

RESOLUCIÓN de del Departamento de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regula el currículum de los módulos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial: Operario de pastelería panadería en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La orden de 10 de junio (BOPV nº 130 de 9 de julio) por la que se regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma Vasca, específica en el artículo 10 que el Departamento de Educación, Universidades e Investigación determinará, mediante resolución, el currículum de los módulos específicos y de orientación y tutoría de los nuevos Programas de Cualificación Profesional Inicial.

Con objeto de regular dichos currículos, la Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente resuelve,

Primero: Incluir en anexo I a esta resolución el currículum de los módulos y créditos formativos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial de la familia profesional Hostelería y turismo: Operario de pastelería panadería.

Segundo: Incluir en el anexo II a esta resolución los horarios de los módulos y créditos formativos específicos en los dos cursos que configuran estas enseñanzas.

Tercero: La formación establecida en el conjunto de módulos y créditos capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidos en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Cuarto: La formación establecida en el conjunto de módulos y créditos profesionales garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del Decreto 211/2001 de 2 de octubre, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

Quinto: La certificación académica, como resultado de superar el programa, tiene carácter oficial y validez académica y profesional en todo el territorio nacional; acredita la competencia de nivel 1 recogida en el perfil, sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional y, en su caso, no exime del cumplimiento de las disposiciones o acuerdos que se habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas.

Sexto: De forma orientativa y de conformidad con la recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008 relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente, la certificación académica como resultado de superar las enseñanzas de este Programa tienen el nivel tres.

Vitoria-Gasteiz, a
El Viceconsejero de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente.

ANEXO I

PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Denominación: **OPERARIO DE PASTELERÍA PANADERÍA**

Código: ELI1030

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

1. PERFIL PROFESIONAL

A. *Competencia general:* Praelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de productos de panadería y bollería, elaborar masas y pastas y asistir en la decoración y presentación de productos básicos de pastelería, llevando a cabo operaciones básicas de aprovisionamiento, así como de asistencia en la elaboración y presentación de elaboraciones complejas, aplicando en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo.

B. *Competencias sociales, personales y profesionales*

- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros, bajo supervisión, para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería.
- Realizar operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje, en el área de producción.
- Ejecutar operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros y elaboraciones de pastelería que resulten aptas par su posterior distribución y consumo.
- Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones según orden de trabajo, para su posterior utilización o comercialización, siguiendo los procedimientos de manipulación de alimentos.
- Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas de elaboración.
- Asistir a un superior, en elaboraciones complejas de pastelería.
- Elaborar y hacer porciones de masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.
- Aplicar el método de cocción, fritura, escaldado y enfriamiento requerido por cada producto.
- Realizar otras elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, rellenos dulces y salados (crema, trufa, nata charcutería y guarniciones saladas), de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para complementar platos y productos.
- Conservar masas y pastas básicas y elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.
- Asistir en la preparación de los equipos y máquinas de acabado y decoración de productos de pastelería, así como en la elaboración, decoración y conservación de los mismos.

- Aplicar y controlar las normas de higiene establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios, en las actividades de pastelería y de la hostelería en general.
- Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.
- Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.
- Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.
- Preparar y regular las máquinas, los equipos y los materiales de envasado, rotulado y etiquetado, de acuerdo al producto a elaborar.
- Controlar y accionar la línea de envasado de los productos de pastelería-confitería, verificando las variables del proceso y operando los equipos para garantizar las características finales del lote.
- Realizar y controlar las operaciones de embalaje de los productos de pastelería-confitería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores.
- Describir las distintas técnicas de decoración y presentación de vitrinas y expositores, para realizar la comercialización.
- Identificar el potencial propio, reconociendo puntos de orientación, apoyo y oportunidades para su desarrollo personal y profesional.
- Identificar las estructuras sociales y profesionales que enmarcan su futuro desarrollo, reconociendo principios, relaciones y comportamientos necesarios para adaptarse y evolucionar.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural con actitud crítica y responsable en la resolución de problemas y en la toma de decisiones coherentes.

