-teknikak zehazten eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Crema, betegarri eta estalki motak deskribatu ditu.

b) Crema, bainu edo betegarri bakoitzerako beharrezko osagaiak zerrendatu ditu.

c) Kremak, betegarriak eta estalkiak elaboratzeko prozesua azaldu du.

d) Osagaiak hautatu eta pisatu ditu, lortu beharreko produktuaren arabera.

e) Elaborazio-eragiketen sekuentzia aplikatu du.

f) Elaborazioetako bakoitzean harrotze- edo loditasun-puntu egokia identifikatu du.

g) Kremaren, betegarriaren eta estalkiaren ezaugarriak eta haien zehaztapenak alderatu ditu.

h) Kremak, betegarriak eta estalkiak kontserbatzeko tratamenduak aplikatu ditu.

i) Elikagaien segurtasun- eta higiene-arauak aplikatu ditu.

7.- Azken produktuak osatzen ditu eta horien aurkezpena justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produktuak osatzeko prozedurak, teknikak eta tresneria deskribatu ditu.

b) Kremak, betegarriak eta estalkiak prestatu ditu.

c) Crema, betegarria eta estalkia proportzio egokian aplikatu ditu.

d) Produktuaren azken konposizioak zehaztapenak betetzen dituela ziurtatu du.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).

b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.

c) Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.

d) Se ha cargado o alimentado el horno/freidora, controlándose la cocción/fritura.

e) Se han contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.

f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.

g) Se han identificado y aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.

h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

6.- Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.

b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.

c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.

d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.

e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.

f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

g) Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.

h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.

i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

7.- Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.

b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.

c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.

d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones.

e) Produktua kontserbatzeko baldintzak finkatu ditu eta elikagaien segurtasuna bermatu du.

f) Desbideratzeen aurrean neurri zuzentzaile egoiak identifikatu eta aplikatu ditu.

g) Produktuak manipulatzeko, segurtasun- eta higiene-neurriak aplikatu ditu.

B) Edukiak

1.– Okintzako eta opilgintzako tresneria eta instalazioak doitzea.

Tresneriaren eta instalazioen lehen mailako mantentzea egitea.

Aplikazio praktikoak egitea.

Gertakariak baloratzea.

Tresneria abian jartzeko, erregulatzeko eta gelditze-prozedurak: oinarri eta ezaugarri garrantzitsuenak.

Tresneria maneiatzean gertatzen diren ereduak gertakariak.

Argibideen eskuliburua.

Ekipamenduaren eta instalazioen mantentzearen eta funtzionamenduaren gaineko interesak.

2.– Ore hartzigaiak lortzea.

Oinarriko errezetan ezarritako proportzioaren araberak kalkulatzeko osagaiak.

Gramaje-etaulak eta produkzio-fitxak maneiatzea.

Ogi-legamia egokitzea.

Ore ama prestatzea.

Ore hartzigaien anomaliak eta akatsak aztertzea eta neurri zuzentzaileak deskribatzea.

Lortutako emaitzak baloratzea.

Segurtasun eta higienari buruzko arauak aplikatzea.

Ore hartzigaiak elaboratzeko lanak.

Ore hartzigaien ezaugarri organoleptikoak, fisikoak eta kimikoak eta horien kontrola.

Ore ama kontserbatzeko protokoloa.

Ore ama eta ore hartzigaiak elaboratzearen gaineko interesak.

Lortutako emaitzak baloratzearen irizpide kritikoa.

Lantegiko parte-hartze asertiboa.

3.– Piezak osatzea.

Piezak osatzea: banatzea, oratzea, bolak egitea eta beste batzuk.

Protokoloak eta produkzio-fitxak diseinatzea.

Osatutako piezak kokatzea eta kontrolatzea.

e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.

f) Se han identificado y aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.

g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

B) Contenidos:

1.– Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Aplicaciones prácticas.

Valoración de las incidencias.

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

Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

Manuales de instrucciones.

Interés por el mantenimiento y funcionamiento de los equipos e instalaciones.

2.– Obtención de masas fermentables

Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

Manejo de tablas de gramajes y de fichas de producción.

Acondicionamiento de la levadura panaria.

Preparación de la masa madre.

Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctivas.

Valoración de los resultados obtenidos.

Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Operaciones de elaboración de masas fermentables.

Características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.

Protocolo de conservación de masa madre.

Interés por la elaboración de las masas madre o fermentables.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Participación asertiva en el obrador.

3.– Formado de piezas

Operaciones de formado de piezas: división, heñido, boleado y otras.

Diseño de protocolos y fichas de producción.

Ubicación y control de las piezas formadas.

Piezak osatzearen anomalien eta akatsen deskribapena eta neurri zuzentzaileen aplikazioa.

Latak eta hartzigailuak.

Piezen formatuaren gaineko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Lantegiko parte-hartze asertiboa.

4.- Hartzitze-prozesuaren kontrola.

Ore hartzigaiak elaboratzea.

Labean sar daitezken oreak elaboratzea.

Uraren ehunekoa kalkulatzeko gogortasuna.

Labean sartu ezin diren oreak elaboratzea.

Industria-hotza aplikatuta hartzitu daitezkeen oreen formulak egokitzea.

Segurtasun eta higienari buruzko arauak aplikatzea.

Hartzitze-prozesua.

Ore motak eta horien prozesua.

Hartzitze-prozesuaren gaineko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Lantegiko parte-hartze asertiboa.

5.- Pieza hartzituak erretzea/frijitzea

Ore hartzituak tratamendu termikoa aplikatzea: erretzea, laberatzea, frijitzea.

Tratamendu termikoan sortutako anomaliak aztertzea.

Tratamendu termikoak. Aplikagarritasuna.

Azken produktuaren gaineko tratamendu termikoen eragina.

Akatsik ohikoenak. Neurri zuzentzaileak.

Produktu erre eta frijituen ezaugarri organoleptikoak, fisikoak eta kimikoak: deskribapena eta oinarriko kontrolak.

Segurtasun-arauak.

Pieza hartzituak erretzeko eta frijitzeko prozesuaren gaineko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Lantegiko parte-hartze asertiboa.

6.- Betegarriak eta estalkiak elaboratzea

Kremak, betegarriak eta estalkiak lortu beharreko produktuaren arabera hautatzea.

Arrautzarekin krema irabiatu eta arinak elaboratzea eta kontserbatzea.

Betegarri gaziak (oinarri-kremak, bexamelak) elaboratzea eta kontserbatzea.

Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctivas.

Latas y fermentadoras.

Interés por el formado de piezas.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Participación asertiva en el obrador.

4.- Control del proceso de fermentación

Elaboración de masas fermentables.

Elaboración de masas horneables.

Cálculo del porcentaje de agua: dureza.

Elaboración de masas no horneables.

Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.

Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Proceso de fermentación.

Tipos de masas y su proceso.

Interés por el proceso de fermentación.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Participación asertiva en el obrador.

5.- Cocción/fritura de piezas fermentadas

Tratamientos térmicos de las masas fermentadas: cocción, horneado, fritura.

Análisis de las anomalías producidas durante el tratamiento térmico.

Tratamientos térmicos. Aplicabilidad.

Influencia de los tratamientos térmicos sobre el producto final.

Defectos más frecuentes. Medidas correctivas.

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

Normas de seguridad.

Interés por el proceso de cocción y fritura de piezas fermentadas.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Participación asertiva en el obrador.

6.- Elaboración de rellenos y cubiertas

Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.

Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.

Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel).

Estalkiak (glasatuak, almendra-orea, txokolatea, distirak) elaboratzea eta kontserbatzea.

Ohikoenak diren anomaliak eta akatsak.

Neurri zuzentzaileen deskribapena.

Betegarriak eta oinarri-bainuak elaboratzeko prozesuaren gaineko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Lantegiko parte-hartze asertiboa.

7.– Azken produktuen konposizioa.

Tresneria eta lanabesak hautatzea.

Betegailuak erabiltzea.

Betetze-prozedurak eta –teknikak aplikatzea.

Ohikoenak diren anomaliak eta akatsak.

Neurri zuzentzaileen deskribapena.

Prozesuko higieneari eta segurtasunari buruzko arauak.

Azken muntaiaren prozesuaren gaineko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Lantegiko parte-hartze asertiboa.

3. lanbide-modulua: Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak

Kodea: 0026

Kurtoa: 1.a

Iraupena: 198 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.– Pastelgintzako eta konfiteriako ekipamendua doitzeta, eta ekipamendu horren gailuak eta funtzionamendua ezagutzea.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produkzioarekin lotutako dokumentuetan jasotako informazioa interpretatu du, eta erabili beharreko ekipamenduarekin lotu du.

b) Makineriaren eta tresneriaren funtzionamendua, osaera eta segurtasun-gailuak identifikatu ditu.

c) Garbiketa-lanak egin ditu, eta elaborazio eta garbiketako produktuen hondakinak guztiz ezabatzen direla ziurtatu du.

d) Makineria abiarazteko eragiketak ezarrিতako prozedurei jarraituz egin ditu.

e) Lehen mailako mantentze-lanak egin ditu.

f) Elaborazio-tresneria prozesuaren eskakizunen arabera erregulatu eta programatu du.

Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).

Anomalías y defectos más frecuentes.

Descripción de las medidas correctivas.

Interés por el proceso de elaboración de rellenos y baños base.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Participación asertiva en el obrador.

7.– Composición de productos finales

Selección del equipo y utillaje.

Utilización de rellenadoras.

Aplicación de procedimientos y técnicas de relleno.

Anomalías y defectos más frecuentes.

Descripción de las medidas correctivas.

Medidas de higiene y seguridad durante el proceso.

Interés por el proceso de montaje final.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Participación asertiva en el obrador.

Módulo Profesional 3: Procesos básicos de pastelería y repostería

Código: 0026

Curso: 1º

Duración: 198 horas

A) 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:

a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.

b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

f) Se han regulado y programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.



g) Tresneriaren anomalia nagusiak eta neurri zuzentzaileak deskribatu ditu.

h) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

i) Tresneria eta instalazioak mantentzeko eta garbitzeko lanetan sortutako hondakinak ezabatzeko prozedura deskribatu du.

j) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

2.- Aplikazio ugariako oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osiera justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Oinarrizko oreen eta pasten ezaugarri nagusiak ezagutu ditu (azukredunak, irabiatuak, galdarraztatuak, hojaldrea).

b) Oinarrizko oreetatik eta pastetatik lortutako produkturik adierazgarrienak identifikatu ditu.

c) Osagaietako bakoitzaren funtzioa eta formula interpretatu du.

d) Produktu bakoitzaren osagaiak eta elaboratu beharreko kantitatea doitu ditu.

e) Oreak eta pastak elaboratzeko tenperatura, abiadura, denbora eta bestelako parametroak kontrolatu ditu.

f) Lortutako oreen eta pasten ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak egiaztatu ditu.

g) Hotzeko tratamendu bidez (hozte bidez eta izozte bidez) kontserba daitezkeen oreak identifikatu ditu.

h) Lortuko den produktuaren arabera beharrezko forma eta tamaina izango duen moldean edo erretzelatan isuri du oreka.

i) Izoztutako elaborazioak lehengoratzeko prozedura deskribatu du.

j) Elikagaien higiene-arauak eta laneko segurtasun-arauak aplikatu ditu.

3.- Xarabeak, estalkiak, betegarriak eta bestelako elaborazioak lortzen ditu, eta elaborazio-teknikak deskribatu eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Mota guztietako betegarriak, kremak, bainuak, estalkiak eta abar beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatu eta ezaugarritu ditu.

b) Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak eta abar lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritu ditu.

c) Produktu bakoitzaren formulazioa interpretatu du.

g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.

h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).

b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y congelación).

h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto que se va a obtener.

i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3.- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

d) Osagaietako bakoitzaren funtzioa identifikatu du.

e) Egin beharreko produktueterako eta kopurueterako egokitu du formulazioa.

f) Osagaiak txertatzeko sekuentziari jarraitu zaio.

g) Elaborazio bakoitzaren tenperatura, jaria kortasuna eta egosketa kontrolatu ditu.

h) Lortutako produktuen ezaugarriak elaborazio-zehaztapenekin kontrastatu ditu.

i) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatu ditu.

j) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatu ditu.

b) Produktuaren akaberarako fabrikazio-fitxa teknikoak interpretatu du.

c) Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesua identifikatu du.

d) Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

e) Oinarriko diseinua edo pertsonala hautatu du.

f) Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.

g) Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoekin eta aurrez ezarritakoekin jarraiki antolatu ditu.

h) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

i) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

j) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

B) Edukiak

1.- Pastelgintzako eta gozogintzako tresneria eta instalazioak prest jartzea

Pastelgintzan eta gozogintzan berariaz erabiltzen diren makineria, bateria, tresnak eta erremintak. Era-

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, de cada una de las elaboraciones.

h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y preestablecidos.

h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

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

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, cla-

biltzeko eta mantentzeko deskribapena, sailkapena, kokapena, banaketa eta prozedurak finkatzea.

Tresneria abian jartzeko, erregulatzeko eta gelditzeko prozedurak: funtsak eta ezaugarriak.

Tresneriaren eta instalazioen lehen mailako mantentzea egitea.

Hondakinak ezabatzea.

2.- Aplikazio ugariko oreak eta pastak lortzea

Oinarritzko oreak eta pastak egiteko prozesuaren faseak antolatzea eta sekuentziatzea.

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Hainbat ore mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea.

Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak egiaztatzea.

Ore eta pasta motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera: sable, choux, hostorea, bizkotxoak.

Oreak eta pastak egoste, irabiatze eta oratze bidez lortzeko hainbat metodo, teknika eta prozesu.

Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzea.

3.- Betegarriak, kremak, xarabeak, estalkiak eta bestelako elaborazioak lortzea

Elaborazio-prozesuetan fase guztiak antolatzea eta sekuentziatzea.

Hainbat motatako kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak, eta abar elaboratzea.

Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.

Betegarri motak. Kremak, bainuak, estalkiak eta bestelakoak: espezifikotasunak eta aplikazioak.

Esnegainak, pastel-kremak, estalki-txokolateak.

Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak, irabiakiak eta bestelakoak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Zereginak gauzatzen bete-betean eta modu asertiboan parte hartzea.

4.- Okintzako eta gozogintzako produktuak dekoratzea

sificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso 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.

2.- Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

Elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.

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

Valoración de los resultados finales y verificación de las posibles medidas de corrección.

Tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones, como sablé, choux, hojaldre, bizcochos.

Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas por cocción, por batido, por amasado.

Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras.

3.- Obtención de rellenos, cremas, jarabes, coberturas y otras elaboraciones

Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.

Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

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

Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.

Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: especificidades, aplicaciones.

Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura.

Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación activa y asertiva en la ejecución de las tareas.

4.- Decoración de productos de panadería y repostería

Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren ezaugarrien arabera gauzatzea.

Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoiei edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.

Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak.

Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesuak; oreak desizoztea.

Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasun-koa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

Joera berriak, produzitzeko moduak eta beste batzuk ezagutzeko interesa izatea.

4. lanbide-modulua: Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak

Kodea: 0027

Kurtsua: 1.a

Iraupena: 264 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Galletagintzako oreak eta produktuak elaboratzen ditu, eta horien osaera justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Galletagintzako ore mota bakoitzaren eta dagoz-kion produktuen ezaugarriak ezagutu ditu.

b) Osagaietako bakoitzaren funtzioa eta formula interpretatu du.

c) Egin beharreko produktuetarako eta kopurueta-rako egokitu du formula.

d) Osagaiak, tresneria eta lanabesak hautatu ditu.

e) Nahasteko, bategiteko edo oratzeko, fintzeko eta laboratzeko lanak egin ditu, besteak beste, eta zehaz-tapenen arabera produktua ziurtatzeko parametroak kontrolatu ditu.

f) Galletagintzako orearen edo produktuaren ezaug- gari fisikoak eta organoleptikoak egiaztatu ditu.

g) Hainbat ore mota egitearen akatsak eta zuzen- tzeko aukerak identifikatu ditu.

h) Parametroak kalkulatu ditu: labeko denbora, hezetasuna, maiztasuna, eta karga-bolumena.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final.

Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o preestablecidos.

Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas.

Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos.

Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas.

Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción y otros.

Módulo Profesional 4: Elaboraciones de confitería y otras especialidades

Código: 0027

Curso: 1º

Duración: 264 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.

b) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.

d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.

e) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.

f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.

g) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.

h) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.

i) Tresnerian lehen mailako mantentze-lanak eta garbiketak egin ditu.

j) Elikagaien higiena eta segurtasuna zaintzeko eta laneko arriskuak prebenitzeko neurriak hartu ditu.

2.- Txokolatzeko produktuak elaboratzen ditu, eta teknika eta azken produktua lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Txokolatzeko ore motak eta horien osagaiak ezagutu ditu.

b) Egin beharreko produktuetarako eta kopuruetarako egokitu du formula.

c) Produktua girotzeko, moldeatzeko eta hozteko eragiketak kontrolatu ditu.

d) Elaborazioaren akatsak eta zuzentzeko aukerak identifikatu ditu.

e) Txokolatzeko irudiak modelatzeko teknikak ezagutu ditu eta berritzeko prestasuna eta ekimena azaldu du.

f) Piezak lotzearen bidez edo txokolatzeko txirbilharroketa bidez lortu ditu produktuak.

g) Txokolateak elaboratzeko teknikak identifikatu ditu.

h) Dekorazio-motiboak (kanelak, txirbilak, eta beste batzuk) egiteko prozedurak aplikatu ditu.

i) Tresneriaren lehen mailako mantentze-lanak eta garbiketak egin ditu.

j) Elikagaien higiena- eta segurtasun-neurriak aplikatu ditu.

