

# Créditos Formativos



**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

Técnica / Técnico en

# Panadería, Repostería y Confitería



## Técnica / Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

## Créditos Formativos

|             |   |    |
|-------------|---|----|
| <b>0024</b> | <b>Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería</b>                                     |    |
| 002412      | Productos de panadería, pastelería, confitería y repostería: materias primas.....                           | 1  |
| 002422      | Procesos de elaboración y conservación de productos de panadería, pastelería, confitería y repostería ..... | 3  |
| <b>0025</b> | <b>Elaboraciones de panadería-bollería</b>  |    |
| 002515      | Masas fermentadas en panadería-bollería .....   | 6  |
| 002525      | Elaboración y fermentación de piezas en panadería-bollería.....   | 8  |
| 002535      | El producto final en panadería-bollería: aplicación del calor.....  | 10 |
| 002545      | Elaboraciones complementarias en panadería-bollería .....   | 11 |
| 002555      | Presentación y conservación de productos de panadería-bollería.....   | 12 |
| <b>0026</b> | <b>Procesos básicos de pastelería y repostería</b>  |    |
| 002614      | El obrador: materias primas y equipos .....   | 13 |
| 002624      | Las masas y las pastas .....  | 15 |
| 002634      | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería.....   | 17 |
| 002644      | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería .....                                     | 19 |
| <b>0027</b> | <b>Elaboración de confitería y otras especialidades</b>   |    |
| 002715      | Masas y galletería.....   | 21 |
| 002725      | El chocolate y sus derivados.....   | 23 |
| 002735      | Turrónes y mazapanes .....  | 25 |
| 002745      | Confites, caramelos y especialidades diversas.....  | 26 |
| 002755      | Helados artesanales .....   | 28 |
| <b>0028</b> | <b>Postres en restauración</b>  |    |
| 002813      | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería .....                                     | 29 |
| 002823      | Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos .....                              | 32 |
| 002833      | Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos .....   | 36 |
| <b>0029</b> | <b>Productos de obrador</b>   |    |
| 002914      | Productos de obrador: organización de tareas y elaboración .....  | 39 |
| 002924      | Productos de obrador para colectivos especiales.....  | 41 |
| 002934      | Decoración y acabados de productos de obrador .....   | 43 |
| 002944      | Envasado y exposición de productos de obrador .....   | 45 |
| <b>0033</b> | <b>Formación y orientación laboral</b>  |    |
| 003313      | Orientación profesional y trabajo en equipo .....   | 47 |
| 003323      | Marco normativo de las relaciones laborales .....   | 50 |
| 003333      | Prevención de riesgos .....   | 53 |



|  |   |          |    |
|--|---|----------|----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Productos de panadería, pastelería, confitería y repostería: materias primas</b>                   | Duración | 39 |
| Código   | 002412  |          |    |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |    |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confitería   | Nivel    | 2  |
| Módulo profesional                                   | Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería                                      | Duración | 99 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Procesos de elaboración y conservación de productos de panadería, pastelería, confitería y repostería | Duración | 60 |

## 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:

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
- Se han definido los controles básicos de materias primas, auxiliares y productos.
- Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.
- Se han descrito sus principales características físicas y químicas.
- Se han reconocido sus características organolépticas.
- Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios.
- Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

## CONTENIDOS

### 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación de la normativa de calidad de las materias primas y auxiliares.</li> <li>- Análisis de la norma.</li> </ul> |
|-----------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener.</li> <li>- Realización de pruebas y test sensoriales.</li> </ul>  |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos).</li> <li>- Procedimientos de toma e identificación de las muestras.</li> <li>- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participación positiva tanto en el trabajo individual como colectivo en la realización de pruebas y test sensoriales.</li> </ul>   |

## 2. CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación práctica de productos de panadería-bollería.</li> <li>- Identificación práctica de productos de pastelería-repostería.</li> <li>- Identificación práctica de productos de galletería.</li> <li>- Identificación práctica de productos de confitería y otras especialidades.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.</li> <li>- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.</li> <li>- Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.</li> <li>- Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la caracterización de los diferentes tipos de productos.</li> <li>- Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.</li> </ul>   |

|  |  |          |    |
|--|--|----------|----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Procesos de elaboración y conservación de productos de panadería, pastelería, confitería y repostería</b> | Duración | 60 |
| Código   | 002422   |          |    |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |    |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confitería  | Nivel    | 2  |
| Módulo profesional                                   | Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería   | Duración | 99 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Productos de panadería, pastelería, confitería y repostería: materias primas                                 | Duración | 39 |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
- Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.
- Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctivas.
- Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.
- Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.
- Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

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

Criterios de evaluación:

- Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.
- Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
- Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.
- Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.
- Se han reconocido las características propias de un obrador.
- Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

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

Criterios de evaluación:

- Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.
- Se han descrito los diferentes métodos de conservación.
- 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.