C. Relación de cualificaciones y/o unidades de competencia

- Cualificaciones profesionales completas:
 - Operaciones básicas de pastelería (HOT414_1, R.D. 1179/2008)
 - Unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
 - Unidad de competencia: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.
- Cualificaciones profesionales parciales:
 - Panadería y bollería (INA015_2, R.D. 295/2004)
 - Unidad de competencia: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
 - Unidad de competencia: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección de medio ambiente en la industria panadera.
 - Repostería (HOT223_2, R.D. 1228/2006)

- Unidad de competencia: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - Unidad de competencia: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Pastelería y confitería (INA107_2, R.D. 1087/2005)
- Unidad de competencia: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
Crédito formativo: Asistencia en el acabado y decoración de productos de pastelería
 - Unidad de competencia: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

D. Entorno profesional

- Ámbito Profesional
Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería-panadería-bollería. En pequeños establecimientos de pastelería-panadería-bollería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.
- Sectores Productivos
Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería-panadería-bollería. También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.
- Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes
Ayudante de pastelería, Ayudante de panadería-bollería, Ayudante de almacén de pastelería, Ayudante de almacén de panadería-bollería, Empleado de establecimiento de pastelería, Empleado de establecimiento de panadería-bollería.

2. ENSEÑANZAS

A. Módulos y créditos formativos específicos obligatorios y de orientación y tutoría

1. Aprovisionamiento y conservación en pastelería
2. Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería
3. Elaboraciones básicas de panadería - bollería
4. Seguridad e higiene en un obrador de panadería - bollería
5. Elaboraciones básicas para pastelería - repostería
6. Asistencia en el acabado y decoración de productos de pastelería
7. Envasado y presentación de productos en pastelería – confitería
8. Formación en centro de trabajo
9. Orientación y tutoría

B. Módulos formativos obligatorios de carácter general: se publicarán en resolución específica.

1. Módulo formativo: **APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA**
Asociado a la unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería

Contenidos e indicadores de logro

Aprovisionamiento de materias primas, en pastelería.

- Identificación de las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.
- Descripción de las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.
- Comprobación de etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.
- Manipulación de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.
- Ejecución de operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Detección de posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informando a su superior.
- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, formalizando los vales o documentos previstos.
- Argumentación de la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

Conservación de materias primas, en pastelería.

- Identificación de necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados, en la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros.
- Identificación y aplicación de los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados, en la conservación y almacenamiento de productos semielaborados y elaboraciones:
 - - Atendiendo a su destino o consumo asignado.
 - - Según la naturaleza de sus componentes.
 - - Cumpliendo con las normas de manipulación.
 - - Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
 - - Formalizando los vales o documentos previstos.
- Diferenciación y descripción de los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería en función del género y del uso posterior.
- Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de las operaciones necesarias de los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino asignado.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Argumentación de la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Cumplimiento de las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos en estos procesos.

- Identificación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.
- Identificación del etiquetado y organización de los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización.
- Identificación de los productos y útiles de limpieza autorizados, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.
- Identificación de los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.

- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, aplicando los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

El sector de la pastelería

- Establecimientos de producción y venta de pastelería. Definición y organizaciones características.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería. Especificidades de la producción artesanal e industrial. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Maquinaria y equipos básicos de pastelería. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la producción artesanal e industrial. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

Seguridad en las zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería.
- Normas específicas de seguridad en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería.
- Tipos de limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería: tipos y clasificación de productos. Características principales de uso de los productos. Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de limpieza. Formas de interpretar las especificaciones de los productos de limpieza.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales de limpieza: tipos y ejecución. Control de plagas en zonas de aprovisionamiento de productos alimenticios utilizados en pastelería: finalidad de la desinfección y desratización. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos utilizados en pastelería: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: conceptos y aplicaciones. Autocontrol en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería : sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad propios de zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería. Uniformes: tipos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- Formas de solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Materias primas más comunes. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Formalizar y trasladar solicitudes sencillas. Operaciones en tiempo y forma requeridos.

Regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros y productos de pastelería de uso común.

- Regeneración: Definición. Identificación de los principales equipos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.
- Envasado: Definición. Identificación de los principales equipos de envasado. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Conservación: Definición. Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos más comunes. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Taller de pastelería y repostería de 75 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno.

2. Equipamientos

Obrador. Equipos, utensilios y utillaje propios del área de pastelería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería apropiados. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento interno y la conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

2. Módulo formativo: PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Asociado a la unidad de competencia: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas

Contenidos e indicadores de logro

Preelaboración en pastelería, para múltiples aplicaciones.

- Identificación y disposición de los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.
- Aplicación de técnicas básicas a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Argumentación de la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, sacando el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Elaboración de preparaciones sencillas en pastelería.

- Descripción de las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.
- Aplicación de técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- Argumentación de la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Asistencia en elaboraciones y presentaciones complejas de pastelería.

- Realización de operaciones concretas y sencillas.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Realización de la asistencia en el tiempo establecido.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- Cumplimiento con las instrucciones recibidas.
- Mantenimiento de un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.
- Argumentación de la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, sacando el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Identificación y cumplimiento de las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

- Identificación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas y alimentos.
- Identificación del etiquetado y organización de los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización.
- Identificación de los productos y útiles de limpieza autorizados, usando los adecuados en cada caso.
- Identificación de los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes y sus consecuencias.
- Realización de la preelaboración, elaboración y presentación en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, aplicando los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Identificación de los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones de pastelería.

Utilización de los equipos, máquinas, utensilios y herramientas de la dotación básica de los establecimientos.

- Identificación de útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:
 - - Funciones.
 - - Normas de utilización.
 - - Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
 - - Riesgos asociados a su manipulación.
 - - Limpieza.
 - - Mantenimiento de uso necesario.
- Selección de los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Utilización correcta, de equipos, máquinas y útiles de pastelería, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Argumentación de la importancia de mantener y cuidar los equipos, sacando el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Materias primas de uso común en pastelería

- Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Huevos y ovoproductos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

- Otros productos de uso en pastelería: frutas, carne, pescados, verduras, aromas, especias, entre otros. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

Preelaboración de materias primas en pastelería

- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración. Tratamientos característicos de las materias primas. Preelaboraciones más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos.

Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones

- Términos pasteleros relacionados con la elaboración. Clasificación y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución para la obtención de masas, cremas, pastas, jarabes y frutas, entre otros.

Acabado y presentación de pastelería

- Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las zonas de elaboración de productos de pastelería.
- Normas específicas de seguridad.
- Métodos de limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de elaboración de productos de pastelería: Tipos y clasificación de productos de uso común. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de uso común en zonas de elaboración de productos de pastelería. Interpretación de las especificaciones. Sistemas y métodos de limpieza en zonas de elaboración de productos de pastelería: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. Manejo de residuos y desperdicios. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Control de plagas en zonas de elaboración de productos de pastelería: finalidad de la desinfección y desratización. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad higiénico-sanitaria en zonas de elaboración de productos de pastelería: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería. Uniformes de pastelería: tipos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Maquinaria y equipos básicos de pastelería

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Especificidades en la pastelería artesanal e industrial.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Taller de pastelería y repostería de 75 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno.