3.- Turroiak eta mazapanak lortzen ditu, eta elaborazio-prozedura deskribatzen eta aplikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Osagaietako bakoitzaren funtzioa eta formula interpretatu du.

b) Egin beharreko produktuetarako eta kopuruetarako egokitu du formula.

c) Osagaiak, tresneria eta lanabesak hautatu ditu.

d) Turroiaren eta mazapanaren oreak egiteko prozesuko eragiketen sekuentzia jarraitu du.

e) Elaborazioaren akatsak eta zuzentzeko aukerak identifikatu ditu.

f) Piezak osatzeko eragiketak zerrendatu ditu.

g) Prozesuaren etapetako bakoitzean kontrolatu beharreko parametroak finkatu ditu.

h) Tresnerian lehen mailako mantentze-lanak eta garbiketak egin ditu.

i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.

j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.

b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.

c) Se han controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.

d) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.

e) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.

f) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.

g) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.

h) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).

i) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.

j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

3.- Obtiene turrones y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.

b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.

c) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.

d) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.

e) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.

f) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.

g) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.

h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.

i) Higiene- eta segurtasun-neurriak hartu ditu.

4.– Gozokiak, konfitak eta beste litxarrera batzuk lortzen ditu, eta hautatutako teknika justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Gozokiak, konfiteak eta bestelako litxarreriak elaboratzeko nahasketa moten ezaugarri nagusiak eza-gutu ditu.

b) Osagai osagarriak identifikatu ditu (aromak, koloratzaileak eta azidotzaileak, besteak beste).

c) Egin beharreko produktueterako eta kopurueta-rako egokitu du formula.

d) Osagaiak, tresneria eta lanabesak hautatu ditu.

e) Gozokiak, konfiteak eta bestelako litxarreriak elaboratzeko prozesuko eragiketak aplikatu ditu (nahastea, erretzea, girotzea, luzatzea, trokelatzea, molde-atzea, osatzea, grageak egitea, estrusionatzea, hoztea, eta abar).

f) Prozesuaren etapetako bakoitzean kontrolatu beharreko parametroak finkatu ditu.

g) Produktu bakoitzaren ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak eta akatsak edo desbideratzeak identifi-katu ditu.

h) Gozokiak, konfiteak eta litxarreriak elaboratze-ko lanak identifikatu ditu.

i) Tresneriaren lehen mailako mantentze-lanak eta garbiketak egin ditu.

j) Higiene- eta segurtasun-neurriak hartu ditu.

5.– Artisanu-izozkiak lortzen ditu, eta izozkiak ela-boratzeko teknikak deskribatzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Izozki motak, horien ezaugarriak eta osagaiak zerrendatu ditu.

b) Osagaietako bakoitzaren funtzioa eta formula interpretatu du.

c) Azken produktuaren ezaugarrietan emulSIONA-tzaileek duten eragina azaldu du.

d) Prozesuaren eragiketak kontrolatzeko parame-troak eta sekuentzia deskribatu du (nahastea, homo-geneizatzea, pasteurizatzea, heltzea, gurintzea, gogor-tzea, kontserbatzea eta biltegitratzea).

e) Nahasketaren ezaugarriak eta haien zehaztape-nak alderatu ditu.

f) Desbideratzeen kasuan, nahasketaren dosifika-zioan edo baldintzetan birdoikuntzak proposatu ditu.

g) Produktua izoztu eta kontserbatu du.

i) Se han adoptado medidas de higiene y seguri-dad.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.

b) Se han identificado los ingredientes comple-mentarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).

c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos pro-ductos y cantidades a elaborar.

d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.

e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atem-perado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriado y otras).

f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.

g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o des-viaciones.

h) Se han identificado las operaciones de elabora-ción de caramelos, confites y golosinas.

i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.

j) Se han adoptado las medidas de higiene y seguri-dad.

5.– Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.

b) Se ha interpretado la fórmula y función de ca-da uno de los ingredientes.

c) Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.

d) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, ho-mogeneización, pasterización, maduración, manteca-ción, endurecimiento, conservación y almacenaje).

e) Se han contrastado las características de la mez-cla con sus especificaciones.

f) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.

g) Se ha procedido al congelado y conservación del producto.

h) Tresneriaren lehen mailako mantentze-lanak eta garbiketak egin ditu.

i) Higienea eta segurtasuna zaintzeko eta laneko arriskuak prebenitzeko neurriak hartu ditu.

6.– Beste espezialitate batzuk elaboratzen ditu eta hautatutako teknika justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Eskualdeko espezialitate nagusiak eta espezialitate tradizionalak eta sasoikoak deskribatu ditu.

b) Espezialitate horiek osatzen dituzten osagaiak identifikatu ditu.

c) Lehengaiak, tresneria eta lanabesak hautatu ditu.

d) Elaborazio-prozesua osatzen duten eragiketen sekuentzia deskribatu du (ijeztea, zatikatzea, isurtzea, moldeatzea, erretzea eta abar).

e) Ezarritako ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak dituzten produktuak lortzeko prozesuaren parametroak kontrolatu ditu.

f) Akatsen edo desbideratzeen kasuan neurri zuzentzaileak aplikatu ditu.

g) Tresnerian lehen mailako mantentze-lanak eta garbiketak egin ditu.

h) Elikagaien higienerari eta segurtasunari buruzko arauak aplikatu ditu.

B) Edukiak

1.– Galletagintzako oreak eta produktuak elaboratzea

Aglutinatzailearen aurkako oreak lortzea eta mantentzea (moldeatuak, estrusionatuak, jaulkiak). Katumihia, pasta kizkurra.

Elikagaien segurtasunari eta higienerari buruzko arauak aplikatzea.

Galletagintzako oreak elaboratzeko prozesu orokorra.

Oreak egiteko funtsezko puntuak.

Sable-pasta edo gurinezko galleta-pasta.

Trokelatuak: hostorea.

Produktuen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak. Balizko anomaliak. Kausak eta zuzenketak.

Makinak eta tresneria. Orea egiteko industria-trokelak, irabiagailuak, mahukak, industria-labeak.

Oreak eta galletak elaboratzeko interesa izatea.

Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea.

2.– Txokolatzeko produktuak elaboratzea.

Kakao-oreak elaboratzea.

Txokolatzeko irudiak egitea. Piezak lotzea eta txirbilak harrotzea.

h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.

i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.

6.– Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.

b) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.

c) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.

d) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).

e) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.

f) Se han aplicado medidas correctivas en caso de defecto o desviación.

g) Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.

h) Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.

B) Contenidos:

1.– Elaboración de masas y productos de galletería

Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas). Lenguas de gato, pasta rizada.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Proceso general de elaboración de masas de galletería.

Puntos esenciales a la hora de elaborar masas.

Pasta sablé o pasta de galleta-mantequilla.

Troqueladas: hojaldrinas.

Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.

Maquinaria y equipos. Troqueladoras industriales de pasta, batidoras, mangas, hornos industriales.

Interés por la elaboración de masas y galletas.

Carácter asertivo en la valoración de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.

2.– Elaboración de productos a base de chocolate

Elaboración de pasta de cacao.

Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.

Txokolatea girotzea.

Elikagaien segurtasunari eta higienerari buruzko arauak aplikatzea.

Txokolategintzako produktuak elaboratzeko eragiketen sekuentzia.

Txokolatearen osagaiak, eta osagai horien eragina produktuaren ezaugarrietan.

Txokolatearen estaldurak eta eratorriak (kakao-gurinaren).

Txokolategintzako makinak, tresneria eta lanabesak. Girogailuak eta bainugailuak.

Anomaliak txokolatezko produktuak elaboratzean. Kausak eta zuzenketak.

Txokolatezko produktuak elaboratzeko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Talde-lanean portaera ona eta harreman egokia.

3.- Mazapanak eta turroiak elaboratzea

Oinarri-orea lortzeko fngailuak erabiltzea.

Mazapanaren elaborazio nagusiak: Sotoko mazapana, Toledokoa, irudiak, panellet-ak.

Hainbat motatako turroiak elaboratzea.

Elikagaien segurtasunari eta higienerari buruzko arauak aplikatzea.

Mazapanak elaboratzeko prozesua.

Elaborazio-prozesuaren balizko anomaliak, kausak eta zuzenketak.

Mazapanak eta turroiak elaboratzeko makineria, tresneria eta lanabesak.

Fingailuak.

Mazapanak elaboratzeko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Talde-lanean portaera ona eta harreman egokia.

4.- Gozokiak, konfiteak eta litxarrerriak elaboratzea

Gozoki gogorak eta bigunak elaboratzea. Azukre-xarabea, xarabe-pisagailuko termometroa erabiltzea.

Erregaliza elaboratzea. Erregaliza elaboratzeko nahasketa prestatzea, gelifikatzaileak, aromak, koloratzaileak eta irina erantsiz.

Jelatinak elaboratzea.

Txikleak elaboratzea.

Grajeak eta konfiteak elaboratzea.

Bestelako gozoki eta litxarrerriak elaboratzea.

Atemperado del chocolate.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.

Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.

Coberturas del chocolate y derivados (manteca de cacao).

Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería. Atemperadoras y bañadoras.

Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.

Interés por la elaboración de productos a base de chocolate.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.

3.- Elaboración de mazapanes y turrónes

Utilización de refinadoras para la obtención de la pasta base.

Principales elaboraciones del mazapán: de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.

Elaboración de diferentes tipos de turrónes.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Proceso de elaboración de mazapanes.

Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.

Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrónes.

Refinadoras.

Interés por la elaboración de mazapanes.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.

4.- Elaboración de caramelos, confites y golosinas

Elaboración de caramelos duros y blandos. Jarabe de azúcar, utilización del termómetro pesa-jarabe.

Elaboración de regaliz. Preparar la mezcla añadiendo gelificantes, aromas, colorantes y harina para la elaboración de regaliz.

Elaboración de gelatinas.

Elaboración de chicles.

Elaboración de grajeas y confites.

Elaboración de otros dulces y golosinas.



Balitzko anomaliak, kausak eta zuzenketak. Analisia eta tratamendua.

Makinak, tresneria eta lanabesak. Egoskailua.

Konfiteria eta litxarrerriako produktuak elaboratzeko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Talde-lanean portaera ona eta harreman egokia.

5.– Izozki artisauak elaboratzea.

Izozkiak formulatzea eta prestatzea: izozki mantekatuak, nata-izozkia, fruta-izozkia, praline- edo turroi-izozkia, txokolate-izozkia, sorbeteak.

Elikagaien segurtasunari eta higienari buruzko arauak aplikatzea.

Akatsak izozkiak elaboratzean eta kontserbatzean.

Makinak eta tresneria: ekoizgailuak, pasteurizagailuak, paletak, nahasgailuak, ontziratzeko makinak, eta beste batzuk.

Izozkiak elaboratzeko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Talde-lanean portaera ona eta harreman egokia.

6.– Askotariko espezialitateak elaboratzea

Honakoak formulatzea eta prestatzea: merengeak, gorringoak, bainu-uztaiak (Santa Klara uztaiak), kaputxinoak, produktu frijituak (errege-uztaiak, pestiñoak, loreak eta beste batzuk), tarta forratuak (sagar-tarta, almendra-tarta, gazta-tarta, esnegain-tarta, koko-tarta, eta beste batzuk), gofreak eta krepak.

Elikagaien segurtasunari eta higienari buruzko arauak aplikatzea.

Eskualdeko produktuak, tradizionalak eta sasoi jakin batekoak.

Makinak eta tresneria.

Produktu tradizionalak elaboratzeko interesa.

Lortutako emaitzak baloratzeko irizpide kritikoa.

Talde-lanean portaera ona eta harreman egokia.

5. lanbide-modulua: Jatetxe-arloko postreak

Kodea: 0028

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 147 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

Posibles anomalías, causas y correcciones. Análisis y tratamiento.

Maquinaria, equipos y utillaje. Coccedora.

Interés por la elaboración de productos de confitería y golosinas.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.

5.– Elaboración de helados artesanos

Formulación y elaboración de helados: mantecado, de nata, de frutas, de praliné o turrón, de chocolate, sorbetes.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Defectos en la elaboración y conservación de los helados.

Maquinaria y equipos: productoras, pasteurizadoras, paletas, mezcladoras, envasadoras y otros.

Interés por la elaboración de helados.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.

6.– Elaboración de especialidades diversas

Formulación y elaboración de: merengues, yemas, roscas 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.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Productos regionales, tradicionales y estacionales.

Maquinaria y equipos.

Interés por la elaboración de diferentes productos tradicionales.

Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.

Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.

Módulo Profesional 5: Postres en restauración

Código: 0028

Curso: 2º

Duración: 147 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Jatetxe-arloko postreak egiteko lanak antolatzan ditu fitxa teknikoak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak interpretatu ditu.

b) Produkzioaren faseak zehaztu eta sekuentziatu ditu.

c) Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.

d) Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutu du.

e) Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.

f) Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratu ditu.

2.– Frutazko postreak egiten ditu, prozedurak eza-  
gututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Frutazko postre motak ezaugarritu ditu eta aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.

b) Frutazko postreak egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak berezi ditu eta gauzatu egin ditu.

c) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

d) Frutazko hainbat postre egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.

e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte konserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

g) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.– Esnezko postreak egiten ditu, prozedurak eza-  
gututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Esnezko postre motak ezaugarritu ditu.

b) Formulazioa errespetatuta elaboratzeko prozesuaren faseak berezi ditu.

c) Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatu ditu.

1.– Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.– Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.– Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Esnezko hainbat postre egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.

e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte konserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

g) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Postre frijituak edo zartaginekoak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Postre frijitu edo zartaginekoen motak ezaugarritu ditu.

b) Elaborazio-prozesuaren faseak berezi ditu.

c) Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatu ditu.

d) Hainbat postre frijitu edo zartagineko egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.

e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte konserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

g) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Izozkiak eta sorbeteak egiten ditu, faseak identifikatuta eta sekuentziazatuta eta metodoak eta teknikak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Izozki eta sorbete motak ezaugarritu ditu.

b) Izozki eta sorbeteen lehengai espezifikoak identifikatu ditu.

c) Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak berezi ditu.

d) Izozkiak eta sorbeteak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.

e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte konserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Elabora postres fritos o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos o de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos o de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.

c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Eragiketa guztiak egin dituenen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

6.– Erdihotzak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Erdihotz motak ezaugarritu ditu.

b) Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereizi ditu.

c) Erdihotzak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.

d) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

e) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

f) Eragiketa guztiak egin dituenen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

7.– Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak abiapuntutzat hartuta, platereraturako postreak aurkeztu ditu, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesua identifikatu du.

b) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

c) Aurkezteko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatu ditu.

d) Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak identifikatu eta erlazionatu ditu.

e) Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoek edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatatu ditu.

f) Kontsumitzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

g) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.

h) Eragiketa guztiak egin dituenen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

i) Berritzeko prestasuna eta ekimen positiboa azaldu du.

B) Edukiak

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6.– Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7.– 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:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos o preestablecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se ha manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.

B) Contenidos:

1.- Jatetxe-arloko postreak egiteko lanak antolatzeara

Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztea prozesuak.

Produkzio-faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko diagramak egitea.

Jatetxe-arloko postreak: deskribatzea, zehaztea, sailkatzea eta aplikazioak.

Produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak.

Produkzioaren faseak.

Lehengaiak, tresneria, lanabesak, erremintak eta abar.

Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko antolamenduaren esparrutik baloratzea.

2.- Frutazko postreak egitea

Frutazko postreak egiteko prozesuaren faseak antolatzeara eta sekuentziatzea.

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Frutazko hainbat postre egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Frutazko postreak: mazedoniak, konpotak, fruta erreak, garreztatuak.

Frutazko postreak gauzatzeko prozesuak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko errespetatzea.

Parte-hartze positiboa izatea, zereginak aberastuko dituzten ideiak eta iruzkinak eginez.

3.- Esnezko postreak egitea

Formulazioa errespetatuta elaboratzeko prozesuaren faseak bereiztea.

Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatzea.

Esnezko hainbat postre egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Esnezko postre motak: natillak, budinak, kremak.

Esnezko postreak egiteko prozesuak.

Izozkiak eta sorbeteak egiteko prozesuak.

Eragiketarako osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.

1.- Organización de las tareas para la elaboración de postres de restauración

Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Postres en restauración: descripción, caracterización, clasificación, aplicaciones.

Documentos relacionados con la producción.

Fases de la producción.

Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.

Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Elaboración de postres a base de frutas

Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

Elaboración de diversos postres a base de frutas.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas de corrección y mejora.

Postres a base de frutas macedonias, compotas, frutas asadas, flambeados.

Procesos de ejecución de postres a base de frutas.

Respeto por la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación positiva, aportando ideas y comentarios que enriquezcan las tareas.

3.- Elaboración de postres a base de lácteos

Distinción de las fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.

Elaboración de diversos postres a base de lácteos.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.

Tipos de postres a base de lácteos: natillas, flanes, cremas.

Procesos de elaboración de postres a base de lácteos.

Procesos de elaboración de helados y sorbetes.

Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Portaera asertiboa eta jarrera positiboa izatea.

4.– Postre frijituak edo zartaginekoak egitea

Elaborazio-prozesuaren faseak identifikatzea.

Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatzea.

Hainbat postre frijitu edo zartagineko egitea ezarritako prozedurei jarraiki.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Postre frijitu edo zartaginekoen motak: esne frijituak, torradak, kauserak.

Postre frijituak edo zartaginekoak gauzatzeko prozesuak.

Erdihotzak egiteko prozesuak.

Eragiketarako osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartuta egitea.

Ideiak planteatzea eta taldeko kideekin parte hartzea.

5.– Izozkiak eta sorbeteak egitea

Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereiztea.

Izozkiak eta sorbeteak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Izozki eta sorbete motak, kremak, esnekiak: formulazioak, lehengaiak, aurkezpen-prozesuak.

Eragiketarako osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartuta egitean zorrotz jokatzeko.

Kostuak minimizatzeko lan-modu egokiak garatzeko jarrera proaktiboa izatea.

6.– Erdihotzak egitea

Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereiztea.

Erdihotzak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Erdihotz motak: babarrois, kremak.

Lehengaiak.

Eragiketarako osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartuta egitea.

Aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

Comportamiento asertivo y disposición positiva.

4.– Elaboración de postres fritos o de sartén

Identificación de las fases del proceso de elaboración.

Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.

Elaboración de diversos postres fritos o de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.

Tipos de postres fritos o de sartén: leches fritas, torrijas, buñuelos.

Procesos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Procesos de elaboración de semifríos.

Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Aportación de ideas y participación con los compañeros y compañeras del grupo.

5.– Elaboración de helados y sorbetes

Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

Elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.

Tipos de helados y sorbetes, cremas, derivados lácteos: formulaciones, materias primas, procesos de presentación.

Rigor en la realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actitud proactiva en el desarrollo de buenos modos de trabajo con el fin de minimizar costes.

6.– Elaboración de semifríos

Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

Realización de los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.

Tipos de semifríos: babarrois, cremas.

Materias primas.

Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.

7.- Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak abiapuntutzat hartuta, platereratutako postreak aurkeztea

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementuen erabilgarritasuna egiaztatzea.

Aurkezteko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatzeta.

Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak identifikatzea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Postreak dekoratzeko eta aurkezteko oinarrizko arau eta konbinazioak.

Prozeduren funtsezko puntuak.

Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartuta egitea.

Praktikak garatzean jarrera proaktiboa izatea.

6. lanbide-modulua: Lantegiko produktuak

Kodea: 0029

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 252 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Produkzio-zereginak antolatzen ditu, eta eragiketen sekuentzia eta baliabideak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Egin beharreko lanak planifikatu ditu, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

b) Prozesuari lotutako dokumentazioa interpretatu du.

c) Giza baliabideak eta baliabide materialak zehaztu eta zerrendatu ditu.

d) Eragiketak egiteko eta doitzeko denborak banatu eta sekuentziatu ditu.

e) Zerbitzu osagarriak, tresneria eta lanabesak presatu eta erregulatu ditu.

f) Lan-jarduerak koordinatu ditu.

g) Oinarrizko produktu jakin batzuk abiapuntu izanik planteatu ditu balizko elaborazioak.

2.- Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, konfiteriako eta lantegiko beste espezialitate batzuetako produktuak elaboratzen ditu, prozedurak eta teknikak integratuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lortu beharreko produktua zehaztu du eta elaborazio-prozedura alternatiboak proposatu ditu.

7.- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

Verificación de la disponibilidad de los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos.

Realización de las técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

Identificación de los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

Valoración de los resultados finales identificando posibles medidas correctivas y de mejora.

Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de postres.

Puntos clave en los diversos procedimientos.

Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actitud proactiva en el desarrollo de las prácticas.

Módulo Profesional 6: Productos de obrador

Código: 0029

Curso: 2º

Duración: 252 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.

c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.

d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.

e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.

f) Se han coordinado las actividades de trabajo.

g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

2.- Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.

b) Elaborazio-prozesuaren eragiketak identifikatu eta sekuentziatu ditu.

c) Azken produktuaren osagaietako bakoitzaren funtzioa deskribatu du.

d) Elaborazio-fitxa abiapuntu izanik, osagaietako bakoitzeko beharrezko kopurua kalkulatu du.

e) Tresneria eta lanabesak hautatu eta erregulatu ditu, eta beharrezkoak ez diren kostuak eta gastuak saihestu ditu.

f) Ezarritako sekuentziarekin aplikatu ditu prozedurak eta teknikak.

g) Elaborazio-prozesuan oinarritzko kontrolak egin ditu, eta neurri zuzentzaileak aplikatu ditu.

h) Produktuaren kalitate-ezaugarriak eta haren zehaztapenak alderatu ditu.

i) Elaboratutako produktuaren kostu-dokumentua egin du.

j) Elikagaien segurtasunari eta higienari buruzko arauak aplikatu ditu, baita arriskuen prebentzioari eta segurtasunari buruzko arauak ere.

3.- Kolektibo berezietarako okintzako, pastelgintzako, konfiteriako eta gozogintzako produktuak elaboratzen ditu, eta horien osasunaren gaineko eragina baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produktua diseinatzean, helburu den kolektiboaren berariazko ezaugarriak identifikatu ditu.

b) Konposizioa okerra bada, kolektiboaren osasunaren gainean izango dituen eraginak aztertu ditu.

c) Landu beharreko produktua deskribatu du.

d) Produktu motarako egokiak diren osagaiak hautatu eta zehaztu ditu, eta eragin alergiko eta jasanezintasun nagusiak bereizi ditu, baita ordezkatzeko aukerak ere.

e) Tresneria eta lanabesak garbitzeko eta prestatzeko neurriak zerrendatu ditu.

f) Osagaien erabilera desegokia saihesteko prebentzio-neurriak deskribatu ditu.

g) Prozesuaren eragiketak eta oinarritzko kontrolak deskribatu eta aplikatu ditu.

h) Produktuaren kalitate-ezaugarriak eta haren zehaztapenak alderatu ditu.

i) Elaboratutako produktua behar bezala identifikatu du.

j) Elikagaien higiena eta segurtasuna zaintzeko neurriak hartu ditu prozesuaren barruan.

4.- Lantegiko produktuak apaintzen ditu, eta teknika egokiak aplikatzen ditu, lortu beharreko produktuekin lotuz.

Ebaluazio-irizpideak:

b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.

c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.

d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.

e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.

f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.

g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctivas.

h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.

j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

3.- Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.

b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.

c) Se ha descrito el producto a elaborar.

d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.

e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.

f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.

g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.

h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.

j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

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

Criterios de evaluación:



- a) Prozedurak eta teknikak deskribatu ditu.
- b) Akabera eta dekorazioko eragiketetan erabilitako tresneria eta lanabesak zerrendatu eta deskribatu ditu.
- c) Dekoraziorako oinarritzko diseinua hautatu du, eta aldaera pertsonalak txertatu ditu.
- d) Teknika egokia identifikatu eta hautatu du.
- e) Tresneria eta lanabesak hautatu eta erregulatu ditu.
- f) Kremak, estalkiak eta bestelako dekorazio-elementuak berariazko higiene-neurriekin prestatu eta aplikatu ditu.
- g) Produktuaren ezaugarri fisikoak, estetikoak eta organoleptikoak eta haren zehaztapenak alderatu ditu.
- h) Neurri zuzentzaileak aplikatu ditu desbideratzeen aurrean.
- 5.- Produktuak ontziratzen eta enbalatzen ditu eta, horretarako, prozedurak eta teknikak hautatzen ditu.
- Ebaluazio-irizpideak:
- a) Gehien erabiltzen diren ontziak, enbalajeak, errotuluak eta etiketak deskribatu ditu.
- b) Ontziratze, enbalatze eta etiketatze metodoak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- c) Ontziratze materialen eta produktuen artean dauden bateraezintasunak ezagutu eta aztertu ditu.
- d) Ontziratze tresneria eta elementu osagarriak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- e) Etiketatze eta errotuluetan nahitaez eta osagarri gisa txertatu beharreko informazioa identifikatu du.
- f) Ezaugarrien arabera eta bezeroen eskakizunak kontuan izanik ontziratze eta enbalatze du produktua.
- g) Erabili beharreko ontzien, enbalajeen eta etiketen egokitasuna ezagutu eta baloratu du.
- h) Neurri zuzentzaileak aplikatu ditu desbideratzeen aurrean.
- i) Ontziratze eta enbalatzean, higiene- eta segurtasun-neurriak aplikatu ditu.
- 6.- Elaboratutako produktuak saltokian, biltegian edo deposituan kokatzen ditu, eta antolamendua justifikatzen du.
- Ebaluazio-irizpideak:
- a) Kontserbatze metodoak eta tresneria deskribatu ditu.
- b) Lekuz aldatze bitartekoak eta baldintzak identifikatu eta zehaztu ditu.

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.
- 5.- Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.
- b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.
- f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos de la clientela.
- g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
- h) Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.
- i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.
- 6.- Ubica los productos elaborados en el punto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.

c) Produktuak kontserbatzeko baldintzak hautatu eta deskribatu ditu (tenperatura, hezetasuna, gehiengoa denbora, kokalekua eta argitasuna).

d) Behar bezala lekualdatu du produktua biltegiara, depositura edo saltokira.

e) Garbitasun- eta kontserbazio-egoerak egokiak direla egiaztatu du.

f) Behar bezala identifikatu eta kokatu du produktua.

g) Neurri zuzentzaileak aplikatu ditu desbideratzen aurrean.

## B) Edukiak

### 1.- Lantegiko produkzio-zereginak antolatzea

Giza baliabideak eta baliabide materialak egin beharreko produkzio-prozesuaren arabera kalkulatzeko eta banatzea. Ratioak aplikatzea.

Produkzio-prozesuaren eragiketei denbora esleitzea. Jardueren kronogramak egitea.

Zerbitzu osagarriak, tresneria eta lanabesak produkzio-prozesuaren arabera hautatzea.

Produkzio-sistema aztertzea.

Produkzio-prozesuei lotzen zaien dokumentazio teknikoak: deskribatzea, interpretatzea eta maneiatzea.

Produkzio-fitxa teknikoak.

Fluxu-diagramak.

Antolamenduarekiko interesa azaltzea.

Talde lanetan eta banako lanetan adierazpen-izaera izatea.

2.- Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, konfiteriako eta lantegiko beste espezialitate batzuetako produktuak elaboratzea

Osagaiak kalkulatzeko eta elaborazio-fitxa diseinatzea.

Produkzio-fitxa teknikoak aplikatzea.

Tresneria eta lanabesak eraginkortasunez hautatzea eta erregulatzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta gastuak eragin gabe.

Kostuak eta produkzioa baloratzea.

Lortu beharreko produktuaren arabera erabili beharreko prozedura operatiboak eta teknikak hautatzea eta aplikatzea.

Prozesuko eragiketen identifikazioa eta sekuentziazioa.

Fluxu-diagramak.

Elaborazio-prozesuan zeharreko oinarrizko kontrolak.

Kontrol-puntu kritikoak.

Talde lanetan eta banako lanetan adierazpen-izaera izatea.

c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).

d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.

e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.

f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.

g) Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.

## B) Contenidos:

### 1.- Organización de las tareas de producción del obrador

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

Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo. Cronogramas de actividades.

Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

Análisis del sistema de producción.

Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo.

Fichas técnicas de producción.

Diagramas de flujo.

Interés por el tema organizativo.

Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.

2.- Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador

Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.

Aplicación de fichas técnicas de producción.

Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

Valoración de costes- producción.

Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.

Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

Diagramas de flujo.

Controles básicos durante el proceso de elaboración.

Puntos de control crítico.

Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.

Kalitateari, laneko segurtasunari eta ingurumen-babesari buruzko arauak aplikatzea.

3.– Kolektibo berezietarako produktuak elaboratzea

Produktuen formulak kolektibo berezietarako egokitzea: zeliakoak, diabetikoak, laktosarekiko intolerantzia dutenak, fenilzetonurikoak, eta abar.

Fitxa tekniko egokituak egitea.

Kontrol-parametroak ezartzea.

Elikagaien intolerantziak. Intolerantzia motak.

Tresneria eta lanabesak garbitzeko eta prestatzeko prozedurak: arriskuak, prekauzioak, protokoloak. Arriskuak eta ondorioak.

Prozesuaren eragiketen sekuentzia, eta produktua araberaren egin beharreko oinarrizko kontrolak.

Kontrol-puntuak.

Produktu bereziak edo egokituak elaboratzea.

Talde lanetan eta banako lanetan adierazpen-izaera izatea.

Erantzukizunez jardutea lanbide-zereginetan, arriskuko pertsonen osasunean duen eraginaren ondorioz.

4.– Lantegiko produktuak dekoratzea

Produktuaren, tresneriaren eta lanabesen araberako akabera eta dekorazioko elementuak hautatzea eta aplikatzea.

Lantegiko produktuak dekoratzeko teknikak zuzen aplikatzea.

Kontsumo-ohitura eta aurkezpen mota berrien aurrean berritzea.

Aerografoa erabiltzea.

Produktuaren ezaugarri fisikoek, estetikoek eta organoleptikoek balizko kontsumitzaileengan dituzten eraginak baloratzea.

Kontsumoa aztertzea.

Akabera eta dekorazioko eragiketak eta teknikak.

Azukrea, arrautza, berniza, estaldura eta gozokia oinarri duten dekorazio motak.

Akatsak akaberan eta dekorazioan, eta horien eragina. Izan daitezkeen arazoak zerranda.

Lantegiko produktuak dekoratzeko interesa izatea.

Talde lanetan eta banako lanetan adierazpen-izaera izatea.

Produktuak akabatzean eta dekoratzen manipulazio-jardunbide egokiak aplikatzea.

5.– Lantegiko produktuak ontziratzea eta enbaltzea

Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

3.– Elaboración de productos para colectividades especiales

Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos o celíacas, diabéticos o diabéticas, intolerantes a la lactosa, personas con fenilcetonuria, etc.

Realización de fichas técnicas adaptadas.

Establecimiento de parámetros de control.

Intolerancias alimentarias. Tipos de intolerancias.

Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos. Riesgos y repercusiones.

Secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.

Puntos de control.

Interés por la elaboración de productos especiales o adaptados.

Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.

Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

4.– Decoración de productos de obrador

Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.

Aplicación correcta de técnica de decoración con producto de obrador.

Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.

Utilización del aerógrafo.

Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores o consumidoras.

Análisis de consumo.

Operaciones y técnicas de acabado y decoración.

Tipos de decoración a partir de azúcar, del huevo, de barniz, de cobertura, de caramelo.

Defectos en el acabado y decoración y su repercusión. Enumeración de posibles problemas.

Interés por la decoración de productos de obrador.

Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.

Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

5.– Envasado y embalaje de los productos de obrador

Ontziratze erabilitako materialak sailkatzea.

Produktuak ontziratzean gertatzen diren anomalia nagusiak eta horiek zuzentzeko neurriak deskribatzea.

Elaboratutako produkturako ontzi eta enbalaje egokia hautatzea.

Elaboratutako produktuaren etiketan eta errotulu-etan sartu beharreko informazioa deskribatzea.

Ontziratze-materialen eta produktuen arteko bate-raezintasunak: oinarritzko funtsak, aintzat hartu beharreko alderdiak.

Enbalajeak ezaugarritzea.

Lantegiko produktuak ontziratze eta enbalatzeko metodoak.

Enbalaje-linea osatzen duen tresneriaren ordena eta antolamendu zuzena.

Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, konfiteriako eta gozogintzako produktuen etiketak eta errotuluak.

Etiketetan txertatu beharreko nahitaezko informazioa eta informazio osagarria. Kodeen esanahia.

Lantegiko produktuak ontziratze interes azaltzea.

Talde lanetan eta banako lanetan adierazpen-izaera izatea.

Produktuak ontziratzean eta enbalatzean jardunbide egokiak aplikatzea.

6.- Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, konfiteriako eta gozogintzako produktuen kokapena

Kontserbazio okerrak elaboratutako produktuaren kalitatean duen eragina baloratzea.

Elaboratutako produktuak kontserbatzean eta lekuz aldatzean gertatzen diren anomaliak eta neurri zuzentzaileak aztertzea.

Elaboratutako produktuak kontserbatzeko metodoak.

Ultraizoztea, atmosfera aldatuak.

Produktu akabatuen biltegia. Saltokia.

Produktuak lekuz aldatzeko tresneria.

Produktu elaboratuak lekuz aldatzeko prozedurak.

Kontrol-fitxak.

Lantegiko produktuak kokatzeko gaiaren inguruan interesa azaltzea.

Talde-lanetan eta banako lanetan adierazpen-izaera izatea.

Produktuak lekuz aldatzeko prozesuan manipulazio-jardunbide egokiak aplikatzea.

Clasificación de los materiales utilizados para el envasado.

Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctivas.

Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.

Caracterización de los embalajes.

Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.

Enumeración del orden y la disposición correcta de los diversos equipos que componen la línea de embalaje.

Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.

Información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y el significado de los códigos.

Interés por el envasado de productos de obrador.

Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.

Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el envasado y embalaje de los productos.

6.- Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería

Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.

Análisis de las anomalías y medidas correctivas en el traslado y conservación de los productos elaborados.

Métodos de conservación de los productos elaborados.

Ultracongelación, atmósferas modificadas.

Almacén de productos acabados. Punto de venta.

Equipos de traslado de los productos.

Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

Fichas control.

Interés por el tema de ubicación de productos de obrador.

Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.

Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el proceso de traslado de los productos.

7. lanbide-modulua: Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola

Kodea: 0030

Kurtoa: 1.a

Iraupena: 66 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Biltegia eta produkzio-lerroa hornitzen du, premiak eta izakinak identifikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bilkin motak eta horien aldagaiak definitu ditu.
- b) Hainbat motatako inbentarioak identifikatu ditu.
- c) Eskariak kantitate, kalitate eta epe zehatzetan egin ditu.
- d) Barne-garraioko bitartekoak ezaugarritu ditu.
- e) Jeneroak hornitzeko premiak eta beharrezko kantitateak finkatu ditu.
- f) Hornidurarekin lotzen diren segurtasun-baldintzak identifikatu ditu.
- g) Biltegia kontrolatzeak produkzio-prozesuan duen garrantzia baloratu du.
- h) Produktuak banatzeko eta biltegitartzeko joera logistiko berriak baloratu ditu.

2.- Lehengaiak eta gai osagarriak jasotzen ditu eta horiekin lotzen den dokumentazioa eta garraio-eskakizunak deskribatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Merkantziei gaineratzen zaien dokumentazioa identifikatu du.
- b) Kopuruak hautemateko, neurtzeko eta kalkulatzeko metodoak finkatu ditu.
- c) Merkantziak babesteko sistemak deskribatu ditu.
- d) Merkantziek garraioan jasan ditzaketan aldaketak identifikatu ditu.
- e) Kanpo-garraioko bitartekoak ezaugarritu ditu.
- f) Merkantziak jasotzean lotearen osaera zehaztu du.
- g) Jasotako merkantzia eskatutakoarekin bat dato-rra egiaztatu du.

3.- Merkantziak biltegitratzen ditu eta ezaugarrien arabera hautatzen ditu teknikak eta prozedurak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Merkantziak sailkatzeko irizpideak deskribatu eta aplikatu ditu.