## CONTENIDOS

### 1. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.</li> <li>- Realización de diferentes diagramas de flujo de procesos de producción de elaboración de productos de panadería-bollería, pastelería-repostería, galletería y de confitería.</li> <li>- Identificación de los distintos puntos críticos de control.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.</li> <li>- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.</li> <li>- Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.</li> <li>- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por los diferentes tipos de procesos de elaboración.</li> <li>- Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.</li> </ul>   |

### 2. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relación de maquinaria e instalaciones con diversos tipos de procesos de producción.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.</li> <li>- El obrador: características y ubicación de los equipos.</li> <li>- Tipos de obrador, dimensiones, instalaciones y diseño.</li> <li>- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones. Tipos de dispositivos.</li> <li>- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.</li> <li>- Procesos en los que se aplican las nuevas tecnologías.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por los diferentes tipos de equipos e instalaciones de elaboración.</li> <li>- Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.</li> </ul>  |

### 3. CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de diversos casos prácticos, observando los diferentes resultados.</li> </ul> |
|-----------------|--|



|               |   |
|---------------|---|
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y composición de los alimentos).</li> <li>- Métodos de conservación de los alimentos.</li> <li>- Conservación física o química.</li> <li>- Caducidad de los productos.</li> <li>- Fechas de consumo preferente o de caducidad.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por los diferentes tipos de procesos de conservación.</li> <li>- Carácter asertivo tanto en los trabajos en equipo como individuales.</li> </ul>   |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Masas fermentadas en panadería-bollería                        | Duración | 60  |
| Código   | 002515   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                 | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboraciones de panadería-bollería                            | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Elaboración y fermentación de piezas en panadería-bollería     | Duración | 42  |
|  | El producto final en panadería-bollería: aplicación del calor  |          | 60  |
|  | Elaboraciones complementarias en panadería-bollería            |          | 60  |
|  | Presentación y conservación de productos de panadería-bollería |          | 42  |

## 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:

- Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.
- Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
- 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:

- Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.
- Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
- Se han pesado y dosificado los ingredientes.
- Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.
- Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.
- Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
- Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.
- Se han aplicado las medidas correctivas adecuadas ante desviaciones.

## CONTENIDOS

### 1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</li> <li>- Aplicaciones prácticas.</li> <li>- Valoración de las incidencias.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características más importantes.</li> <li>- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.</li> <li>- Manuales de instrucciones.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el mantenimiento y funcionamiento de los equipos e instalaciones.</li> </ul>  |

### 2. OBTENCIÓN DE MASAS FERMENTABLES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.</li> <li>- Manejo de tablas de gramajes y de fichas de producción.</li> <li>- Acondicionamiento de la levadura panaria.</li> <li>- Preparación de la masa madre.</li> <li>- Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctivas.</li> <li>- Valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de elaboración de masas fermentables.</li> <li>- Características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.</li> <li>- Protocolo de conservación de masa madre.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la elaboración de las masas madre o fermentables.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Participación asertiva en el obrador.</li> </ul>   |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboración y fermentación de piezas en panadería-bollería</b> | Duración | 42  |
| Código   | 002525  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confitería                     | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboraciones de panadería-bollería                               | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas fermentadas en panadería-bollería                           | Duración | 60  |
|  | El producto final en panadería-bollería: aplicación del calor     |          | 60  |
|  | Elaboraciones complementarias en panadería-bollería               |          | 60  |
|  | Presentación y conservación de productos de panadería-bollería    |          | 42  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

- Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.
- Se han dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
- Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.
- Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.
- Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas.
- Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
- Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

### 2. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.
- Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.
- Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).
- Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
- Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- Se han aplicado medidas correctivas ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.
- Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