2. Equipamientos

Instalaciones. Equipos y maquinaria. Utensilios, herramientas y utillaje de pastelería. Materias primas y géneros para las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. Productos de limpieza. Sistemas de suministro de energía. Uniformes y lencería apropiados.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preelaboración, elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y la asistencia en elaboraciones complejas, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

3. Módulo formativo : ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA-BOLLERÍA.

Asociado a la unidad de competencia: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería

Contenidos e indicadores de logro

Recepción y almacenamiento de materias primas

- Recepción de las materias primas y auxiliares controlando su calidad y su correspondencia con lo solicitado y determinando su ubicación adecuada en el almacén.
- Comprobación que el transporte de las materias primas y del material auxiliar, se ha realizado conforme a las condiciones técnicas e higiénicas, requeridas por los productos transportados.
- Verificación de materias primas y el material auxiliar recibido, se corresponden en calidad y en cantidad con las correspondientes, al pedido realizado y con la nota de entrega, que acompaña a la mercancía.
- Recopilación y archivo de la información referente a las circunstancias e incidencias, surgidas durante el transporte según el protocolo establecido.
- Comprobación de los embalajes y envases que protegen la mercancía son los adecuados y se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- Control de la descarga, se lleva a cabo en el lugar y modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.
- Realización de la distribución de materias primas y auxiliares en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y siguiendo criterios establecidos, para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.
- Verificación de las mercancías se disponen y colocan de tal forma, que se asegure su integridad y se facilite su identificación y manipulación.
- Comprobación del espacio físico, equipos y medios utilizados en almacén cumplen con la normativa legal de higiene y seguridad.
- Control de las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.
- Control de las existencias y organizar el suministro interno a las líneas de producción con arreglo a los programas establecidos.

- Realización de la manipulación y transporte interno con los medios adecuados, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- Suministro de materias primas y auxiliares en los plazos de tiempo y forma establecidas, para no alterar el ritmo de producción y la continuidad del proceso.
- Registro y archivo de las salidas de acuerdo con el sistema establecido.
- Comprobación del estado y caducidad de lo almacenado con la periodicidad requerida, según la alterabilidad del producto.
- Verificación de los informes e inventarios, cumplimentación con arreglo a las existencias y según las instrucciones establecidas.

Elaboraciones de productos de panadería y bollería

- Obtención de la masa de pan o bollería mediante la ejecución y control de las operaciones de dosificación, mezclado y amasado de los distintos ingredientes, de acuerdo con lo establecido en la formulación.
- Verificación de las características de la harina y demás ingredientes, se ajustan a lo requerido en el proceso de producción.
- Dosificación de los ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.
- Control de los parámetros de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de amasado, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.
- Verificación de las características físicas y organolépticas de la masa
- Realización de las operaciones de división, formado, reposo, moldeado, fermentación y greñado de la masa, para conseguir las unidades individuales/comerciales fijadas en las instrucciones de trabajo.
- Elaboración conforme a los tiempos de reposo en masa y en bola establecidos en cada elaboración.
- Selección y regulación de los equipos y el utillaje a utilizar para la división, formado, boleado, laminado, hojaldrado, enrollado y fermentación.
- Comprobación del proceso de formado de las piezas, de manera, que se obtengan piezas conforme a las formas, pesos y volúmenes establecidos.
- Regulación de las cámaras de fermentación, en función del tipo de masa y producto a obtener, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.
- Sometimiento de las piezas al periodo de fermentación establecido, ajustándose los tiempos de fermentación, en la medida de lo posible, a las necesidades puntuales de producción.
- Control de la temperatura, la humedad y el tiempo, durante el procesod de fermentación, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.
- Cortado de las piezas, de acuerdo a las características apropiadas a cada tipo de pan.
- Aplicación del método de cocción/fritura y enfriamiento requerido por cada producto.
- Programación de las temperaturas, tiempos y suministro de vapor de los hornos de cocción o, en el caso de fritura, preparación de la freidora y el aceite a emplear.
- Comprobación de las manipulaciones del producto (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, etc), necesarias para su correcta cocción
- Calculo y planificación de la carga del horno o de la freidora en tiempos y cantidades adecuadas para optimizar el proceso.
- Control de la temperatura, tiempo y humedad durante la cocción o fritura, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.
- Enfriado de los productos de la forma establecida, hasta que alcancen la temperatura adecuada que permita su posterior procesado.