Módulo Profesional 7: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Código: 0030

Curso: 1º

Duración: 66 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
- c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
- f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
- g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.

- b) Kodetzeko sistemak interpretatu ditu.
- c) Biltegiatzeko sistemak identifikatu ditu.
- d) Karga, deskarga, garraio eta barne-manipulazioko tresneriaren ezaugarriak deskribatu ditu.

e) Merkantziek biltegian duten kokapena justifikatu du.

f) Biltegiko operatibotasun-baldintzak identifikatu ditu (txukuntasuna, garbitasuna, hezetasuna eta beste batzuk).

g) Biltegiko segurtasun-arauak finkatu ditu.

4.- Produktuak bidaltzen ditu eta garraio- eta kontserbazio-baldintzak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Bidalketarekin lotzen den dokumentazioa bete du.

b) Izakinen irteera erregistratu du eta bilkina eguneratu du.

c) Bidali beharreko produktueta bakoitzerako garraio-baldintza egokiak hautatu ditu.

d) Lotearen osaera eta babesak finkatu ditu.

e) Bidalketa-zonaren txukuntasuna eta garbitasuna mantendu du.

f) Garraibideen ezaugarriak identifikatu ditu, be-tiere elikagaien segurtasuna eta kalitatea bermatzeko.

5.- Aplikazio informatikoak maneiatzen ditu, eta biltegia kontrolatzeko erabilgarritasunaren arabera ba-loratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aplikazio informatikoak zehaztu ditu.

b) Aplikazioaren hasierako parametroak identifikatu ditu, proposatutako datuen arabera.

c) Produktuen, hornitzaileen eta bezeroen artxiboak aldatu ditu, eta altak eta bajak egin ditu.

d) Izakinen sarrerak eta irteerak erregistratu ditu, eta dagozkion artxiboak eguneratu ditu.

e) Bilkina kontrolatzeko dokumentuak landu, ar-txibatu eta inprimatu ditu.

f) Izakinen inbentarioa landu, artxibatu eta inpri-matu du.

B) Edukiak

1.- Biltegiaren hornikuntza

b) Se han interpretado los sistemas de codifica-ción.

c) Se han identificado los sistemas de almacena-miento.

d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación inter-na.

e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.

f) Se han identificado las condiciones de operativi-dad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.

g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

4.- Expide los productos justificando las condicio-nes de transporte y conservación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplimentado la documentación rela-cionada con la expedición.

b) Se ha registrado la salida de existencias actuali-zando el stock.

c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.

d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.

e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.

f) Se han identificado las características de los me-dios de transporte para garantizar la calidad y seguri-dad alimentaria.

5.- Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las aplicaciones informáti-cas.

b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.

c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores o proveedoras y clientela realizando altas y bajas.

d) Se han registrado las entradas y salidas de exis-tencias, actualizando los archivos correspondientes.

e) Se han elaborado, archivado e impreso los do-cumentos de control de almacén.

f) Se ha elaborado, archivado e impreso el inven-tario de existencias.

B) Contenidos:

1.- Aprovisionamiento del almacén

Jeneroak hornitzeko premiak eta kantitateak finka-  
tzea.

Eskariak ezarritako kantitatean, kalitatean eta epe-  
tan egitea.

Ezarritako kantitatearen barruan egitea izakinen  
kontrola.

Inbentarioak egitea.

Barne-garraioko bitartekoak erabiltzea: eskorga kon-  
trapisatua, transpaletak, metatze-makinak, eta beste  
batzuk.

Biltegi lehengaiak hornitzearekin eta produkzio-  
lerroa hornitzearekin lotzen den dokumentazio tekni-  
koa.

Bilkin motak: gutxieneko bilkina, gehienekoa, se-  
gurtasunekoa, egokia, zero, eta beste batzuk.

Inbentario motak: aldian behingoa eta etengabea.

Hornidurarekin lotzen diren segurtasun-baldintzak.

Biltegia kontrolatzeak produkzio-prozesuan duen  
garrantziaren balorazioa.

2.- Merkantziak jasotzea

Eragiketa eta egiaztapen orokorrak: kopurua, epea,  
kalitatea, lotzen den dokumentazioa, eta beste ba-  
tzuk.

Harrera antolatzea.

Kantitateak neurtzea eta pisatzea.

Merkantziak jasotzean lotearen osaera zehaztea.

Merkantziei txertatzen zaien dokumentazioa.

Kantitateak hautemateko, neurtzeko eta kalkula-  
tzeko metodoak.

Merkantziak babesteko sistemak.

Produktuek garraioan jasan ditzaketan aldaketak.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.

Ontzien eta enbalajeen hondakinak kudeatzeko  
ingurumen-konpromisoa.

Merkantziak jasotzean, elikagaien higienezaren eta  
segurtasunaren eskakizunekiko errespetua.

Laneko arriskuen prebentzioarekiko errespetua.

3.- Biltegiatzea

Kodetzeko sistemak interpretatzea.

Merkantziak sailkatzea eta kodetzea.

Merkantziak eta seinaleztapena kokatzea.

Biltegiatzeako sistemak: FIFO, LIFO eta FEFO.

Biltegi motak: hotzekoak, izoztekoak, giro-tenpe-  
raturakoak, eta beste batzuk.

Determinación de las necesidades de suministros  
de géneros, indicando las cantidades.

Realización de pedidos en cantidad, calidad y pla-  
zos establecidos.

Control de existencias dentro de las cantidades es-  
tablecidas.

Realización de inventarios.

Utilización de los medios de transporte interno:  
carretillas contrapesadas, transpaletas, apiladoras y  
otros.

Documentación técnica relacionada con el aprovi-  
sionamiento tanto del almacén de materia prima co-  
mo de la línea de producción.

Tipos de stock: stock mínimo, máximo, de seguri-  
dad, óptimo, cero y otros.

Tipos de inventario: periódico y permanente.

Condiciones de seguridad asociadas al aprovisiona-  
miento.

Valoración de la relevancia del control de almacén  
en el proceso productivo.

2.- Recepción de mercancías

Operaciones y comprobaciones generales: canti-  
dad, plazo, calidad, documentación asociada y otras.

Organización de la recepción.

Medición y pesaje de cantidades.

Determinación de la composición del lote en la  
recepción de las mercancías.

Documentación que acompaña a las mercancías.

Métodos de apreciación, medida y cálculo de can-  
tidades.

Sistemas de protección de las mercancías.

Alteraciones que pueden sufrir las mercancías du-  
rante el transporte.

Compromiso con los plazos establecidos en la eje-  
cución de tareas.

Compromiso ambiental con la gestión de los resi-  
duos de envases y embalajes.

Respeto de los requisitos de higiene y seguridad  
alimentaria durante la recepción de mercancías.

Actitud responsable respecto a la prevención de  
riesgos laborales.

3.- Almacenamiento

Interpretación de los sistemas de codificación.

Clasificación y codificación de mercancías.

Ubicación de mercancías y señalización.

Sistemas de almacenaje: FIFO, LIFO y FEFO.

Tipos de almacén: refrigerados, congelados, a tem-  
peratura ambiente y otros.

Karga, deskarga, garraio eta barne-manipulazioko tresneriaren ezaugarriak.

Kontserbatzeko baldintza orokorrak.

Biltegiko operatibotasun-baldintzak (txukuntasuna, garbitasuna, tenperatura, hezetasuna eta beste batzuk).

Biltegia kudeatzeko dokumentazioa.

Produktuak banatzeko eta biltegitartzeko joera logistikoko berrien balorazioa.

Merkantziak jasotzean, elikagaien higienezaren eta segurtasunaren eskakizunekiko errespetua.

Laneko arriskuen prebentzioarekiko errespetua.

4.– Merkantziak bidaltzea

Lotearen osaera eta babesa finkatzea.

Irteerako dokumentazioa betetzea.

Izakinen irteera erregistratzea eta bilkina eguneratzea.

Bidali beharreko produktuak bakoitzerako garraio-baldintza egokiak hautatzea.

Eragiketa eta egiaztapen orokorrak: erreferentzia, kopurua, kalitatea, lotzen den dokumentazioa, eta beste batzuk.

Garraibideen ezaugarriak, elikagaien segurtasuna eta kalitatea bermatzeko.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.

Merkantziak jasotzean, elikagaien higienezaren eta segurtasunaren eskakizunekiko errespetua.

Laneko arriskuen prebentzioarekiko errespetua.

5.– Biltegiaren kudeaketan informazioaren eta komunikazioaren teknologia aplikatzea

Produktuen, hornitzaileen eta bezeroen artxiboak aldatzea, eta altak eta bajak egitea.

Izakinen sarrerak eta irteerak erregistratzea, eta datuak artxiboak eguneratzea.

Biltegia kontrolatzeko dokumentuak eta izakinen inbentarioa egitea, artxibatzea eta inprimatzea.

Ordenagailua maneiatzeko oinarrizko eragiketak.

Informatika-aplikazioak (kalkulu-orriak, testu-prozesadoreak eta berariazko aplikazioak).

Informazioa helaraztea: Komunikazio-sareak eta posta elektronikoa.

Berrikuntza teknologikoekiko prestasun eta ekimen pertsonala izatea.

Prozesu teknologikoan lan profesionala baloratzea.

Características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.

Condiciones generales de conservación.

Condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.

Documentación de gestión del almacén.

Valoración de nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

Respeto de los requisitos de higiene y seguridad alimentaria durante la recepción de mercancías.

Actitud responsable respecto a la prevención de riesgos laborales.

4.– Expedición de mercancías

Determinación de la composición del lote y su protección.

Cumplimentación de la documentación de salida.

Registro de la salida de existencias y actualización del stock.

Selección de las condiciones de transporte apropiadas para los distintos productos a expedir.

Operaciones y comprobaciones generales: referencia, cantidad, calidad, documentación asociada y otros.

Características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de tareas.

Respeto de los requisitos de higiene y seguridad alimentaria durante la recepción de mercancías.

Actitud responsable respecto a la prevención de riesgos laborales.

5.– Aplicación de las TIC en la gestión de almacén

Modificación de los archivos de productos, proveedores o proveedoras y clientela realizando altas y bajas.

Registro de las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.

Elaboración, archivo e impresión de los documentos de control de almacén e inventario de existencias.

Operaciones básicas en el manejo del ordenador.

Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).

Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Disposición e iniciativa personal respecto a la innovación tecnológica.

Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico.



8. lanbide-modulua: Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiea

Kodea: 0031

Kurtoa: 1.a

Iraupena: 66 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitu eta desinfektatzen ditu eta horrek produktuen higiea eta osasun-kalitatean duen eragina baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiea- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.

b) Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.

c) Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.

d) Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuekin egin du eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.

e) Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.

f) Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak ezagutu ditu.

g) Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.

h) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko baldintzak ere.

i) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

2.- Higiea-jardunbide egokiak mantentzen ditu eta higiea-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Higiea-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiea- eta osasun-arauak ezagutu ditu.

b) Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak identifikatu ditu.

c) Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiea pertsonaleko neurriak identifikatu ditu.

Módulo Profesional 8: Seguridad e higiea en la manipulación de alimentos

Código: 0031

Curso: 1º

Duración: 66 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias de una limpieza/desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores o las consumidoras.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

f) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiea personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketan portarea edo jarrera guztiak ezagutu ditu.

e) Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak adierazi ditu.

f) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.

g) Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzen ditu, eta horiek produktuen higie- eta osasun-kalitatearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higie- eta osasun-arauak ezagutu ditu.

b) Jatorria elikagaietan duten arrisku eta toxiinfekzio nagusiak sailkatu eta deskribatu ditu eta agente eragileekin erlazionatu ditu.

c) Elikagaiak gaizki manipulatzeko kontsumitzailearen osasunean duen eragina baloratu du.

d) Elikagaien asaldura nagusiak deskribatu ditu.

e) Elikagaiak kontserbatzeko metodoak deskribatu ditu.

f) Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihestu du.

g) Elikadura-alergiak eta -intolerantziak identifikatu ditu.

h) Alergenorik gabeko produktuetan horien aztararik agertzeko aukera saihestu du.

i) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.

4.- Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Análisis (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak eta trazagarritasuna kontrolatzekoak aplikatzen ditu, eta horrekin lotutako printzipioak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Autokontrol-sistema elikagaien segurtasunerako zein beharrezkoa eta garrantzitsua den identifikatu du.

b) Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Análisis (AKPKA) sistemaren kontzeptu orokorrak ezagutu ditu.

c) Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak definitu ditu: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o de la manipuladora.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores o las consumidoras.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Kontrol-puntu kritikoaren kontrolarekin lotutako parametroak definitu ditu.

e) Sistemarekin lotutako erregistroak bete ditu.

f) Trazagarritasuna elikagaien segurtasunarekin erlazionatu du.

g) Jatorria, prozesuaren etapak eta elikagaiaren helmuga dokumentatu eta trazatu ditu.

h) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak ezagutu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005,...).

5.- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzen ditu eta horrekin lotutako ingurumen-onurak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Baliabide bakoitzaren kontsumoa eragiten duen ingurumen-inpaktuarekin erlazionatu du.

b) Kontsumoak gutxitzearen kontzeptuak ingurumenaren babesari ekartzen dizkion abantailak definitu ditu.

c) Baliabideak berrerabiltzearen kontzeptuaren ingurumen-abantailak deskribatu ditu.

d) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak ezagutu ditu.

e) Energia eta elikagaien industrian eta jatetxe-arloko enpresetan erabiltzen diren gainerako baliabideak aurrezteko dauden metodologiak ezaugarritu ditu.

f) Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

6.- Hondakinak gaika biltzen ditu, osasun- eta ingurumen-inplikazioak ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiararen arabera identifikatu eta sailkatu ditu.

b) Hondakinek, kutsatzaileek eta elikagaien industria sortutako bestelako eraginek ingurumenaren gainean dituzten ondorioak ezagutu ditu.

c) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak deskribatu ditu.

d) Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.

e) Ingurumena babesteko hartu diren neurriak garrantziaren arabera ordenatuta ezarri ditu.

d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005,...)

5.- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y en las empresas de restauración.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6.- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

B) Edukiak

1.- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitzea eta desinfektatzea

Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabetasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatzea.

Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak eta maiztasunak egoki programatzea.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatzea.

Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak ezartzea.

Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) tresneria.

Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak: arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta prozesuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetakoak, eta horiek erabiltzeko baldintzak.

Garbiketa alorreko legeria eta baldintzak.

Garbitzean eta desinfektatzean zorrotz jokatzea.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.

Garatzen den lanarekin arduraz jokatzea.

2.- Higiene-jardunbide egokiak

Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaerak edo jarrerak aztertzea.

Higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak: osasun eta higiene pertsonala.

Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak.

Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak: nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak.

Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak.

Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.

Higiene-jardunbideen gidak.

Higiene pertsonal egokia mantentzea.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

B) Contenidos:

1.- Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

Evaluación de consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores o las consumidoras de una limpieza/desinfección inadecuadas.

Programación adecuada de los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección (L+D).

Evaluación de los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DD.

Establecimiento de los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

Requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

Equipos de limpieza y desinfección (L+D).

Parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos: tratamientos de desratización y desinsectación (DD).

Productos y procesos de limpieza y desinfección y de tratamientos de DD y condiciones de empleo.

Legislación y requisitos de limpieza.

Rigor en la limpieza y desinfección.

Respeto por las normas de utilización de los productos de limpieza y desinfección.

Responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

2.- Buenas prácticas higiénicas

Análisis de los comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas: salud e higiene personal.

Peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y medidas de prevención.

Medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos: enfermedades de obligada declaración.

Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

Medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o de la manipuladora.

Guías de prácticas de higiene.

Mantenimiento de una higiene personal adecuada.

Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzea.

Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzea.

3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzea

Elikagaiak behar ez bezala manipulatzek kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratzea.

Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihesteko jardunbideak garatzea.

Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihesteko jardunbideak garatzea.

Elikagai-manipulatuzaileen baldintzak:

– Manipulatzeko jardunbideekin lotuta dauden nahitaez bete beharreko higieni- eta osasun-arauak.

– Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondorio diren osasunerako arriskuak.

– Jatorria elikagaietan duten toxiinfekzioak eta agente eragileak.

Elikagaien kutsadura-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.

Elikagaiak kontserbatzeko metodoak.

Elikadura-alergiak eta intolerantziak.

Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak.

Elikagaiak manipulatzeko ohitura zuzenak hartzea.

Elikagaien kutsadura-arazoak konpontzean ekimena izatea.

Elikagaiak manipulatzearan arduraz jokatzea.

4.- Autokontrol-sistemak aplikatzea

Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea.

Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea.

Dokumentazioa betetzea, jatorrizko trazaduratik eginez jarraipena, prozesuaren etapei jarraituta, elikagaiaren helmugara iritsi arte.

Autokontrol-sistema. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Analisia (AKPKA).

Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol-puntu kritikoa, muga kritiko, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.

Trazagarritasuna eta elikagaien segurtasuna.

Rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta.

Actitud responsable ante estados infecciosos u otros tipos de situaciones que condicionen una manipulación correcta de alimentos.

3.- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Valoración de la repercusión de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud de los consumidores o las consumidoras.

Desarrollo de prácticas evitando el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

Desarrollo de prácticas evitando la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

Requisitos de los manipuladores o las manipuladoras de alimentos:

– Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

– Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

– Toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Métodos de conservación de alimentos.

Alergias e intolerancias alimentarias.

Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Asunción de hábitos correctos en la manipulación de alimentos.

Iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación de alimentos.

Actitud responsable durante la manipulación de alimentos.

4.- Aplicación de los sistemas de autocontrol

Identificación y valoración de los puntos de control críticos en distintos procesos de elaboración.

Cumplimentación de los registros asociados al sistema.

Cumplimentación de la documentación, realizando el seguimiento desde el trazado origen, siguiendo las etapas del proceso, hasta el destino del alimento.

Sistema de autocontrol. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Kontrol-puntu kritikoaren kontrolarekin lotutako parametroak.

Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005,...).

Kontrol-puntu kritikoak (KPK) kontrolatzean zorroztz jotzea.

#### 5.- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzea

Baliabide bakoitzaren kontsumoaren eta eragiten duen ingurumen-inpaktuaren arteko erlazioa ezartzea.

Energia eta baliabideak aurrezteko ahalbidetzen duten metodologiak garatzea.

Kontsumoak gutxitzeko eta ingurumena babesteko metodologia.

«Urrezko hiru arauak».

Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak.

Baliabideen kontsumoarekin erlazioatutako desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.

Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.

Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sentsibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.

#### 6.- Hondakinak biltzea

Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea.

Elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea, hondakin, isurketa edo isuriekinekin lotzen direnak.

Ingurumena babesteko neurriak ezartzea.

Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiarekin arabera.

Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.

Hondakinen kudeaketarekin lotzen diren desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.

Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.

Hondakinak gaika biltzearekin sentsibilizatzea.

Hondakin gutxiago sortzeko neurriak ezartzeko ekimena izatea.

9. lanbide-modulua: Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta

Kodea: 0032

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 63 ordu

Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005,...)

Rigor durante el control de los puntos de control crítico (PCC).

#### 5.- Utilización eficiente de los recursos

Establecimiento de la relación entre el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

Desarrollo de metodologías que permiten el ahorro de energía y recursos.

Metodología de reducción de consumos y protección ambiental.

Las 3 R-s.

Energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

Respeto por el medio ambiente.

Sensibilización respecto a un uso correcto de equipos y medios evitando consumos y desgastes innecesarios.

#### 6.- Recogida de los residuos

Establecimiento de técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Control de los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

Establecimiento de medidas para la protección ambiental.

Tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.

No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Respeto por el medio ambiente.

Sensibilización respecto a la recogida selectiva de residuos.

Iniciativa en el establecimiento de medidas para una menor generación de residuos.

Módulo Profesional 9: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

Código: 0032

Curso: 2º

Duración: 63 horas

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.– Produktu elaboratuen eta eskaintzen prezioak finkatzen ditu, kostuak eta etekinak aztertuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Hainbat motatako kostuak identifikatu ditu.

b) Kostuan eta etekinean esku hartzen duten aldagai guztiak finkatu ditu.

c) Produktuaren kostu-dokumentua egin du.

d) Interesen, deskontuen eta merkataritzako marjinen kontzeptuak eta formulak interpretatu ditu.

e) Produkzio-kostuak kalkulatzeko metodoa deskribatu du.

f) Ezarritako etekina aintzat hartuko duen produktuaren prezioa finkatu du.

g) Kostuak aldatu direnean prezioak eguneratu ditu.

2.– Elaboratutako produktuak erakusleihoetan erakusten ditu, eta erakusleiho-apainketako teknikak deskribatzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Erakustokien eta erakusleihoen ezaugarriak aztertu ditu.

b) Produktuak kokatzeko moduek bezeroengan sortzen duten eragina identifikatu du.

c) Produktuen kokalekua zehazten duten parametro fisikoak eta komertzialak identifikatu ditu.

d) Sasoiaren arabera berritu ditu erakustokiak.

e) Bezeroaren interesa bereganatzeko produktuen aurkezpena txandatu du.

f) Merkataritza-komunikazioko elementuak eta materialak aztertu ditu.

g) Merkataritza-komunikazioko materialek saltokian duten kokalekua aztertu du.

h) Publizitatearen zirriborroa edo eredu grafikoa egin du.

i) Txartelak eta prezioak kontsumitzailearen arreta bereganatzeko moduan kokatu ditu.

j) Erakusleihoaren konposizioa eta muntaia egiteko irizpideak definitu ditu.

3.– Salmenta-eragiketa ixten du, eta erregistratzeko eta kobratzeko prozedurak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Prezioak kodetzeko hainbat hizkuntza zerrendatu du.

A) 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:

a) Se han identificado los diferentes tipos de costes.

b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.

c) Se ha realizado el escandallo del producto.

d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.

e) Se ha descrito el método para calcular los costes de producción.

f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.

g) Se han actualizado 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:

a) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.

b) Se ha identificado el efecto que produce en la clientela los diferentes modos de ubicar los productos.

c) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.

d) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.

e) Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés de la clientela.

f) Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.

g) Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.

h) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.

i) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor o de la consumidora.

j) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.

b) Saltokiko terminalaren funtzionamendua azaldu du.

c) Kontaketa egiteko eta kutxa ixteko eragiketen faseak identifikatu ditu, eta desbideratzeak justifikatu ditu.

d) Txeke, zor-agiri, kreditu-txartel, zordunketa-txartel, enpresa-txartel, eskudiru edo Internet bidezko ordainketa baten baliagarritasuna identifikatu du.

e) Sustapen-kanpaineekin lotzen diren bale, deskontu, bonu eta enpresa-txartelen baliagarritasuna identifikatu du.

f) Kobratzeko prozesua ezeztatzeko prozesua deskribatu du.

g) Kobratzearekin lotzen den dokumentazioa bete du.

h) Teknologia berriek kontsulta eta laguntzako elementu gisa duten ahalmena ezagutu du.

4.- Bezeroei arreta ematen die eta komunikazio-teknikak ezaugarritzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Bezeroen arreta ezaugarritzen duten parametroak deskribatu ditu.

b) Komunikazio-teknikak deskribatu ditu.

c) Komunikazioan ohikoenak diren akatsak ezagutu ditu.

d) Bezeroen arretan eta aholkularitzan izan beharreko jarrera eta portaera deskribatu ditu.

e) Bezeroen tipologia eta erosteko beharrak identifikatu ditu.

f) Bezero motaren arabera arreta erakartzeko eta interesa pizteko oinarrizko teknikak azaldu ditu.

g) Bezeroak planteatutako eragozpenen aurrean argudio egokiak hautatu ditu.

h) Bezeroen gogobetetasuna identifikatzeko estrategiak aztertu ditu.

5.- Kexak eta erreklamazioak ebazten ditu eta bezeroen gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Gatazkak aurreikusteko teknikak identifikatu ditu.

b) Gatazkaren izaera eta erreklamazioa hauteman du.

c) Bezeroen kexei eta erreklamazioei aurre egiteko erabilitako teknikak deskribatu ditu.

d) Erreklamazio baten aurrean jarraitu beharreko prozesua identifikatu du.

e) Portaera asertibo, erabakitzaile eta positiboko teknikak aplikatu ditu.

b) Se ha explicado el funcionamiento del terminal punto de venta.

c) Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.

d) Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito/débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.

e) Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.

f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.

g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.

h) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

4.- Atiende a la clientela, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención a la clientela.

b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.

c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.

d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de la clientela.

e) Se ha identificado la tipología de la clientela y sus necesidades de compra.

f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de clientela.

g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por la clientela.

h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción de la clientela.

5.- Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.

b) Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.

c) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de la clientela.

d) Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.

e) Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.



f) Erreklamazioei gaineratzen zaien dokumentazioa identifikatu du.

g) Ebatzi gabeko erreklamazio baten ondorioak aztertu ditu.

h) Erreklamazio baten testuingurua osatzen duten elementu formalak identifikatu ditu.

B) Edukiak

1.– Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako produktuen prezioak ezartzea

Prezioa identifikatzea, baita prezioaren xedea ere.

Prezioa ordain gisa aztertzea.

Eskaria aztertzea.

Kostuak aztertzea.

Lehiatzaileak aztertzea.

Enpresek garatzen dituzten prezio-politikak identifikatzea.

Merkatuko azterketaren bitartez lortutako informazioa aplikatzea.

Prezioak finkatzeko estrategiak zehaztea, kanpoko eta barruko faktoreak aintzat hartuta.

Prezioak finkatzearen bidez lortu nahi diren helburuak bereiztea.

Lehengaien kostuaren kalkulua eta dokumentuen erregistroa egiteko metodoak.

Kontsumoak kontrolatzeko metodoak.

Prezioak finkatzeko metodoak.

Marjinak eta deskontuak. Kostu-dokumentua. Ratioak.

Prezioak kalkulatzeko metodoak.

Prezioen estrategiak.

Eskaria.

Kostuak.

Leiharen prezioak.

Zorroztasuna informazioa bilatu eta tratatzean.

2.– Produktuak saltokian bertan erakustea

Okindegiko edo gozotegiko puntu beroak eta hotzak aztertzea.

Erakusleihoaren konposizioa aztertzea, oreka.

Erakusleihoaren forma simetrikoa edo asimetrikoa, espazioa, mugimendua, argia eta abar aztertzea.

Erakusleiho motak aztertzea, horien orijinaltasuna, konposizioa, helburua, ikusgarritasuna, koherentzia, batasuna, antolamendua, egokitasuna, iradokitasuna, sorpresarako ahalmena.

Okindegiko edo gozotegiko puntu beroak eta hotzak.

f) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.

g) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.

h) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

B) Contenidos:

1.– Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería

Identificación del precio y su misión.

Análisis del precio como contrapartida.

Análisis de la demanda.

Análisis de los costes.

Análisis de la competencia.

Identificación de las políticas de precios desarrolladas por las diferentes empresas.

Aplicación de la información conseguida a través de un estudio de mercado.

Determinación de estrategias para fijar precios teniendo en cuenta factores externos e internos.

Distinción de los objetivos que se quieren conseguir con la fijación de precios.

Métodos de cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Técnicas de control de consumos.

Métodos de fijación de precios.

Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

Métodos de cálculo de precios.

Estrategias de precios.

Demanda.

Costes.

Los precios de la competencia.

Rigor en la obtención y tratamiento de la información.

2.– Exposición de productos en el punto de venta

Análisis de los puntos calientes y fríos de la panadería o pastelería.

Análisis de la composición del escaparate, equilibrio.

Análisis de forma, simétrica o asimétrica del escaparate, del espacio, movimiento, luz y otros factores.

Análisis de los diferentes tipos de escaparates, su originalidad, composición, finalidad, visibilidad, coherencia, unidad, organización, oportunidad, sugerencia, sorpresa.

Puntos calientes y puntos fríos en la panadería o pastelería.

Puntu hotzak berotzeko metodo fisikoak eta psikologikoak.

Publizitatea okindegian edo gozotegian.

Erakustokiak eta erakuslehoak. Erakusleho-apainketako teknikak.

Erakuslehoen diseinua.

Kartelak. Informazio eta prezioen txartelen errotilazioa.

Salgaia, erakuslehoaren protagonista.

Sormena.

Ikus-marketina.

Erakuslehoaren konposizioa.

Ikus-sustapena.

Erakusleho motak eta estrategiak.

Erakuslehoaren nolakotasunak.

Saltokian bertan erakustearen garrantzia balortzea.

Bezeroak okindegiko edo gozotegiko irudia produktaren edo zerbitzuaren irudiarekin lotzen duela jakitun izatea.

3.- Salmentaren kudeaketa operatiboa

Ordaintzeko moduak identifikatzea.

Saltokiko terminalaren bidezko kobrantzen simulazioak egitea.

Akatsak identifikatzea eta bidezko itzultzeak egitea.

Ordaintzeko moduak (transferentziak, kreditu-txartelak, zordunketa-txartelak, jasotzean ordaintzea, eskuko telefono bidezko ordainketa, eskudirutan, eta abar).

Salgaiak kodetzea. Barra-kodeen sistema (EAN)

Saltokiko terminala: Kobratzeko sistemak.

Saltokiko terminala irekitzea eta ixtea.

Merkataritza-hizkuntzak: datu elektronikoen trukea.

Kontsumitzailearen eskubideak errespetatzea.

Ordaintzeko moduen aldaketaz jabetzea.

4.- Bezeroarentzako arreta

Bezeroak ezaugarritzea.

Salmenta-langileen jardun-planak lantzea.

Salmenta-taldearen helburuen lorpena ebaluatzea.

Bezeroen arretan eragina duten aldagaiak.

Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.

La publicidad en la panadería o pastelería.

Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.

Diseño de escaparates.

Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

El artículo como protagonista del escaparate.

Creatividad.

Visual merchandising.

Composición del escaparate.

Promoción visual.

Tipos de escaparates y estrategias.

Cualidades del escaparate.

Valoración de la importancia de la exposición en el punto de venta.

Toma de conciencia de que la clientela asocia imagen de la panadería o pastelería con imagen de producto o servicio.

3.- Gestión operativa de la venta

Identificación de los diferentes medios de pago.

Simulación de cobros a través de la Terminal Punto de Venta (TPV).

Identificación de errores y realización de las devoluciones oportunas.

Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros).

Codificación de la mercancía. Sistema de Código de Barras (EAN).

Terminal Punto de Venta (TPV): sistemas de cobro.

Apertura y cierre del TPV.

Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).

Respeto hacia los derechos del consumidor o de la consumidora.

Toma de conciencia del cambio de formas de pago.

4.- Atención a la clientela

Caracterización de la clientela.

Elaboración de planes de actuación del personal de ventas.

Evaluación de logro de objetivos por un equipo de ventas.

Variables que influyen en la atención a la clientela.

Markaren posizionamendua eta irudia.

Bezeroen arretan garatutako funtsezko funtzioak: izaera eta ondorioak.

Bezeroek emandako informazioa.

Pertsonen arteko komunikazioa. Hitzezko eta hitz gabeko komunikazioa.

Telefono bidezko komunikazioa.

Idatzizko komunikazioa.

Bezeroen gogobetetasuna.

Bezeroen gogobetetasunaren garrantzia baloratzea erosteko egintzan eta kontsumoan.

Bezeroek irudia pertsonala produktuaren edo zerbitzuaren irudiarekin lotzen dutela jakitun izatea.

Kontsumitzailearen eskubideak errespetatzea.

5.- Erreklamazioak eta kexak ebaztea

Erreklamazioei arreta eskaintzea.

Gertakariak ebaztea eta erreklamazioak kudeatzea.

Informazioa ahoz zein idatziz eraginkortasunez ematea.

Erreklamazioak/kexak jasotzeko prozedura, bertaruta edo bertaratu gabe.

Erreklamazioaren testuingurua osatzen duten elementu formalak.

Erreklamazioaren dokumentazioa.

Erreklamazioak ebazteko teknikak.

Kontsumitzaileak eta erabiltzaileak babesteko Lege Orokorra. Kontsumitzaileak babesteko autonomia-erkidegoetako legeak.

Datuak babesteari buruzko Lege Organikoa.

Bezeroen gogobetetasunaren garrantzia baloratzea erosteko egintzan eta kontsumoan.

Kontsumitzailearen eskubideak errespetatzea.

10. lanbide-modulua: Ingeles teknikoa

Kodea: E100

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 33 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Tituluaren lanbide-esparruarekin eta eskaintako produktuarekin/zerbitzuarekin lotutako ahozko informazioa interpretatu eta erabiltzen du, eta haren ezaugarriak eta propietateak, enpresa motak eta horien kokapena identifikatu eta deskribatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

Posicionamiento e imagen de marca.

Funciones fundamentales desarrolladas en la atención a la clientela: naturaleza y efectos.

Información suministrada por la clientela.

Comunicación interpersonal. Expresión verbal y no verbal.

Comunicación telefónica.

Comunicación escrita.

Satisfacción a la clientela.

Valoración de la importancia de la satisfacción de la clientela en el acto de compra y en el consumo.

Toma de conciencia de que la clientela asocia imagen personal con imagen de producto o servicio.

Respeto hacia los derechos del consumidor o de la consumidora.

5.- Resolución de reclamaciones y quejas

Atención de las reclamaciones.

Resolución de incidencias y gestión de reclamaciones.

Comunicación eficaz de información de forma oral y escrita.

Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.

Elementos formales que contextualizan la reclamación.

Configuración documental de la reclamación.

Técnicas en la resolución de reclamaciones.

Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor o a la consumidora.

Ley Orgánica de Protección de Datos.

Valoración de la importancia de la satisfacción de la clientela en el acto de compra y en el consumo.

Respeto hacia los derechos del consumidor o de la consumidora.

Módulo Profesional 10: Inglés Técnico

Código: E100

Curso: 1º

Duración: 33 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Interpreta y utiliza información oral relacionada con el ámbito profesional del título así como del producto/servicio que se ofrece, identificando y describiendo características y propiedades del mismo, tipos de empresas y ubicación de las mismas.

Criterios de evaluación:

a) Zuzeneko mezuaren, telefono bidezkoaren edo entzunezko beste bitarteko baten bidezkoaren xedea ezagutu du.

b) Ahozko mezu zehatzak adierazi ditu egoera puntualak ebazteko: hitzordu bat, produktu bat igortzeko/jasotzeko datak eta baldintzak, makina/gailu baten oinarritzko funtzionamendua.

c) Enpresaren testuinguruan emandako ahozko argibideak ezagutu ditu eta adierazpenei jarraitu die.

d) Sektorearen berezko produktuak edo zerbitzuak deskribatzeko termino tekniko zehatzak erabili ditu.

e) Mezu bat bere elementu guzti-guztiak ulertu beharrik gabe orokorrean konprenitzea zeinen garrantzitsua den konturatu da.

f) Emandako informazioen ideia nagusiak laburbildu ditu bere hizkuntza-baliabideak erabilita.

g) Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

2.- Sektorearen eta nazioarteko merkataritza-transakzioen berezko dokumentuak interpretatu eta betetzen ditu: ezaugarriei eta funtzionamenduari buruzko eskuliburua, eskabide-orria, jasotze- edo entrega-orria, fakturak, erreklamazioak.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Berriazko informazioa atera du eskainitako produktuarekin edo zerbitzuarekin lotutako mezuetatik (publizitate-liburuxkak, funtzionamenduari buruzko eskuliburua) eta bizitza profesionalarekin zerikusia duten eguneroko alderdietatik.

b) Merkataritza-transakzioei buruzko dokumentuak identifikatu ditu.

c) Dagokion lanbide-esparruko merkataritza-dokumentazioa eta berriazko dokumentazioa bete ditu.

d) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezua interpretatu du.

e) Lanbidearen berezko terminologia eta hiztegia zuzen erabili ditu.

f) Testuen deia nagusiak jaso ditu.

g) Bere lanbide-ingurunearekin erlazionatutako testuen laburpenak egin ditu.

h) Sektoreko web-orri bateko oinarritzko informazioak identifikatu ditu.