## CONTENIDOS

### 1. FORMADO DE PIEZAS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de formado de piezas: división, heñido, boleado y otras.</li> <li>- Diseño de protocolos y fichas de producción.</li> <li>- Ubicación y control de las piezas formadas.</li> </ul> |
|-----------------|---|

|               |  |
|---------------|--|
|               |  |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctivas.</li> <li>- Latas y fermentadoras.</li> </ul>                         |
|               |  |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el formado de piezas,</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Participación asertiva en el obrador.</li> </ul> |

## 2. CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de masas fermentables.</li> <li>- Elaboración de masas horneables.</li> <li>- Cálculo del porcentaje de agua: dureza.</li> <li>- Elaboración de masas no horneables.</li> <li>- Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene.</li> </ul> |
|                 |   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso de fermentación.</li> <li>- Tipos de masas y su proceso.</li> </ul>  |
|                 |   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el proceso de fermentación.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Participación asertiva en el obrador.</li> </ul>  |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>El producto final en panadería-bollería: aplicación del calor</b> | Duración | 60  |
| Código   | 002535   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                       | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboraciones de panadería-bollería                                  | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas fermentadas en panadería-bollería                              | Duración | 60  |
|  | Elaboración y fermentación de piezas en panadería-bollería           |          | 42  |
|  | Elaboraciones complementarias en panadería-bollería                  |          | 60  |
|  | Presentación y conservación de productos de panadería-bollería       |          | 42  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).
- Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.
- Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- Se ha cargado o alimentado el horno/freidora, controlándose la cocción/fritura.
- Se han contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.
- Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- Se han identificado y aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.
- Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

## CONTENIDOS

### 1. COCCIÓN/FRITURA DE PIEZAS FERMENTADAS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tratamientos térmicos de las masas fermentadas: cocción, horneado, fritura.</li> <li>- Análisis de las anomalías producidas durante el tratamiento térmico.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tratamientos térmicos. Aplicabilidad.</li> <li>- Influencia de los tratamientos térmicos sobre el producto final.</li> <li>- Defectos más frecuentes. Medidas correctivas.</li> <li>- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.</li> <li>- Normas de seguridad.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el proceso de cocción y/o fritura de piezas fermentadas.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Participación asertiva en el obrador.</li> </ul>  |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboraciones complementarias en panadería-bollería</b>     | Duración | 60  |
| Código   | 002545   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                 | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboraciones de panadería-bollería                            | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas fermentadas en panadería-bollería                        | Duración | 60  |
|  | Elaboración y fermentación de piezas en panadería-bollería     |          | 42  |
|  | El producto final en panadería-bollería: aplicación del calor  |          | 60  |
|  | Presentación y conservación de productos de panadería-bollería |          | 42  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.
- Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.
- Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.
- Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.
- Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE RELLENOS Y CUBIERTAS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.</li> <li>- Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.</li> <li>- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel).</li> <li>- Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anomalías y defectos más frecuentes.</li> <li>- Descripción de las medidas correctivas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el proceso de elaboración de rellenos y baños base.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Participación asertiva en el obrador.</li> </ul>   |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Presentación y conservación de productos de panadería-bollería</b> | Duración | 42  |
| Código   | 002555  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                        | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboraciones de panadería-bollería                                   | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas fermentadas en panadería-bollería                               | Duración | 60  |
|  | Elaboración y fermentación de piezas en panadería-bollería            |          | 42  |
|  | El producto final en panadería-bollería: aplicación del calor         |          | 60  |
|  | Elaboraciones complementarias en panadería-bollería                   |          | 60  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.
- Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.
- Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.
- Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.
- Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

## CONTENIDOS

### 1. COMPOSICIÓN DE PRODUCTOS FINALES

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección del equipo y utillaje.</li> <li>- Utilización de rellenadoras.</li> <li>- Aplicación de procedimientos y técnicas de relleno.</li> </ul>                             |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anomalías y defectos más frecuentes.</li> <li>- Descripción de las medidas correctivas.</li> <li>- Medidas de higiene y seguridad durante el proceso.</li> </ul>               |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el proceso de montaje final.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Participación asertiva en el obrador.</li> </ul> |