Conservación de productos de panadería y bollería

- Refrigeración o congelación de masa, precocidos o productos susceptibles de completar su elaboración en otro momento.
- Selección del modelo de refrigeración o congelación adecuado al tipo de producto.
- Programación de las cámaras, equipos y condiciones, con arreglo al modelo de refrigeración o congelación elegido.
- Comprobación que se mantienen los parámetros de temperatura, humedad y tiempo dentro de las tolerancias permitidas, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.
- Regulación de las cámaras de conservación, conforme a las exigencias de los productos.

Recepción de mercancías

- Operaciones y comprobaciones generales en recepción.
- Documentación de entrada y de salida.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Protección de las mercancías.
- Almacenamiento: Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías.
- Equipos de carga-descarga, traslado y manipulación internos.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- Control de almacén: Condiciones generales de conservación. Control de almacén. Documentación interna. Registros de entradas y salidas. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones. Inventarios. Aplicaciones informáticas al control de almacén.

Materias primas de panadería-bollería

- Las harinas: Proceso de obtención. Características físicas y composición química. Control de calidad y clasificaciones. Almacenamiento y reglamentación. Tipos de harinas de trigo. Harinas de otros cereales. Otras harinas.
- Levaduras: Producción de levaduras. Características y funciones. Tipos de levaduras comerciales. Acondicionamiento y conservación. Levadura natural. La masa madre. Levaduras químicas, gasificantes o impulsores.
- El agua y la sal: Características, clasificación e importancia. Composición y funciones de la sal.
- Edulcorantes: tipos, características, reglamentación. Naturales: azúcar, miel, azúcar invertido, fructosa, maltosa, glucosa, lactosas, sorbitol. Funciones y efectos de los azúcares en panadería-bollería. Artificiales: sacarina y derivados, ciclamatos y derivados.
- Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación
- Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
- Materias grasas: clasificación, características o propiedades, modos de uso y efectos sobre los productos de panadería-bollería, acondicionamiento y conservación. Grasas de origen animal. Grasas de origen vegetal.
- Lácteos: tipos, composición, función, tratamientos de acondicionamiento y conservación. Leches. Natas. Otros derivados lácteos.
- Cacao y chocolate: proceso de obtención y elaboración, características, defectos, utilidades, almacenamiento. Derivados del cacao. Chocolate y su obtención, cobertura. Sucedáneos.
- Frutas y derivados: utilidad, conservación.
- Zumos de frutas, clasificación y conservación.
- Confituras, mermeladas, jaleas, cremas, compotas, purés, fruta confitada, fruta glaseada, almíbares, pectina, pulpa, fruta hilada.
- Frutos secos y especias: clasificación, utilidad, conservación.
- Gomas, gelatinas.
- Bebidas: tipos, características, utilidad.

Operaciones previas de elaboración de productos de panadería y bollería

- Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
- Dosificación o pesado de ingredientes.
- Amasado y refinado.
- Reposo.
- División.
- Formado.
- Entablado.
- Fermentación.
- Corte o greñado.
- Cocción o fritura.

Operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería

- Maquinaria y utillaje específico: Composición, regulación, manejo, influencia sobre las características del producto final.
- Aplicación de técnicas de frío en panadería y bollería: Adaptación de las fórmulas y procesos.
- Técnicas de fermentación controlada.
- Congelación y refrigeración.
- Equipos específicos: composición y regulación.
- Productos elaborados a partir de masas fermentadas: Concepto, tipos, características, normativa, condiciones de conservación:
- Productos de panadería y Bollería.
- Masas congeladas y precocidos congelados.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula taller. Superficie 30 m²