3.- Komunikazio-egoeretan jarrera eta portaera profesionalak identifikatu eta aplikatzen ditu, herrialde bakoitzarekin ezarritako protokolo-arauak eta haren ohiturak errespetatuz.

a) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.

b) Se han emitido mensajes orales precisos y concretos para resolver situaciones puntuales: una cita, fechas y condiciones de envío/recepción de un producto, funcionamiento básico de una máquina/aparato.

c) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones emitidas en el contexto de la empresa.

d) Se han utilizado los términos técnicos precisos para describir los productos o servicios propios del sector.

e) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.

g) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

2.- Interpreta y cumplimenta documentos escritos propios del sector y de las transacciones comerciales internacionales: manual de características y de funcionamiento, hoja de pedido, hoja de recepción o entrega, facturas, reclamaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con el producto o servicio ofertado (folletos publicitarios, manual de funcionamiento) así como de aspectos cotidianos de la vida profesional.

b) Se han identificado documentos relacionados con transacciones comerciales.

c) Se ha cumplimentado documentación comercial y específica de su campo profesional.

d) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

e) Se ha utilizado correctamente la terminología y vocabulario específico de la profesión.

f) Se han obtenido las ideas principales de los textos.

g) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.

h) Se han identificado las informaciones básicas de una página web del sector.

3.- Identifica y aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, respetando las normas de protocolo y los hábitos y costumbres establecidas con los diferentes países.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak identifikatu ditu.

b) Herrialdearen berezko gizarte- eta lan-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.

c) Sektorearen berezko alderdi sozioprofessionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.

d) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

B) Edukiak

1.- Ahozko mezuak ulertu eta sortzea

Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea.

Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea.

Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argitzeko eskatzea, eta bestelakoak.

Nahikoa ulertzeko soinuak eta fonemak egoki sortzea.

Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbiak, boz pasiboa, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa eta bestelakoak.

Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarteak.

Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzea.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

2.- Idatzizko mezuak interpretatzea eta adieraztea

Hainbat formatutan emandako mezuak ulertzea: eskuliburuak, liburuxkak, eta oinarrizko artikulua profesionalak eta egunerokoak.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación sociolaboral propios del país.

c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

B) Contenidos:

1.- Comprensión y producción de mensajes orales  
Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.

Identificación de mensajes directos, telefónicos, grabados.

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Selección de registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros.

Producción adecuada de sonidos y fonemas para una comprensión suficiente.

Selección y utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros.

Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

Toma de conciencia de la importancia de la lengua extranjera en el mundo profesional.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Toma de conciencia de la propia capacidad para comunicarse en la lengua extranjera.

Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

2.- Interpretación y emisión de mensajes escritos

Comprensión de mensajes en diferentes formatos: manuales, folletos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Sektoreko berezko testu erraz profesionalak eta egunerokoak lantzea.

Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Euskarri telematikoak: fax, e-mail, burofax, web-orriak.

Protokolo-formulak idazki profesionaletan.

Nazioarteko transakzioekin lotutako dokumentazioa: eskabide-orria, jasotze-orria, faktura.

Heziketa-zikloarekin lotutako kompetentziak, lanbideak eta lanpostuak.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

Beste kultura eta gizarteetako ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea.

Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.

3.- Herrialdearen berezko errealitate soziokulturala ulertzea

Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementu esanguratsuenak interpretatzea.

Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.

Atzerriko hizkuntza (ingeleza) mintzatzen den herrialdeen elementu soziolaboral esanguratsuenak.

Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokoloak baloratzea.

Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.

11. lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: 0033

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 105 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko hautabideak identifikatu ondoren, lan-aukerak hautatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatzeko aukerak zabaltzeko eta produkzio-

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Diferenciación de las relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Elaboración de textos sencillos profesionales, propios del sector y cotidianos.

Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante para una utilización adecuada de los mismos.

Terminología específica del sector.

Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, páginas web.

Fórmulas protocolarias en escritos profesionales.

Documentación asociada a transacciones internacionales: hoja de pedido, hoja de recepción, factura.

Competencias, ocupaciones y puestos de trabajo asociados al ciclo formativo.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Respeto ante los hábitos de otras culturas y sociedades y su forma de pensar.

Valoración de la necesidad de coherencia en el desarrollo del texto.

3.- Comprensión de la realidad socio-cultural propia del país

Interpretación de los elementos culturales más significativos para cada situación de comunicación.

Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Elementos sociolaborales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).

Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

Respeto para con otros usos y maneras de pensar.

Módulo Profesional 11: Formación y Orientación Laboral

Código: 0033

Curso: 2º

Duración: 105 horas

A) 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:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad

prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.

b) Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.

c) Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.

d) Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.

e) Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.

f) Tituluari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.

g) Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarreak eta norberaren prestakuntza baloratu ditu.

2.- Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.

b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.

c) Lan-talde ez-eraginkorraren aldean, talde eraginkorrek dituen ezaugarriak zehaztu ditu.

d) Taldekideek bere gain hartutako denetako egin-kizunen eta iritzien beharra ontzat baloratu du.

e) Taldekideen artean gatatzak sortzeko aukera erakundearen alderdi ezaugarritzat onartu du.

f) Gatatzak motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.

g) Gatatzak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

3.- Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek onartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lan-zuzenbidearen oinarrizko kontzeptuak identifikatu ditu.

b) Enpresaburuen eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.

c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.

y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o titulada.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.

e) Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egiteko indarrean dagoen legeriak ezarritako neurriak baloratu ditu.

f) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.

g) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.

h) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkek ebazteko prozedurak aztertu ditu.

i) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.

j) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

4.- Estalitako kontingentzien aurrean, Gizarte Segurantzako sistemaren babes-ekintza zehazten du eta prestazio mota guztiak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa baloratu du Gizarte Segurantzaren egin-kizuna.

b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak adierazi ditu.

c) Gizarte Segurantzako sisteman dauden araubideak identifikatu ditu.

d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen irudiak dituen betebeharrak identifikatu ditu.

e) Suposizio sinple batean, langilearen kotizazio-oinarriak, eta langilearen eta enpresaburuaren irudiari dagokion kuotak identifikatu ditu.

f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.

g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.

h) Oinarrizko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5.- Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-inguruneko lan-baldintzak eta arrisurfaktoreak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia baloratu du.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de la figura del empresario o empresaria y de la del trabajador o trabajadora dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador o trabajadora y las cuotas correspondientes a la figura del trabajador o trabajadora y a la del empresario o empresaria.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5.- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.



b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin erlazionatu ditu.

c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.

d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-ingurunean ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.

e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.

f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.

g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

6.– Enpresa txiki batean, arriskuen prebentziorako plana egiten laguntzen du, inplikaturako agente guttien erantzukizunak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Laneko arriskuen prebentziora dauden eskubide eta betebeharrak nagusiak zehaztu ditu.

b) Enpresan prebentzioa kudeatzeko moduak sailkatu ditu, laneko arriskuen prebentziora buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.

c) Arriskuen prebentziora dagokionez, enpresan langileak ordezkatzeko moduak zehaztu ditu.

d) Laneko arriskuen prebentziorarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.

e) Enpresan, larrialdirik izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentziak barne hartuko duen prebentzio-plana izatearen garrantzia baloratu du.

f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.

g) Larrialdi- eta ebakuazio-plan bat pentsatu du.

7.– Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneen arrisku-egoerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kalteak sorburuan saihesteko eta, saihestezinak badira, haien ondorioak ahalik eta gehien murrizteko aplikatu behar diren prebentzio-teknikak, eta norbera eta taldea babestekoak zehaztu ditu.

b) Mota guztietako segurtasun-seinaleen esanahia eta hedadura aztertu ditu.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o de la trabajadora.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del título.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

6.– 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:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evaluación.

7.– Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al título.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Larrialdietarako jardun-protokoloak aztertu ditu.

d) Larrialdietan, larritasun-maila desberdinetako biktimak daudenean, zaurituak sailkatzeko teknikak identifikatu ditu.

e) Istripuaren lekuan bertan hainbat kalteren aurrean aplikatu beharreko lehen laguntzetako oinarriko teknikak identifikatu ditu, baita botikinaren osarea eta erabilera ere.

f) Langileen osasuna zaintzeko eskakizunak eta baldintzak zehaztu ditu, eta prebentzio-neurri gisa duten garrantzia adierazi du.

## B) Edukiak

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko prozesua

Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea.

Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea.

Tituluaren lanbide-sektorea zehaztu eta aztertzea.

Norberaren ibilbidea planifikatzea.

Beharrekin eta hobespenekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzerako lan-helburuak ezartzea.

Uneko eta gerorako pentsatutako prestakuntzarekiko helburu errealistak eta koherenteak.

Ibilbide-planaren, prestakuntzaren eta helburuen arteko koherentzia norberak egiaztatzeko zerrenda bat ezartzea.

Lan-munduratzeko beharrezko dokumentuak bete-tzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta elkarrizketa simulatuak egitea.

Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.

Erabakiak hartzeko prozesua.

Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.

Europar ikasi eta enplegatze aukerak. Europass, Ploteus.

Tituludunaren lan- eta lanbide-ibilbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia baloratzea.

Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea.

Autoenplegua lan-munduratzeko hautabidetzat baloratzea.

Lan-munduratzeko egokirako lan-ibilbideak baloratzea.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras y su importancia como medida de prevención.

## B) Contenidos:

1.- Proceso de inserción laboral y aprendizaje a lo largo de la vida

Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.

Definición y análisis del sector profesional del título.

Planificación de la propia carrera.

Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias.

Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.

Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.

Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

El proceso de toma de decisiones.

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.

Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.

Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.

Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.

Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntza baliaraztea.

2.– Gatazka eta lan-taldeak kudeatzea  
Antolakundea pertsona-talde gisa aztertzea.

Antolamendu-egiturak aztertzea.

Kideek lan-taldean izan ditzaketan eginkizunak aztertzea.

Antolakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea.

Gatazka motak, esku-hartzaileak eta horien abiapuntuko jarrerak aztertzea.

Gatazkak ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.

Lan-taldeen sorrera aztertzea.

Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa.

Talde motak sektoreko industrian, dituzten eginkizunen arabera.

Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarrizko elementu gisa.

Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak.

Gatazkaren definizioa: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.

Gatazka ebatzi edo deuseztatzeko metodoak: bitartekotza, adiskidetzeta eta arbitrajea.

Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea.

Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea.

Talde-lanerako funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea.

Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkak ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.

Gatazkak ebazteko sistemak aztertzea.

3.– Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak

Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkia-  
ren arabera sailkatzea.

Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean (LELTB) arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.

Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.

Nomina interpretatzea.

Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.

Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

2.– Gestión del conflicto y equipos de trabajo  
Análisis de una organización como equipo de personas.

Análisis de estructuras organizativas.

Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.

Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.

Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.

Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.

Análisis de la formación de los equipos de trabajo.

La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.

Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.

La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.

Características de un equipo de trabajo eficaz.

Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.

Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.

Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.

Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.

Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.

Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

3.– Condiciones laborales derivadas del contrato de trabajo

Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.

Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).

Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.

Interpretación de la nómina.

Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.

Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren arteztarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.

Lan-kontratua: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.

Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.

Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaaldiak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).

Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzekoak, soldatabermeak.

Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zerga (PFEZ).

Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea.

Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeako eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.

Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.

Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana...

Lana arautzearen beharra baloratzea.

Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ezagutzeko interesa.

Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea.

Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboetarako.

Gizarte hobetzeko agente gisa, sindikatuen egin-kizuna aintzat hartu eta baloratzea.

4.- Gizarte Segurantzaren enplegua eta langabezia

Gizarte Segurantzako sistema orokorra unibertsala izateak duen garrantzia aztertzea.

Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebaztea.

Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.

Enpresaburuaren eta langileen betebeharrak nagusiak Gizarte Segurantzaren arloan: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioa.

Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliatze-erregimenak, lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena.

Prestazioen motak, eskakizunak eta kopurua.

Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.

El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o empresaria, medidas generales de empleo.

Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.

La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).

El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.

Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF).

Modificación, suspensión y extinción del contrato.

Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.

El convenio colectivo. Negociación colectiva.

Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...

Valoración de necesidad de la regulación laboral.

Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.

Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.

Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores y trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos.

Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

4.- Seguridad Social, empleo y desempleo

Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.

Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.

El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.

Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.

Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.

Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.

Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea.

Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.

5.– Arrisku profesionalak ebaluatzea

Lan-baldintzak aztertu eta zehaztea.

Arrisku-faktoreak aztertzea.

Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.

Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.

Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea.

Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea.

Lanbide-eginkizunaren araberako arrisku-protokoloa ezartzea.

Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.

Arrisku profesionalaren kontzeptua.

Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzko elementu gisa.

Profilarri lotutako lan-ingurunearen berriarazko arriskuak.

Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.

Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.

Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea.

Prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.

6.– Enpresan arriskuen prebentzioa planifikatzea

Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak, oinarritzko prebentzio-tresna gisa.

Laneko Arriskuen Prebentzioari (LAP) buruzko oinarritzko araua aztertzea.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) arloko egitura instituzionala aztertzea.

Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea.

Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.

Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.

Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en la cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

5.– Evaluación de riesgos profesionales

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.

Análisis de factores de riesgo.

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.

Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.

Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.

Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.

El concepto de riesgo profesional.

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

Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.

Daños a la salud del trabajador o trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

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

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

Interés en la adopción de medidas de prevención.

Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

6.– Planificación de la prevención de riesgos en la empresa

Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.

Análisis de la norma básica de prevención de riesgos laborales (PRL).

Análisis de la estructura institucional en materia prevención de riesgos laborales (PRL).

Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.

Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.

Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.

Esकुbideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.

Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan. Erantzukizun-mailak enpresan.

Laneko Arriskuen Prebentzioan (LAP) eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.

Prebentzioaren kudeaketa enpresan.

Langileen ordezkariak prebentzioaren arloan (laneko arriskuen prebentzioko oinarrizko teknikaria).

Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.

Prebentzioaren plangintza enpresan.

Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) garrantzia eta beharra baloratzea.

Laneko arriskuen prebentzioko (LAP) eta laneko osasuneko (LO) agente gisa duen posizioa baloratzea.

Erakunde publikoek eta pribatuak laneko osasunean (LO) errazago sartzeko egindako aurrerapenak baloratzea.

Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.

7.- Enpresan prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea

Norbera babesteko teknikak identifikatzea.

Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea.

Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea.

Larrialdi-egoerak aztertzea.

Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.

Langileen osasuna zaintzea.

Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.

Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.

Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarrizko kontzeptuak.

Seinale motak.

Larrialdien aurreikuspena baloratzea.

Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea.

El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.

Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Niveles de responsabilidad en la empresa.

Agentes intervinientes en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) y Salud y sus diferentes roles.

Gestión de la prevención en la empresa.

Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (técnico básico en prevención de riesgos laborales).

Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

La planificación de la prevención en la empresa.

Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Valoración de la importancia y necesidad de la prevención de riesgos laborales (PRL).

Valoración de su posición como agente de prevención de riesgos laborales (PRL) y salud laboral (SL).

Valoración de los avances para facilitar el acceso a la salud laboral (SL) por parte de las instituciones públicas y privadas.

Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

7.- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

Identificación de diversas técnicas de prevención individual.

Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Análisis de situaciones de emergencia.

Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.

Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.

Medidas de prevención y protección individual y colectiva.

Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos.

Tipos de señalización.

Valoración de la previsión de emergencias.

Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.

Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.

12. lanbide-modulua: Enpresa eta ekimen sortzailea

Kodea: 0034

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 63 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Ekimen sortzaileari lotutako gaitasunak ezagutu eta aintzat hartzen ditu, eta lanpostuen eta enpresa-jardueren ondoriozko eskakizunak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen arrerabidearekin eta gizabanakoen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.

b) Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.

c) Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.

d) Enpresa txiki eta ertain bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.

e) Sektorean hasten den enpresaburu baten jarduera ekintzailea nola garatzen den aztertu du.

f) Jarduera ekintzaile ororen elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.

g) Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jarduera garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarraitzaileak aztertu ditu.

2.- Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-ideia aukeratzen du eta haren bideragarritasuna oinarritzen duen merkatu-azterketa egiten du, jardun-ingurunearen gaineko eragina baloratuta eta balio etikoak gaineratuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Negozio-ideiak sortzeko prozesu bat garatu du.

b) Tituluarekin lotutako negozio baten esparruan ideia jakin bat hautatzeko prozedura sortu du.

c) Hautatutako negozio-ideiaren inguruko merkatu-azterketa egin du.

d) Merkatu-azterketatik ondorioak atera ditu eta garatu beharrezko negozio-eredua ezarri du.

Participación activa en las actividades propuestas

Módulo Profesional 12: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: 0034

Curso: 2º

Duración: 63 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, seleccionando la idea empresarial y realizando el estudio de mercado que apoye la viabilidad, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.

b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.

c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.

d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.

e) Negozio-proposamenaren balio berritzaileak zehaztu ditu.

f) Enpresen gizarte-erantzukizunaren fenomenoak eta enpresa-estrategiaren elementu gisa duen garrantzia aztertu ditu.

g) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten balantze soziala egin du, eta sorrarazten dituen kostuak eta mozkin sozial nagusiak deskribatu ditu.

h) Sektorerako enpresetan, balio etikoak eta sozialak gaineratzen dituzten ohiturak identifikatu ditu.

i) Tituluarekin zerikusia duen enpresa txiki eta ertain baten bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterketa egin du.