|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>El obrador: materias primas y equipos</b>                      | Duración | 30  |
| Código   | 002614  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confitería                     | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                       | Duración | 198 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Las masas y las pastas  | Duración | 66  |
|  | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería                  |          | 50  |
|  | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería |          | 52  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
- Se han identificado útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
- Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Realización de la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparación del mismo.</li> <li>- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</li> <li>- Regeneración de las materias primas que lo precisen.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesos de aprovisionamiento y distribución de materias primas.</li> <li>- Útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.</li> <li>- Materias primas específicas para uso en pastelería y repostería; sus características y sus aplicaciones más habituales.</li> </ul>   |

|               |   |
|---------------|---|
|               |   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información.</li><li>- Participación activa en la resolución de problemas de organización.</li><li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.</li></ul> |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Las masas y las pastas</b>                                     | Duración | 66  |
| Código   | 002624  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                    | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                       | Duración | 198 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El obrador: materias primas y equipos                             | Duración | 30  |
|  | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería                  |          | 50  |
|  | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería |          | 52  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones.
- Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se ha identificado la masa susceptible de conservación por tratamiento de frío hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado las características físicas y organolépticas de las masas y pastas obtenidas e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se ha escudillado la masa sobre el molde con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.</li> <li>- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>- Valoración de los resultados finales y verificación de las posibles medidas de corrección.</li> </ul> |



|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones, como sablé, choux, hojaldre, bizcochos.</li><li>- Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas por cocción, por batido, por amasado.</li></ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras.</li></ul>  |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboraciones básicas de pastelería y repostería</b>           | Duración | 50  |
| Código   | 002634  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                    | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                       | Duración | 198 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El obrador: materias primas y equipos                             | Duración | 30  |
|  | Las masas y las pastas  |          | 66  |
|  | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería |          | 52  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- Se ha identificado la función de cada ingrediente.
- Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y se ha seguido la secuencia de incorporación de ingredientes para los distintos productos a elaborar.
- Se ha controlado la temperatura, fluidez y cocción de cada una de las elaboraciones.
- Se han contrastado las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. OBTENCIÓN DE RELLENOS, CREMAS, JARABES, COBERTURAS Y OTRAS ELABORACIONES

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.</li> <li>- Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc., siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>- Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Especificidades.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura.</li> </ul>  |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros.</li></ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li><li>- Participación activa y asertiva en la ejecución de las tareas.</li></ul> |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería</b> | Duración | 52  |
| Código   | 002644   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confitería                            | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                              | Duración | 198 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El obrador: materias primas y equipos                                    | Duración | 30  |
|  | Las masas y las pastas   |          | 66  |
|  | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería                         |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</li> <li>- Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final.</li> <li>- Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos.</li> <li>- Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas.</li> </ul>  |

|               |  |
|---------------|--|
|               | - Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li><li>- Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc.</li></ul> |



|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Masas y galletería</b>                        | Duración | 50  |
| Código   | 002715   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                          |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboración de confitería y otras especialidades | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El chocolate y sus derivados                     | Duración | 50  |
|  | Turrone y mazapanes                              |          | 50  |
|  | Confites, caramelos y especialidades diversas    |          | 64  |
|  | Helados artesanales                              |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- 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.
- Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE MASAS Y PRODUCTOS DE GALLETERÍA

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas). Lenguas de gato, pasta rizada.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso general de elaboración de masas de galletería.</li> <li>- Puntos esenciales a la hora de elaborar masas.</li> <li>- Pasta sablé o pasta de galleta-mantequilla.</li> <li>- Troqueladas: hojaldrinas.</li> <li>- Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.</li> <li>- Maquinaria y equipos. Troqueladoras industriales de pasta, batidoras, mangas, hornos industriales.</li> </ul> |

actitudinales

- Interés por la elaboración de masas y galletas.
- Carácter asertivo en la valoración de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>El chocolate y sus derivados</b>              | Duración | 50  |
| Código   | 002725   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                          |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboración de confitería y otras especialidades | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas y galletería                               | Duración | 50  |
|  | Turrone y mazapanes                              |          | 50  |
|  | Confites, caramelos y especialidades diversas    |          | 64  |
|  | Helados artesanales                              |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.
- Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).
- Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CHOCOLATE

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de pasta de cacao.</li> <li>- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.</li> <li>- Atemperado del chocolate.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.</li> <li>- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.</li> <li>- Coberturas del chocolate y derivados (manteca de cacao).</li> <li>- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería. Atemperadoras y bañadoras.</li> <li>- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.</li> </ul> |

actitudinales

- 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.