Taller de panificación y repostería. Superficie 75 m²

2. Equipamientos

Silos, almacenes, depósitos, tolvas, contenedores, cámaras frigoríficas y de congelados. Básculas. Medios de transporte internos: transportadores de tornillo, carretillas... Pesadoras-dosificadoras. Amasadoras-batidoras-mezcladores-agitadores. Molinos-refinadoras. Divisoras-pesadoras. Boleadoras-formadoras-laminadoras-enrolladoras-heñidoras. Cámaras de reposo-cámaras de fermentación. Hornos (de convección, radicación, continuos...). Freidoras. Enfriadores. Cámaras de refrigeración. Túneles de congelación. Cámaras congeladoras. Cámaras de mantenimiento de congelados. Dispositivos de protección en equipos y máquinas. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza. (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de evacuación de residuos.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masa de panadería y bollería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional
 - Experiencia Profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

4. Módulo formativo: **SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA**

Asociado a las unidades de competencia: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera y Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Contenidos e indicadores de logro

Aplicación y/o control de las normas de higiene personal establecidas por la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios.

- Utilización de la vestimenta y equipo completo reglamentario y se conserva limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.
- Mantenimiento del estado de limpieza o aseo personal requerido, en especial, de aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.

- Protección de las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos, se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.
- Eliminación de todos aquellos hábitos, gestos o prácticas, que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios.
- Comprobación que se cumple la legislación vigente sobre higiene alimentaria, comunicando en su caso las deficiencias observadas.

Mantenimiento y/o control de las áreas de trabajo y las instalaciones del obrador de panadería-bollería, dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por normativa vigente.

- Verificación de las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad son las indicadas, para permitir una producción higiénica.
- Comprobación de todas las superficies de techos, paredes, suelos, y en especial las que están en contacto con los alimentos, conservan las características higiénico-sanitarias adecuadas, redactando el informe correspondiente.
- Comprobación de los sistemas de desagüe, extracción, evacuación, están en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso, se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud requerida.
- Control de las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen cerradas y/o con los dispositivos protectores adecuados, para evitar vías de comunicación con el exterior.
- Planificación y realización de las acciones necesarias, para la limpieza de locales, desinfección y control de plagas.
- Reconocimiento de los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad, determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.
- Comprobación de los sistemas de control y prevención de animales parásitos y transmisores se aplican correctamente.

Realización y/o control de la limpieza "in situ" de equipos y maquinaria.

- Planificación y realización de las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos y utillaje.
- Comprobación de los equipos y máquinas de producción se encuentran en las condiciones requeridas, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).
- Colocación de las señales reglamentarias en los lugares adecuados, acotando el área de limpieza, y siguiendo los requerimientos de seguridad establecidos.
- Comprobación de las operaciones de limpieza manual, se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.
- Comprobación de los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.
- Verificación de los equipos y máquinas de producción, queden en condiciones operativas después de su limpieza.
- Colocación de los productos y materiales de limpieza-desinfección, una vez finalizadas las operaciones, en su lugar, para evitar riesgos y confusiones

Realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos, respetando las normas de protección del medio ambiente.

- Verificación de la cantidad y tipo de residuos generados por los procesos productivos, se corresponde con lo establecido en los manuales de procedimiento.
- Recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, se realiza siguiendo los procedimientos establecidos, para cada uno de ellos.
- Almacenamiento de residuos se lleva a cabo, en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normas legales establecidas.
- Comprobación del correcto funcionamiento de los equipos y condiciones de depuración y/o eliminación de residuos, en su caso se regulan de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

Actuación según las normas establecidas en los planes de seguridad y emergencia de la empresa, llevando a cabo las acciones preventivas y correctoras en ellos reseñadas

- Descripción de los derechos y deberes del trabajador y de la empresa en materia de seguridad.
- Identificación y mantenimiento de los equipos y medios de seguridad general y de control de situaciones de emergencia.
- Mantenimiento del área de trabajo (puesto, entorno, servidumbres), libre de elementos, que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
- Comunicación y propuesta de mejora al responsable de las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo.
- Cumplimiento, durante su estancia en planta y en la utilización de servicios auxiliares y generales, de las medidas de precaución y protección recogidas en la normativa al respecto e indicadas por las señales pertinentes.
- Actuación siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos, ante posibles situaciones de emergencia.
- Utilización eficaz y comprobación de los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo.
- Actuación conforme a las pautas prescritas durante el funcionamiento o ensayo de planes de emergencia y evacuación.
- En caso de accidentes, aplicación de las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios.

Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios

- Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación: Transformaciones y alteraciones que originan. Riesgos para la salud.
- Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria. Normativa aplicable al sector.
- Medidas de higiene personal: Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y protección adecuada. Enfermedades transmisibles.
- Reglamento de manipuladores de alimentos.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Limpieza de instalaciones y equipos: Concepto y niveles de limpieza. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Sistemas y equipos de limpieza.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Autocontrol. Sistema APPCC.
- Incidencia ambiental de la industria alimentaria: Agentes y factores de impacto. Tipos de residuos generados. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Medidas de protección ambiental: Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. Otras técnicas de prevención o protección.
- Seguridad en la industria alimentaria: Factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria. Normativa aplicable al sector. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de maquinarias y equipos personales.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula taller. Superficie 30 m²

Taller de panificación y repostería. Superficie 75 m²

2. Equipamientos

Equipaje personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Instrumental de toma de

muestras. Aparatos de determinación rápida de factores ambientales. Dispositivos y señalización general y equipos de emergencia.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional
 - Experiencia Profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

5. Módulo formativo: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

Asociado a la unidad de competencia: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Contenidos e indicadores de logro

Elaboración de masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.

- Realización del aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.
- Puesta a punto de las condiciones idóneas actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.
- Obtención de las masas y las pastas:
 - Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
 - Dosificando los ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.
 - Aplicando, en cada caso, técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias.
 - Controlando los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa, espesor y reposos de las masas laminadas y adoptando, en caso de desviaciones las medidas correctoras necesarias.
 - Verificando las características físicas y organolépticas de la masa o pasta (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez).

Realización del porcionado de masas y pastas para conseguir las unidades individuales requeridas, siguiendo la secuencia de operaciones adecuada en cada caso.

- Realización de la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan, teniendo en cuenta las características del tipo de pieza a elaborar.
- Realización de los tiempos de reposo en masa adecuados para cada producto.
- Aplicación de los métodos de división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y otros que fueren necesarios en el orden y la forma establecidos en la ficha técnica de elaboración.
- Comprobación de las piezas obtenidas tienen la forma, el peso y el volumen adecuados.

Aplicación el método de cocción, fritura, escaldado y enfriamiento requerido por cada producto.

- Preparación de los hornos, cocedoras, freidoras, escaldadoras, baños maría y cualquier otro equipo necesario para la elaboración, seleccionando condiciones de tiempo y temperatura adecuadas.
- Comprobación de las manipulaciones previas del producto necesarias para la correcta cocción y la forma adecuados (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, rellenos, etc).
- Planificación de la carga del horno, cocedora, freidora, del baño maría y de otros equipos, efectuándose en las cantidades y con la frecuencia adecuadas para optimizar el proceso.

- Control durante la cocción la temperatura, el tiempo y la humedad, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.
- Verificación de las características físicas y organolépticas de las piezas son las establecidas en su ficha técnica y, en su caso, se ajustan las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.
- Sometimiento a enfriado de los productos en la forma establecida, hasta que alcancen la temperatura adecuada que permita su posterior procesado.
- Comprobación de las características físicas y organolépticas de la masa o pasta elaborada, ajustándose a lo establecido en la ficha técnica, tomando en caso contrario las medidas correctoras necesarias.
- Utilización de los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Realización de otras elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, crocanti, rellenos dulces y salados (crema, trufa, nata, charcutería y guarniciones saladas), de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