3.- Enpresa-plan bat egiteko eta, ondoren, hura abiarazi eta eratzeko jarduerak egiten ditu. Dagokion forma juridikoa hautatzen du eta, horren arabera, legezko betebeharrak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresa baten oinarrizko eginkizunak deskribatu ditu eta enpresari aplikatutako sistemaren kontzeptua aztertu du.

b) Enpresaren ingurune orokorraren osagai nagusiak identifikatu ditu; batik bat, ingurune ekonomiko, sozial, demografiko eta kulturalarenak.

c) Berriazko ingurunearen osagai nagusi diren heinean, bezeroekiko, hornitzaileekiko eta lehiakideekiko harremanek enpresa-jardueran duten eragina aztertu du.

d) Sektorerako enpresa txiki eta ertain baten ingurunearen elementuak identifikatu ditu.

e) Enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak, eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.

f) Enpresaren forma juridikoak aztertu ditu.

g) Hautatutako forma juridikoaren arabera, enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du.

h) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.

i) Indarrean dagoen legeriak enpresa txiki eta ertain bat eratzeko exijitutako izapideak aztertu ditu.

j) Erreferentziazko herrian sektorerako enpresak sortzeko dauden laguntza guztiak bilatu ditu.

k) Enpresa-planean, forma juridikoa aukeratzearrekin, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioarekin, administrazio-izapideekin, diru-laguntzekin eta bestelako laguntzekin zerikusia duen guztia barne hartu du.

e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el título.

3.- Realiza las actividades para elaborar el plan de empresa, su posterior puesta en marcha y su constitución, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pequeña y mediana empresa.

j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.

k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.



l) Enpresa txiki eta ertain bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

4.- Enpresa txiki eta ertain baten oinarrizko kudeaketa administratibo eta finantzarioko jarduerak egiten ditu: kontabilitate- eta zerga-betebehar nagusiak egiten ditu, eta dokumentazioa betetzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kontabilitatearen oinarrizko kontzeptuak eta kontabilitate-informazioa erregistratzeko teknikak aztertu ditu.

b) Kontabilitate-informazioa aztertzeo oinarrizko teknikak deskribatu ditu, batez ere, enpresaren kaudimenari, likidezari eta errentagarritasunari dagokienez.

c) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten zerga-betebeharrak zehaztu ditu.

d) Zerga-egutegian zerga motak bereizi ditu.

e) Sektoreko enpresa txiki eta ertain batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarrizko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekeak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.

f) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.

B) Edukiak

1.- Ekimena

Tituluari lotutako sektorearen jardueran berrikuntzak dituen ezaugarri nagusiak aztertzea (materialak, teknologia, prozesuaren antolamendua, etab.).

Ekintzaileen funtsezko faktoreak aztertzea: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzeko gaitasuna, plangintza eta prestakuntza.

Jarduera ekintzailean arriskua ebaluatzea.

Sektoreko berrikuntza eta garapen ekonomikoa.

Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa.

Enpresaburuaren kontzeptua.

Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatu gisa.

Ekintzaileen jarduna enpresaburu gisa.

Ekintzaileen arteko lankidetzak.

Enpresa-jardueran aritzeko eskakizunak.

l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el título.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

B) Contenidos:

1.- Iniciativa emprendedora

Análisis de las principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el título (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.).

Análisis de los factores claves de los emprendedores o de las emprendedoras: iniciativa, creatividad, liderazgo, comunicación, capacidad de toma de decisiones, planificación y formación.

Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.

Innovación y desarrollo económico en el sector.

La cultura emprendedora como necesidad social.

Concepto de empresario o empresaria.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empleados o empleadas de una empresa del sector.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empresarios o empresarias.

La colaboración entre emprendedores o emprendedoras.

Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

Negozio-ideia lanbide-arloaren esparruan.

Kultura ekintzaileari lotutako jardunbide egokiak tituluari dagokion jarduera ekonomikoan eta toki-esparruan.

Izaera ekintzailea eta ekintzailetzaren etika baloratzea.

Ekintzailetzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.

2.– Enpresa-ideiak, ingurunea eta haien garapena  
Enpresa-ideiak zehazteko tresnak aplikatzea.

Internet bidez, sektoreko enpresei buruzko datuak bilatzea.

Garatu beharreko enpresaren ingurune orokorra aztertzea.

Lanbide-arloko ereduako enpresa bat aztertzea.

Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak identifikatzea.

Merkatu-azterketaren ondorioetatik abiatuta, negozio-eredua ezartzea.

Erabakitako ideia-aren gainean berrikuntza-eraketak egitea.

Enpresaren betebeharrak berriazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra).

Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea.

Sektoreko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa.

Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.

Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea.

Genero-berdintasuna errespetatzea.

Enpresa-etika baloratzea.

3.– Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea

Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta banaketaren logistika.

Produktzio-plana prestatzea.

Sektoreko enpresa baten bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa aztertzea.

Enpresaren finantzaketa-iturriak aztertzea eta haren aurrekontua egitea.

Forma juridikoa hautatzea. Tamaina eta bazkide kopurua.

Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak.

Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak.

La idea de negocio en el ámbito de la familia profesional.

Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad económica asociada al título y en el ámbito local.

Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje.

Valoración de la iniciativa, creatividad y responsabilidad como motores del emprendizaje.

2.– Ideas empresariales, el entorno y su desarrollo  
Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial.

Búsqueda de datos de empresas del sector por medio de Internet.

Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar.

Análisis de una empresa tipo de la familia profesional.

Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.

Establecimiento del modelo de negocio partiendo de las conclusiones del estudio de mercado.

Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.

Obligaciones de una empresa con su entorno específico y con el conjunto de la sociedad (desarrollo sostenible).

La conciliación de la vida laboral y familiar.

Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.

Estudio de mercado: el entorno, la clientela, los competidores o las competidoras y los proveedores o las proveedoras.

Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa.

Respeto por la igualdad de género.

Valoración de la ética empresarial.

3.– Viabilidad y puesta en marcha de una empresa

Establecimiento del plan de marketing: política de comunicación, política de precios y logística de distribución.

Elaboración del plan de producción.

Elaboración de la viabilidad técnica, económica y financiera de una empresa del sector.

Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de la empresa.

Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios y socias.

Concepto de empresa. Tipos de empresa.

Elementos y áreas esenciales de una empresa.

Zerga-arloa enpresetan.

Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantza, besteak beste).

Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak.

Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.

Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea.

Administrazio eta legezko izapideak betetzea.

#### 4.- Administrazio-funtzioa

Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea.

Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.

Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekueak eta letrak, besteak beste.

Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarritzko ideiak.

Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa.

Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak).

Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.

Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea.

Administrazio eta legezko izapideak betetzea.

### 13. lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 0035

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 380 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta egiten duen ondasunarekin edo zerbitzuekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresaren egoera eta produkzio-testuingurua lotzeko aukera emango duten parametroen balioak identifikatu ditu, hala nola produktibitatea eta produkzioaren kalitatea.

b) Enpresaren sare logistikoa osatzen duten elementuak identifikatu ditu: hornitzaileak, bezeroak, produkzio-sistemak, biltegiatzea eta bestelakoak.

c) Produkzio-prozesua garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.

La fiscalidad en las empresas.

Trámites administrativos para la constitución de una empresa (hacienda, seguridad social, entre otros).

Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de la familia profesional.

La responsabilidad de los propietarios o propietarios de la empresa.

Rigor en la evaluación de la viabilidad técnica y económica del proyecto.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

#### 4.- Función administrativa

Análisis de la información contable: tesorería, cuenta de resultados y balance.

Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.

Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

Obligaciones legales (fiscales, laborales y mercantiles) de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Módulo Profesional 13: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0035

Curso: 2º

Duración: 380 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de bien o servicio que produce o presta.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo.

b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores o proveedoras, clientela, sistemas de producción, almacenaje y otros.

c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

d) Giza baliabideen konpetentziak produkzio-jardueraren garapenarekin erlazionatu ditu.

e) Sarearen elementu bakoitzak enpresaren jardue-  
ra garatzean duen garrantzia interpretatu du.

f) Merkatuaren ezaugarriak, bezero motak eta hor-  
niztaile motak erlazionatu ditu, eta enpresaren jardue-  
ra garatzean izan dezaketen eragina aztertu du.

g) Jarduera honetan ohikoenak diren merkaturatze-  
bideak identifikatu ditu.

h) Enpresaren egiturak beste mota bateko enpresa-  
erakundeen aldean dituen abantailak eta eragozpenak  
adierazi ditu.

2.- Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta  
lanekoak aplikatzen ditu, lanpostuaren eta enpresan  
ezarritako prozeduren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aintzat hartu eta justifikatu ditu:

- Lanpostuak behar duen prestasun pertsonala eta  
denborakoa.

- Jarrera pertsonalak (puntueltasuna, empatia...) eta profesionalak (lanposturako beharrezko ordena, garbitasuna, segurtasuna, erantzukizuna...).

- Jarrerazko eskakizunak lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean eta norbera babesteko neurrien aurrean.

- Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duen jarrerazko eskakizunak.

- Lan-talde barruko eta enpresan ezarritako hierar-  
kietikiko harreman-jarrerak.

- Lanaren esparruan egiten diren jardueren doku-  
mentazioarekin zerikusia duten jarrerak.

- Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoa eta teknikoan lan-munduratzeko eta berriro laneratzeko prestakuntza-beharrak.

b) Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez lanbide-jardueran aplikatu beharreko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarritzko alderdiak identifikatu ditu.

c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen eta enpresaren arauen arabera erabili du norbera babesteko ekipamendua.

d) Garatutako jardueretan, ingurumena errespetatzeko jarrera argia izan du, eta horrekin lotutako barruko eta kanpoko arauak aplikatu ditu.

e) Lanpostua edo jarduera garatzeko eremua antolatuta, garbi eta oztoporik gabe mantendu du.

d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientela y proveedores o proveedoras y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2.- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

- Las actitudes personales (puntualidad, empatía,...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad,...)

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.

- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del o de la profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Jasotako argibideak interpretatu eta bete ditu, eta zuzendu zaion lanaz arduratu da.

g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazio eta harreman eraginkorra ezarri du, eta haiekin tratu erraza eta zuzena du.

h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo ezustekoren berri eman du.

i) Dagokion jardueraren garrantzia baloratu du. Enpresaren produkzio-prozesuen barruan zuzendutako zereginetan izan diren aldaketetara eta eginkizun berrietara egokitu du.

j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

3.- Okintzako, opilgintzako, pastelgintzako, gozotzako, galletagintzako eta konfiteriako lehengaiak eta gai osagarriak ezarritako prozeduren eta argibideen arabera jasotzen eta biltegitratzen ditu, oinarrizko kontrolak egiten ditu eta lortutako emaitzak interpretatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lehengaiak eta ezarritako gai osagarriak jasotzeko, biltegitratzeko eta izakinak kontrolatzeko prozedurak, jarraibideak, dokumentazioa eta erregistroak interpretatu ditu.

b) Lehengaien eta gai osagarrien barnean lekuz aldatzeko tresneriak definitu ditu.

c) Lehengaien eta gai osagarrien kanpo-garraioa jasotako jarraibideen eta prozeduren arabera egin dela egiaztatu du.

d) Lehengaien eta gai osagarrien ontziak eta enbalaieak egoera onean daudela eta jasotako argibideen arabera egokiak direla egiaztatu du.

e) Lehengaiak eta gai osagarriak biltegiatan, ganberetan eta deposituetan deskargatu eta banatu direla eta barnean lekuz aldatzeko ezarritako tresneria erabili dela kontrolatu du.

f) Jasotako lehengaien eta gai osagarrien sarreraren oinarrizko kontrolak eta egiaztapenak egin ditu (egoera, kantitatea eta kalitatea), betiere enpresaren prozeduretan eta argibideetan ezarritakoaren arabera.

g) Oinarrizko kontrolen emaitzak interpretatu ditu, eta erregistroak bete ditu.

h) Biltegitratzearen baldintzak (kokalekua, tenperatura, hezetasun erlatibo, argia, aireztatzea) enpresak ezarritakoak direla egiaztatu du.

i) Biltegitratutakoaren egoera eta iraungipena ezarritako aldizkakotasunarekin berraztertu du.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3.- Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.

b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.

c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.

d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.

e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, cámaras y depósitos, empleándose los equipos de traslado interno establecidos.

f) Se han realizado los controles básicos y verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.

g) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.

h) Se ha comprobado que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz, aireación) son las establecidas por la empresa.

i) Se ha revisado con la periodicidad establecida el estado y caducidad de lo almacenado.

j) Jasotako argibideen arabera egin ditu inbentarioak eta jakinarazi ditu desbideratzeak.

k) Prozeduretan eta argibideetan zehaztutakoaren arabera bideratu du dokumentazioa.

4.- Gailuak, osagarriak eta lanabesak doitu, eta ezarritako prozeduren arabera, prestatzen du tresneria, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produktua lantzeko tresneria eta lanabesak identifikatu ditu.

b) Tresneriaren garbitasuna ezarritako prozeduretan eta argibideetan adierazitakoa dela egiaztatu du.

c) Tresnerian lehen mailako mantentze-lanak egin ditu, ezarritako prozeduren eta argibideen arabera.

d) Garatu beharreko prozesuari buruzko zehaztapenen arabera hautatu ditu beharrezko lanabesak.

e) Prozeduran adierazitako eragiketak egiteko, tresnak eta lanabesak egoera egokian daudela egiaztatu du.

f) Kontrol-parametroak prozesuaren zehaztapen-tara egokitu ditu.

g) Prestaketa-faseak garatzean, arriskuen prebentzioaren eta ingurumen-babesaren inguruan ezarritako neurriak hartu ditu.

5.- Fabrikaziorako zehaztapenen arabera egiten ditu produktuak elaboratzeko eragiketak, betiere elikagaien segurtasunari, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko arauak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elaboratu beharreko produktuaren ezaugarriak, produkzio-prozesua eta eragiketen sekuentzia deskribatu ditu.

b) Lehengaiak, gaia osagarriak, eta horien ezaugarriak eta kalitateak fabrikazio-fitxaren arabera deskribatu ditu.

c) Osagai bakoitzaren kantitateak kalkulatu ditu eta formulazioa egokitu du, fabrikazio-zehaztapenen arabera.

d) Produkzio-prozesu osoan esleitu, kontrolatu eta erregulatu ditu kontrol-parametroak.

e) Elaborazio, akabera eta dekorazioko eragiketak egin ditu, baita oinarrizko kontrolak ere, enpresak argibideetan eta prozeduretan ezarri moduan.

f) Ezarritakoaren arabera bete dira erregistroak.

j) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.

k) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

4.- Prepara equipos, montando y ajustado los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los equipos y utillajes necesarios para la elaboración del producto.

b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.

c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.

d) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.

e) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.

f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.

g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.

5.- Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.

b) Se han enumerado las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.

c) Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.

d) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.

e) Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración y sus controles básicos según lo establecido por la empresa en las instrucciones y procedimientos.

f) Se han cumplimentado los registros según lo establecido.

g) Prozesuaren desbideratzeak zuzendu ditu. Horretarako, prozesuaren gainean jardun du edo gorabeherak jakinarazi ditu.

h) Elaborazio-fasean, higienearen, elikagaien segurtasunaren, arriskuen prebentzioaren eta ingurumen-babesaren inguruan ezarritako neurriak hartu ditu.

i) Makinak, tresnak eta osagarriak garbitu eta mantentzeko eragiketarako egin ditu, eta eraginkortasun-egoera egokian utzi ditu.

6.- Produktuak ontziratze, platereratzeko, biltegitratze eta bidaltzeko eragiketarako egin ditu, enpresak ezarritako argibideei jarraituz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Ontziratze, platereratzeko, biltegitratze eta bidaltzeko prozedurak eta argibideak interpretatu ditu.

b) Argibideetan eta prozeduretan ezarritakoaren arabera erabili beharreko ontziak eta enbalajeak hartu eta identifikatu ditu.

c) Elaboratutako produktua ontziratze eta enbalatu du, eta higiena eta segurtasuna zaintzeko neurriak hartu ditu prozesuaren barruan.

d) Enpresak ezarritakoaren arabera platereratutako postrearen dekorazioa eta aurkezpena deskribatu du.

e) Aplikatu beharreko dekorazio-elementuak eta -teknikak ezagutu ditu.

f) Elaboratutako produktuaren ezaugarriak eta fabrikazio-fitxetan ezarritako zehaztapenak alderatu ditu.

g) Ontziratze, platereratzeko, biltegitratze eta bidaltzeko prozeduretan, kontrol-parametroak esleitu, kontrolatu eta erregulatu ditu.

h) Produktua biltegian kokatu du, eta ezarritako zehaztapenen arabera baldintza egokiak aplikatu ditu.

i) Kanpoko garraioaren ezaugarriak eta mota prozeduretan eta argibideetan ezarritakoak direla egiaztatzen ditu.

j) Bidalketa egin du eta dokumentazioa eta erregistroak ezarritakoaren arabera bete ditu.

k) Amaitutako produktuen biltegiko izakinak eguneratu ditu.

l) Prozesuaren desbideratzeak zuzendu ditu. Horretarako, prozesuaren gainean jardun du edo gorabeherak jakinarazi ditu.

m) Makinak, tresnak eta osagarriak garbitu eta mantentzeko eragiketarako egin ditu, eta eraginkortasun-egoera egokian utzi ditu.

7.- Salmentako eta bezeroaren arretako eragiketarako laguntzen du, enpresak ezarritako argibideei jarraituz.

g) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.

h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante el proceso de elaboración.

i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

6.- Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.

b) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.

c) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.

d) Se ha descrito la decoración y presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.

e) Se han reconocido los elementos y técnicas de decoración a aplicar.

f) Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.

g) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.

h) Se ha ubicado el producto en almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.

i) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.

j) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.

k) Se han actualizado las existencias del almacén de productos terminados.

l) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.

m) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

7.- Apoya operaciones de venta y atención a la clientela, siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erakusleiho-apainketako teknikak eta erakustoki eta erakusleiho motak deskribatu ditu, enpresak ezarritakoaren arabera.
- b) Argibideetan eta prozeduretan ezarritakoaren arabera produktuak kokatzeko parametro fisikoak eta komertzialak identifikatu ditu.
- c) Txartelak, zirriborroak eta aplikazioko grafikoen ereduak ezagutu ditu.
- d) Bezeroen gogobetetasun-maila identifikatzeko aukera ematen duten estrategiak zerrendatu ditu.
- e) Kexak biltzeko eta erreklamazioak ebazteko prozedurak identifikatu ditu.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las técnicas de escaparatismo y los tipos de expositores y vitrinas según lo establecido por la empresa.
- b) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- c) Se han reconocido los carteles, bocetos y modelos gráficos de aplicación.
- d) Se han enumerado las estrategias que permiten identificar el grado de satisfacción de la clientela.
- e) Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones.