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Turrone y mazapanes</b>                       | Duración | 50  |
| Código   | 002735   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                          |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboración de confitería y otras especialidades | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas y galletería                               | Duración | 50  |
|  | El chocolate y sus derivados                     |          | 50  |
|  | Confites, caramelos y especialidades diversas    |          | 64  |
|  | Helados artesanales                              |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Obtiene turrone y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
- Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE MAZAPANES Y TURRONES

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de refinadoras para la obtención de la pasta base.</li> <li>- Principales elaboraciones del mazapán: de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.</li> <li>- Elaboración de diferentes tipos de turrone.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso de elaboración de mazapanes.</li> <li>- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.</li> <li>- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrone.</li> <li>- Refinadoras.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la elaboración de mazapanes.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.</li> </ul>   |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Confites, caramelos y especialidades diversas</b> | Duración | 64  |
| Código   | 002745   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                              |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería       | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboración de confitería y otras especialidades     | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas y galletería                                   | Duración | 50  |
|  | El chocolate y sus derivados                         |          | 50  |
|  | Turrone y mazapanes                                  |          | 50  |
|  | Helados artesanales                                  |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. 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 complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).
- 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 aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, 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 desviaciones.
- h) Se han identificado las operaciones de elaboración 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 seguridad.

### 2. 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.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE CARAMELOS, CONFITES Y GOLOSINAS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de caramelos duros y blandos. Jarabe de azúcar, utilización del termómetro pesa-jarabe.</li> <li>- Elaboración de regaliz. Preparar la mezcla añadiendo gelificantes, aromas, colorantes y harina para la elaboración de regaliz.</li> <li>- Elaboración de gelatinas.</li> <li>- Elaboración de chicles.</li> <li>- Elaboración de grageas y confites.</li> <li>- Elaboración de otros dulces y golosinas.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Posibles anomalías, causas y correcciones. Análisis y tratamiento.</li> <li>- Maquinaria, equipos y utillaje. Cocedora.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la elaboración de productos de confitería y golosinas.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.</li> </ul>   |

### 2. ELABORACIÓN DE ESPECIALIDADES DIVERSAS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos regionales, tradicionales y estacionales.</li> <li>- Maquinaria y equipos.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la elaboración de diferentes productos tradicionales.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.</li> </ul>   |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Helados artesanales</b>                       | Duración | 50  |
| Código   | 002755   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                          |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Elaboración de confitería y otras especialidades | Duración | 264 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Masas y galletería                               | Duración | 50  |
|  | El chocolate y sus derivados                     |          | 50  |
|  | Turrónes y mazapanes                             |          | 50  |
|  | Confites, caramelos y especialidades diversas    |          | 64  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.
- Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.
- Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasterización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).
- Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.
- Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.
- Se ha procedido al congelado y conservación del producto.
- Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.

## CONTENIDOS

| 1. ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANOS |   |
|-------------------------------------|---|
| procedimentales                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulación y elaboración de helados: mantecado, de nata, de frutas, de praliné o turrón, de chocolate, sorbetes.</li> <li>- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul> |
| conceptuales                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.</li> <li>- Maquinaria y equipos: productoras, pasteurizadoras, paletas, mezcladoras, envasadoras y otros.</li> </ul>                   |
| actitudinales                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la elaboración de helados.</li> <li>- Carácter crítico en la valoración de los resultados obtenidos.</li> <li>- Buen comportamiento y relación en el trabajo en equipo.</li> </ul>   |



|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería</b> | Duración | 50  |
| Código   | 002813   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                           | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Postres en restauración  | Duración | 147 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos | Duración | 50  |
|  | Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos              |          | 47  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- 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:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. 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:

- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- 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 y/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.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

### 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</li> <li>- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> <li>- Elaboración de diversos postres a base de frutas.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificado las posibles medidas de corrección y mejora.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres a base de frutas, macedonias, compotas, frutas asadas, flambeados.</li> <li>- Procesos de ejecución de postres a base de frutas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respeto por la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
|  | - Participación positiva, aportando ideas y comentarios que enriquezcan las tareas. |
|--|---|

### 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos</b> | Duración | 50  |
| Código   | 002823  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                                  | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Postres en restauración   | Duración | 147 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería               | Duración | 50  |
|  | Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos                     |          | 47  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Organiza las tareas para la elaboración 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 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) 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.

3. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y 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 y 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.

4. 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 y/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.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

### 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinción de las fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</li> <li>- Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.</li> </ul> |
|-----------------|---|

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de diversos postres a base de lácteos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul>                             |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de postres a base de lácteos: natillas, flanes, cremas.</li> <li>- Procesos de elaboración de postres a base de lácteos.</li> <li>- Procesos de elaboración de helados y sorbetes.</li> </ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Comportamiento asertivo y disposición positiva.</li> </ul> |

### 3. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de las fases del proceso de elaboración.</li> <li>- Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.</li> <li>- Elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de postres fritos y de sartén: leches fritas, torrijas, buñuelos.</li> <li>- Procesos de ejecución de postres fritos y de sartén.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Aportación de ideas y participación con alto grado de colaboración con los compañeros y compañeras del grupo.</li> </ul>   |

### 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li><li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul> |
|---------------|---|

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos</b>       | Duración | 47  |
| Código   | 002833   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias  |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                           | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Postres en restauración  | Duración | 147 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería        | Duración | 50  |
|  | Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

4. 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:

- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

### 2. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</li> <li>- Elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul> |
|-----------------|--|

|               |  |
|---------------|--|
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de helados y sorbetes, cremas, derivados lácteos.</li> <li>- Formulaciones.</li> <li>- Materias primas.</li> <li>- Procesos de presentación.</li> </ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigor en la realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Actitud proactiva en el desarrollo de buenos modos de trabajo con el fin de minimizar costes.</li> </ul> |

### 3. ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</li> <li>- Realización de los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de semifríos: babarros, cremas.</li> <li>- Materias primas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.</li> </ul>  |

### 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Productos de obrador: organización de tareas y elaboración</b> | Duración | 80  |
| Código   | 002914  |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias   |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería                    | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Productos de obrador  | Duración | 252 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Productos de obrador para colectivos especiales                   | Duración | 45  |
|  | Decoración y acabados de productos de obrador                     |          | 47  |
|  | Envasado y exposición de productos de obrador                     |          | 80  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.
- Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- Se han coordinado las actividades de trabajo.
- 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:

- Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctivas.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS DE PRODUCCIÓN DEL OBRADOR

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | - Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar. Aplicación de ratios. |
|-----------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo. Cronogramas de actividades.</li> <li>- Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.</li> <li>- Análisis del sistema de producción.</li> </ul> |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo.</li> <li>- Fichas técnicas de producción.</li> <li>- Diagramas de flujo.</li> </ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el tema organizativo.</li> <li>- Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.</li> </ul>   |

## 2. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES DE OBRADOR

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.</li> <li>- Aplicación de fichas técnicas de producción.</li> <li>- Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.</li> <li>- Valoración de costes-producción.</li> <li>- Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.</li> <li>- Diagramas de flujo.</li> <li>- Controles básicos durante el proceso de elaboración.</li> <li>- Puntos de control crítico.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.</li> <li>- Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.</li> </ul>   |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Productos de obrador para colectivos especiales</b>     | Duración | 45  |
| Código   | 002924   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                                    |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Productos de obrador                                       | Duración | 252 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Productos de obrador: organización de tareas y elaboración | Duración | 80  |
|  | Decoración y acabados de productos de obrador              |          | 47  |
|  | Envasado y exposición de productos de obrador              |          | 80  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.
- Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- Se ha descrito el producto a elaborar.
- Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.
- Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.
- Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.
- Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA COLECTIVIDADES ESPECIALES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos o celíacas, diabéticos o diabéticas, intolerantes a la lactosa, personas con fenilcetonuria, etc.</li> <li>- Realización de fichas técnicas adaptadas.</li> <li>- Establecimiento de parámetros de control.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intolerancias alimentarias. Tipos de intolerancias.</li> <li>- Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos. Riesgos y repercusiones.</li> <li>- Secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.</li> <li>- Puntos de control.</li> </ul> |

|               |  |
|---------------|--|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Interés por la elaboración de productos especiales o adaptados.</li><li>- Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.</li><li>- Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.</li></ul> |
|---------------|--|

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Decoración y acabados de productos de obrador</b>       | Duración | 47  |
| Código   | 002934   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                                    |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Productos de obrador                                       | Duración | 252 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Productos de obrador: organización de tareas y elaboración | Duración | 80  |
|  | Productos de obrador para colectivos especiales            |          | 45  |
|  | Envasado y exposición de productos de obrador              |          | 80  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.

## CONTENIDOS

### 1. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE OBRADOR

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.</li> <li>- Aplicación correcta de técnica de decoración con producto de obrador.</li> <li>- Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.</li> <li>- Utilización del aerógrafo.</li> <li>- Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores o consumidoras.</li> <li>- Análisis de consumo.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones y técnicas de acabado y decoración.</li> <li>- Tipos de decoración a partir de azúcar, del huevo, de barniz, de cobertura, de caramelo.</li> <li>- Defectos en el acabado y decoración y su repercusión. Enumeración de posibles problemas.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la decoración de productos de obrador.</li> </ul>  |



- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.</li><li>- Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.</li></ul> |
|--|---|



|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Envasado y exposición de productos de obrador</b>       | Duración | 80  |
| Código   | 002944   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                                    |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Productos de obrador                                       | Duración | 252 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Productos de obrador: organización de tareas y elaboración | Duración | 80  |
|  | Productos de obrador para colectivos especiales            |          | 45  |
|  | Decoración y acabados de productos de obrador              |          | 47  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.
- Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.
- Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos de la clientela.
- Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
- Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.
- Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

### 2. Ubica los productos elaborados en el punto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.
- Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.

## CONTENIDOS

### 1. ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS DE OBRADOR

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación de los materiales utilizados para el envasado.</li> <li>- Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctivas.</li> <li>- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.</li> </ul> |
|-----------------|--|

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.</li> </ul>   |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.</li> <li>- Caracterización de los embalajes.</li> <li>- Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.</li> <li>- Enumeración del orden y la disposición correcta de los diversos equipos que componen la línea de embalaje.</li> <li>- Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.</li> <li>- Información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y el significado de los códigos.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el envasado de productos de obrador.</li> <li>- Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.</li> <li>- Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el envasado y embalaje de los productos.</li> </ul>  |

## 2. UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.</li> <li>- Análisis de las anomalías y medidas correctivas en el traslado y conservación de los productos elaborados.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos de conservación de los productos elaborados.</li> <li>- Ultra congelación, atmósferas modificadas.</li> <li>- Almacén de productos acabados. Punto de venta.</li> <li>- Equipos de traslado de los productos.</li> <li>- Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.</li> <li>- Fichas control.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la ubicación de productos de obrador.</li> <li>- Carácter asertivo y participativo en los trabajos en grupo e individuales.</li> <li>- Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el proceso de traslado de los productos.</li> </ul>   |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Orientación profesional y trabajo en equipo</b> | Duración | 35  |
| Código   | 003313   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                            |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería     | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Formación y orientación laboral                    | Duración | 105 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Marco normativo de las relaciones laborales        | Duración | 30  |
|  | Prevención de riesgos                              |          | 40  |

## 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:

- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Título.
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.
- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o a la titulada.
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el Título.
- 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:

- Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.
- Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz, frente a los equipos ineficaces.
- Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los y las miembros de un equipo.
- Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los y las miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto

## CONTENIDOS

### 1. PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL Y APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. |
|-----------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Título.</li> <li>- Definición y análisis del sector profesional del Título.</li> <li>- Planificación de la propia carrera:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimiento de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias.</li> <li>• Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.</li> </ul> </li> <li>- Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.</li> <li>- Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.</li> </ul> |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.</li> <li>- El proceso de toma de decisiones.</li> <li>- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.</li> <li>- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.</li> </ul>  |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.</li> <li>- Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.</li> <li>- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.</li> <li>- Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.</li> <li>- Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.</li> </ul>   |

## 2. GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de una organización como equipo de personas.</li> <li>- Análisis de estructuras organizativas.</li> <li>- Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.</li> <li>- Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.</li> <li>- Análisis de los distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.</li> <li>- Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.</li> <li>- Análisis de la formación de los equipos de trabajo.</li> </ul>         |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.</li> <li>- Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.</li> <li>- Análisis de la formación de los equipos de trabajo.</li> <li>- La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.</li> <li>- Características de un equipo de trabajo eficaz.</li> <li>- Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.</li> <li>- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.</li> </ul> |



|               |  |
|---------------|--|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.</li><li>- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.</li><li>- Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.</li><li>- Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.</li><li>- Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.</li></ul> |
|---------------|--|