III. ERANSKINA

GUTXIENENKO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

1. atala.– Espazioak

Prestakuntza-espazioa	Azalera (m <sup>2</sup> ) 30 ikasle	Azalera (m <sup>2</sup> ) 20 ikasle
Balio anitzeko gela	60	40
Okintzako eta gozogintzako lantegia	150	120
Biltegia	20	20

2. atala.– Ekipamenduak

Prestakuntza-espazioa	Ekipamendua
Balio anitzeko gela	Sarean instalatutako PCak, bideo-proiektagailua eta Internet Ikus-entzunezko baliabideak
Okintzako eta gozogintzako lantegia	Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak Zorruak, hormak, sabaiak, leihoen babesak eta hustubideak indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera Hozte-ganberak, izozte-ganberak eta hartitze-ganberak Hozte- eta argizatze-sistemaz hornitutako erakusleihoak Altzairu herdoilgaitzezko lan-mahaiak Lanabesak gordetzeko altzairu herdoilgaitzezko altzariak Irabiagailuak, oragailuak, zatigailuak, ijezkailuak, betegailuak edo injektoreak Frijigailuak, labeak, maria bainuak eta ontzi elektrikoak Gutxienez bi bero-iturri dituen sukaldeak Estalki-girogailua Izozkiak egiteko edo mantekatzeko makina Doitasun-balantzak eta baskulak Orga erretilu-etxeak eta dagokien laborako erretilu-sorta Termometroak, kronometroak, xarabe-pisagailuak edo errefraktometroak, eskuilak, pintzelak, hortzak eta lanbidearen berezko bestelako lanabesak Edukitzeko lanabesak: katiluak, azpilak, erretiluak, moldeak... Neurtzeko lanabesak. Pitxer graduatuak Nahasteko lanabesak. Mihiak, espatulak... Hedatzeko eta ebakitzeko lanabesak. Hainbat tamainatako espatulak eta labanak Isurtzeko tresnak. Pastelgintzako mahuka-muturren sortak eta berriz erabiltzeko mahukak eta erabili eta botatzekoak Uztaiak, arrautzak haritzeko iragazkia, iragazki txinatarrak, iragazkiak, baheak, azukrea erretzeko plantzak (berontzia), armiarmak, ontziak, marmola, bonboi-moldeak, bainu-sardexkak Harraskak eta konketak Egosteko ontziteria
Biltegia	Altzairu herdoilgaitzezko apalak Karga garraiatzeko eskorga

IV. ERANSKINA

IRAKASLEAK

1. atala.— Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako heziketa-zikloko lanbide-moduluetan.

Lanbide-modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
0024 Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.	Elikagaien industriako prozesuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0025 Okintzako eta opilgintzako elaborazioak.	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria. Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria. Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0027 Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria. Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0028 Jatetxe-arloko postreak	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria. Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0029 Lantegiko produktuak.	Elikagaien industriako prozesuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0030 Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria.	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	Elikagaien industriako prozesuak Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta	Elikagaien industriako prozesuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak.

Lanbide-modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
E100 Ingeles teknikoa	Ingelesa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0033 Laneko prestakuntza eta orientabidea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0034 Enpresa eta ekimen sortzailea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0035 Lantokiko prestakuntza	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria. Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
	Elikagaien industriako prozesuak Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

edo araudian ager daitekeen beste edozein irakasle-espezialitate.

2. atala.– Titulazio baliokideak irakaskuntzaren ondorioetarako

Kidegoak	Espezialitateak	Titulazioak
Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Enpresa-zientzietan diplomaduna. Lan-harremanetan diplomaduna. Gizarte-lanean diplomaduna. Gizarte-hezkuntzan diplomaduna. Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna.
Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Ostalaritza eta turismoa	Turismoan diplomaduna.
	Ingelesa	Ingeles filologian lizentziaduna
	Elikagaien industriako prozesuak	Nekazaritza-ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikadura-industrietako espezialitatea.
Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria.	Elikagaien industrietako goi-mailako teknikaria.
	Sukaldaritza eta pastelgintza	Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

3. atala.– Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko nahiz publikoko ikastetxeentzat

Lanbide-moduluak	Titulazioak
0024 Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.	Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna. Biologian lizentziaduna. Biokimikan lizentziaduna. Kimikan lizentziaduna. Enologian lizentziaduna.
0029 Lantegiko produktuak.	Farmazian lizentziaduna. Albaitaritzan lizentziaduna.
0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta	Ingurumen-zientzietan lizentziaduna. Nekazaritzako ingeniaria. Nekazaritza-ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikadura-industrietako espezialitatea. Giza nutrizioan eta dietetikan diplomaduna.

Lanbide-moduluak	Titulazioak
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	Turismoan diplomaduna. Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna. Biologian lizentziaduna. Biokimikan lizentziaduna. Kimikan lizentziaduna. Enologian lizentziaduna. Farmazian lizentziaduna. Albaitaritzan lizentziaduna. Ingurumen-zientzietan lizentziaduna. Nekazaritzako ingeniaria. Nekazaritza-ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikadura-industrietako espezialitatea. Giza nutrizioan eta dietetikan diplomaduna.
0025 Okintzako eta opilgintzako elaborazioak. 0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak 0027 Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak 0028 Jatetxe-arloko postreak 0030 Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria. Elikagaien industrietako goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.
E100 Ingeles teknikoa	Ingeles Filologian Lizentziaduna.
0033 Laneko prestakuntza eta orientabidea 0034 Enpresa eta ekimen sortzailea	Zuzenbidean lizentziaduna. Enpresen administrazio eta zuzendaritzan lizentziaduna. Zientzia aktuarial eta finantzarioetan lizentziaduna Politika- eta administrazio-zientzietan lizentziaduna. Lanaren zientzietan lizentziaduna. Ekonomian lizentziaduna. Psikologian lizentziaduna. Soziologian lizentziaduna. Industria-antolamenduko ingeniaria. Enpresa-zientzietan diplomaduna. Lan-harremanetan diplomaduna. Gizarte-hezkuntzan diplomaduna. Gizarte-lanean diplomaduna. Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

V. ERANSKINA

URRIAREN 3KO 1/1990 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKO LANBIDE MODULUEN ETA MAIATZAREN 3KO 2/2006 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKOEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

Heziketa-zikloko lanbide-moduluak: OKINTZA ETA GOZOGINTZA (LOGSE 1/1990)	Heziketa-zikloko lanbide-moduluak: PASTELGINTZA ETA OKINTZA (LOGSE 1/1990)	Heziketa-zikloko lanbide-moduluak: OKINTZA, GOZOGINTZA ETA KONFITERIA (LOE 2/2006)
Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak, produktuak eta prozesuak		0024 Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak
Okintza eta opilgintza	Okintza eta pastelgintza gazia	0025 Okintzako eta opilgintzako elaborazioak
Oinarrizko pastelgintza	Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak	0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak 0028 Jatetxe-arloko postreak
Pastelgintzako eta gozogintzako espezialitateak eta akaberak		0027 Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak
	Pastelgintzako dekorazioen eta zerbitzuen muntaien diseinua	0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta
	Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak	0029 Lantegiko produktuak.
Biltegiko lanak eta kontrola	Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak	0030 Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola
Enpresa txikien administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea	Enpresa txikien administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea	0034 Enpresa eta ekimen sortzailea
Elikagaien industriako higiena eta segurtasuna		0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
Lantokiko prestakuntza	Lantokiko prestakuntza	0035 Lantokiko prestakuntza

VI. ERANSKINA

KONPETENTZIA ATALEN ETA MODULUEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK BALIOZKOTZEKO), ETA LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK EGIAZTATZEKO)

1. atala.– Ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin.

Konpetentzia-atala	Lanbide-modulua
UC0034_2: Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko lanak egitea eta/edo zuzentzea.	0025 Okintzako eta opilgintzako elaborazioak
UC0035_2: Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea.	0029 Lantegiko produktuak
UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0305_2: Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea.	0030 Elikagaien industrietako biltegitako lanak eta kontrola
UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarrizko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.	0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak
UC0307_2: Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.	0027 Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak
UC0308_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea.	0029 Lantegiko produktuak.
UC0309_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.	0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta
UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.	0030 Elikagaien industrietako biltegitako lanak eta kontrola
UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.	0028 Jatetxe-arloko postreak
UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena

2. atala.– Titulu honetako lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko:

Lanbide-modulua	Konpetentzia-atala
0024 Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.	UC0305_2: Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea.
0025 Okintzako eta opilgintzako elaborazioak.	UC0034_2: Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko lanak egitea eta/edo zuzentzea.
0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0027 Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak	UC0307_2: Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0028 Jatetxe-arloko postreak	UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.
0029 Lantegiko produktuak.	UC0308_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea. UC0035_2: Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea.
0030 Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea. UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta	UC0309_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.



ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

*Apartado 1.– Espacios.*

<i>Espacio formativo</i>	<i>Superficie m<sup>2</sup> 30 alumnos/as</i>	<i>Superficie m<sup>2</sup> 20 alumnos/as</i>
<i>Aula polivalente</i>	60	40
<i>Taller de panadería y repostería</i>	150	120
<i>Almacén</i>	20	20

*Apartado 2.– Equipamientos.*

<i>Espacio formativo</i>	<i>Equipamiento</i>
<i>Aula polivalente</i>	<i>PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet Medios audiovisuales</i>
<i>Taller de panadería y repostería</i>	<i>Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación Mesas de trabajo de acero inoxidable Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos Cocina con al menos dos focos de calor Atemperador de cobertura Elaboradora de helados o mantecadora Balanzas de precisión y básculas Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear Termómetros, cronómetros, pesa jarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes... Utensilios para medir. Jarras medidoras Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferentes tamaños Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño Fregaderos y lavamanos Batería de cocción</i>
<i>Almacén</i>	<i>Estanterías de acero inoxidable Carro para el transporte de la carga</i>

ANEXO IV

PROFESORADO

*Apartado 1.— Especialidades del profesorado y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería.*

<i>Módulo profesional</i>	<i>Especialidad del profesorado</i>	<i>Cuerpo</i>
<i>0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería</i>	<i>Procesos en la industria alimentaria</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0025 Elaboraciones de panadería-bollería</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>  <i>Cocina y Pastelería</i>	<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0026 Procesos básicos de pastelería y repostería</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>  <i>Cocina y Pastelería</i>	<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>  <i>Cocina y Pastelería</i>	<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0028 Postres en restauración</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>  <i>Cocina y Pastelería</i>	<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0029 Productos de obrador</i>	<i>Procesos en la industria alimentaria</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>	<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
<i>0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>	<i>Procesos en la Industria Alimentaria</i>  <i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>

<i>Módulo profesional</i>	<i>Especialidad del profesorado</i>	<i>Cuerpo</i>
0032 <i>Presentación y venta de productos de panadería y pastelería</i>	<i>Procesos en la Industria Alimentaria</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco.</i>
E100 <i>Inglés Técnico</i>	<i>Inglés</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
0033 <i>Formación y Orientación Laboral</i>	<i>Formación y Orientación Laboral</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
0034 <i>Empresa e Iniciativa Emprendedora</i>	<i>Formación y Orientación Laboral</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
0035 <i>Formación en Centros de Trabajo</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>  <i>Cocina y Pastelería</i>	<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>
	<i>Procesos en la Industria Alimentaria</i>  <i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>  <i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>

*o cualquier otra especialidad del profesorado que pueda aparecer en normativa reguladora.*

*Apartado 2.– Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.*

<i>Cuerpos</i>	<i>Especialidades</i>	<i>Titulaciones</i>
<i>Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>	<i>Formación y Orientación Laboral</i>	<i>Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomada o Diplomado en Trabajo Social. Diplomada o Diplomado en Educación Social. Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública.</i>
<i>Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>	<i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Diplomada o Diplomado en Turismo.</i>
	<i>Inglés</i>	<i>Licenciada o Licenciado en Filología Inglesa.</i>
	<i>Procesos en la industria alimentaria</i>	<i>Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</i>
<i>Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco</i>	<i>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios</i>	<i>Técnica Superiora o Técnico Superior en Industria Alimentaria.</i>
	<i>Cocina y Pastelería</i>	<i>Técnica Superiora o Técnico Superior en Restauración. Técnica o Técnico Especialista en Hostelería.</i>

*o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.*

*Apartado 3.– Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas a la educativa.*

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Titulaciones</i>
<i>0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería</i>	<i>Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciada o Licenciado en Biología. Licenciada o Licenciado en Bioquímica. Licenciada o Licenciado en Química. Licenciada o Licenciado en Enología.</i>
<i>0029 Productos de obrador</i>	<i>Licenciada o Licenciado en Farmacia. Licenciada o Licenciado en Veterinaria.</i>
<i>0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería</i>	<i>Licenciada o Licenciado en Ciencias Ambientales. Ingeniera o Ingeniero Agrónomo. Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomada o Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</i>

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Titulaciones</i>
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	<p><i>Diplomada o Diplomado en Turismo.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Biología.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Bioquímica.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Química.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Enología.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Farmacia.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Veterinaria.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Ciencias Ambientales.</i>  <i>Ingeniera o Ingeniero Agrónomo.</i>  <i>Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</i>  <i>Diplomada o Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</i></p>
<p>0025 Elaboraciones de panadería-bollería</p> <p>0026 Procesos básicos de pastelería y repostería</p> <p>0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades</p> <p>0028 Postres en restauración</p> <p>0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</p>	<p><i>Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</i>  <i>Técnica Superiora o Técnico Superior en Restauración.</i>  <i>Técnica Superiora o Técnico Superior en Industria Alimentaria.</i>  <i>Técnica o Técnico Especialista en Hostelería.</i></p>
E100 Inglés Técnico	<i>Licenciada o Licenciado en Filología Inglesa.</i>
<p>0033 Formación y Orientación Laboral</p> <p>0034 Empresa e Iniciativa Emprendedora</p>	<p><i>Licenciada o Licenciado en Derecho.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Administración y Dirección de Empresas.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Ciencias del Trabajo.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Economía.</i>  <i>Licenciada o Licenciado en Psicología.</i>  <i>Licenciada o Licenciado o en Sociología.</i>  <i>Ingeniera o Ingeniero en Organización Industrial.</i>  <i>Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales.</i>  <i>Diplomada o Diplomado o en Relaciones Laborales.</i>  <i>Diplomada o Diplomado o en Educación Social.</i>  <i>Diplomada o Diplomado en Trabajo Social.</i>  <i>Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública.</i></p>

*o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.*

ANEXO V

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990, DE 3 DE OCTUBRE, Y LOS ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO

<i>Módulos profesionales del ciclo formativo: PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA (LOGSE 1/1990)</i>	<i>Módulos profesionales del ciclo formativo: PASTELERÍA Y PANADERÍA (LOGSE 1/1990)</i>	<i>Módulos profesionales del ciclo formativo: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA(LOE 2/2006)</i>
<i>Materias primas, productos y procesos en panadería, pastelería y confitería</i>		<i>0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería</i>
<i>Panadería y bollería</i>	<i>Panificación y pastelería salada</i>	<i>0025 Elaboraciones de panadería-bollería</i>
<i>Elaboraciones básicas de pastelería</i>	<i>Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos</i>	<i>0026 Procesos básicos de pastelería y repostería</i> <i>0028 Postres en restauración</i>
<i>Especialidades y acabados de pastelería y confitería</i>		<i>0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades</i>
	<i>Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios</i>	<i>0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería</i>
	<i>Productos de pastelería y repostería</i>	<i>0029 Productos de obrador</i>
<i>Operaciones y control de almacén</i>	<i>Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento</i>	<i>0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</i>
<i>Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa</i>	<i>Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa</i>	<i>0034 Empresa e Iniciativa Emprendedora</i>
<i>Higiene y seguridad en la industria alimentaria</i>		<i>0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>
<i>Formación en Centro de Trabajo</i>	<i>Formación en Centro de Trabajo</i>	<i>0035 Formación en Centros de Trabajo</i>

ANEXO VI

*CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS MÓDULOS PARA SU CONVALIDACIÓN,  
Y CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU  
ACREDITACIÓN*

*Apartado 1.- Correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales.*

<i>Unidad de competencia</i>	<i>Módulo profesional</i>
<i>UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.</i>	<i>0025 Elaboraciones de panadería-bollería</i>
<i>UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.</i>	<i>0029 Productos de obrador</i>
<i>UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.</i>	<i>0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>
<i>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.</i>	<i>0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</i>
<i>UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</i>	<i>0026 Procesos básicos de pastelería y repostería</i>
<i>UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</i>	<i>0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades</i>
<i>UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</i>	<i>0029 Productos de obrador</i>
<i>UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</i>	<i>0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería</i>
<i>UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</i>	<i>0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>
<i>UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.</i>	<i>0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</i>
<i>UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.</i>	<i>0028 Postres en restauración</i>
<i>UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.</i>	<i>0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>

*Apartado 2.- La correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación es la siguiente:*

<i>Módulo profesional</i>	<i>Unidad de competencia</i>
0024 <i>Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería</i>	<i>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.</i>
0025 <i>Elaboraciones de panadería- bollería</i>	<i>UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.</i>
0026 <i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>	<i>UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</i>
0027 <i>Elaboraciones de confitería y otras especialidades</i>	<i>UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</i>
0028 <i>Postres en restauración</i>	<i>UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.</i>
0029 <i>Productos de obrador</i>	<i>UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería. UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.</i>
0030 <i>Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</i>	<i>UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.</i>
0031 <i>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>	<i>UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.</i>
0032 <i>Presentación y venta de productos de panadería y pastelería</i>	<i>UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</i>