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Marco normativo de las relaciones laborales</b> | Duración | 30  |
| Código   | 003323   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                            |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería     | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Formación y orientación laboral                    | Duración | 105 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Orientación profesional y trabajo en equipo        | Duración | 35  |
|  | Prevención de riesgos                              |          | 40  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título.
- Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

- Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
- Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado las obligaciones de la figura de empresario o empresaria y trabajador o trabajadora dentro del sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de un trabajador o trabajadora, y las cuotas correspondientes a la figura de trabajador o trabajadora y empresario o empresaria.
- Se han clasificado las prestaciones del sistema de la Seguridad Social, identificando los requisitos.
- Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.
- Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

## CONTENIDOS

### 1. CONDICIONES LABORALES DERIVADAS DEL CONTRATO DE TRABAJO

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.</li> <li>- Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el TRLET.</li> <li>- Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.</li> <li>- Interpretación de la nómina.</li> <li>- Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.</li> <li>- El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o la empresaria, medidas generales de empleo.</li> <li>- Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.</li> <li>- La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).</li> <li>- El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.</li> <li>- Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, IRPF.</li> <li>- Modificación, suspensión y extinción del contrato.</li> <li>- Representación sindical: concepto de "sindicato", derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.</li> <li>- El convenio colectivo. Negociación colectiva.</li> <li>- Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de necesidad de la regulación laboral.</li> <li>- Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.</li> <li>- Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.</li> <li>- Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores o trabajadoras, especialmente, en los colectivos más desprotegidos.</li> <li>- Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.</li> </ul>  |

### 2. SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.</li> <li>- Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.</li> <li>- Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> </ul> |



|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.</li><li>- Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.</li><li>- Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.</li></ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.</li><li>- Rechazo hacia las conductas fraudulentas, tanto en cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.</li></ul>   |



|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Prevención de riesgos</b>                   | Duración | 40  |
| Código   | 003333   |          |     |
| Familia profesional                                  | Industrias Alimentarias                        |          |     |
| Título   | Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Formación y orientación laboral                | Duración | 105 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Orientación profesional y trabajo en equipo    | Duración | 35  |
|  | Marco normativo de las relaciones laborales    |          | 30  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. 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:

- Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
- Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del Título.
- Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

- Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- 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.
- Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa, en materia de prevención de riesgos.
- Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- 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.
- Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.
- Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña o mediana empresa.

3. 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) 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.

## CONTENIDOS

### 1. EVALUACIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.</li> <li>- Análisis de factores de riesgo.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.</li> <li>- Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.</li> <li>- Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.</li> <li>- Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El concepto de “riesgo profesional”.</li> <li>- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.</li> <li>- Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.</li> <li>- Daños a la salud del trabajador o de la trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.</li> <li>- Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>- Interés en la adopción de medidas de prevención.</li> <li>- Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.</li> </ul>  |

### 2. PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.</li> <li>- Análisis de la norma básica de PRL.</li> <li>- Análisis de la estructura institucional en materia PRL.</li> <li>- Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.</li> <li>- Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.</li> <li>- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.</li> </ul>  |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agentes intervinientes en materia de PRL y salud, y sus diferentes roles.</li> <li>- Gestión de la prevención en la empresa.</li> <li>- Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (Técnico Básico o Técnica Básica en PRL).</li> <li>- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Planificación de la prevención en la empresa.</li> <li>- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la importancia y necesidad de la PRL.</li> <li>- Valoración de su posición como agente de PRL y Salud Laboral.</li> <li>- Valoración de los avances para facilitar el acceso a la SL por parte de las instituciones públicas y privadas.</li> <li>- Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.</li> </ul>   |

### 3. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de diversas técnicas de prevención individual.</li> <li>- Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.</li> <li>- Aplicación de técnicas de primeros auxilios.</li> <li>- Análisis de situaciones de emergencia.</li> <li>- Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.</li> <li>- Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li> <li>- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.</li> <li>- Urgencia médica / Primeros auxilios. Conceptos básicos.</li> <li>- Tipos de señalización.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la previsión de emergencias.</li> <li>- Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.</li> <li>- Participación activa en las actividades propuestas.</li> </ul>  |