- Realización del aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan.
- Puesta a punto, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, las condiciones idóneas de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.
- Ejecución de las elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones:
- Aplicación de las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilización, en cada caso, las técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido o emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, etc.
- Obtención, para cada producto, de la textura, densidad, fluidez y demás características físicas y organolépticas adecuadas adoptando, en caso de desviación, las medidas correctoras oportunas.
- Utilización de los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Conservación de masas y pastas básicas y elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

- Regulación de las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.
- Seguimiento durante el proceso de almacenamiento en las cámaras, de los procedimientos establecidos respecto a la distribución, el volumen y la velocidad de carga de las cámaras.
- Utilización de los recipientes, envases y equipos adecuados para cada producto.
- Comprobación de los parámetros de temperatura, humedad y tiempo de las cámaras de conservación se mantienen dentro de las tolerancias permitidas, actuando, en caso necesario, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.
- Utilización de los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples.

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, reelaboraciones y elaboraciones básicas.

Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería

- Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar. Preparación de latas y moldes. Manejo del rodillo. Manejo de espátula.

- Trabajos con manga pastelera.
- Trabajos con cartucho.

Productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas

- Fundamento del proceso de hojaldrado. Materias primas utilizadas en la elaboración del hojaldre y su influencia.
- Proceso de elaboración del hojaldre y piezas más comunes, dulces y saladas: milhojas, palmeras, volauvents, cañas, cornetes, herraduras, cocas, forros de molde, empanadas dulces o saladas.
- Tipos de hojaldre: características y propiedades: hojaldre de mantequilla, Hojaldre básico, Hojaldre invertido, Hojaldre compacto, Hojaldre rápido.
- Defectos más comunes en la elaboración del hojaldre, causas y correcciones.
- Proceso general de elaboración de masas batidas. Función e influencia de los distintos ingredientes en la masa. Influencia de los distintos parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina, etc.) sobre el producto final.
- Principales elaboraciones con masas batidas: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, de plancha, compacto (plum cake), soletilla. Posibles anomalías, causas y correcciones.

Productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas

- Fundamento de las masas escaldadas. Proceso general de elaboración de masas escaldadas.
- Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa. Principales elaboraciones: petisú, buñuelos, churros. Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Función e influencia de los distintos ingredientes en la masa.
- Principales elaboraciones con masas azucaradas: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas, cigarrillos y cucuruchos, florentinas, nevaditos, polvorones, almendrados. Posibles anomalías, causas y correcciones
- Elaboraciones y fundamento de semifríos
- Proceso general de elaboración de semifríos.
- Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa.
- Clasificación de los semifríos según el componente responsable del sabor y el esponjado base: Bavaois, Mousses, Charlotas, Parfait.
- Posibles anomalías y correcciones.

Cremas con huevo y cremas batidas

- Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla.
- Cremas batidas: mousses, chantilly, crema de almendras, de muselina, de moka, de trufa.
- Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones.
- Realización.
- Conservación.
- Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de pastelería

Rellenos salados

- Cremas base para rellenos salados, salsa bechamel.
- Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones.
- Realización.
- Conservación.
- Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de pastelería.

Cubiertas y preparados a base de frutas

- Cubiertas: glaseados, fondant, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos, baños al huevo.
- Preparados a base de frutas: mermeladas, confituras, jaleas, coulis. Ingredientes y formulación.

- Secuencia de operaciones.
- Realización: Conservación. Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de pastelería y galletería.
- Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones.
- Conservación.
- Consistencia y características. Utilización en los distintos productos de pastelería y galletería.

Coberturas de chocolate

- Chocolate y coberturas: definición y tipos.
- Ingredientes del chocolate y coberturas y su influencia en las características del producto.
- Utilización de coberturas: Fundido, templado o atemperado y aplicación.

Técnicas de frío en pastelería

- Adaptación de las fórmulas y procesos. Congelación-descongelación de productos de pastelería.
- Refrigeración de productos de pastelería. Equipos específicos: composición y regulación.

Productos de pastelería salada

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

Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería-repostería

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza del género o elaboración básica en cuestión
- Deducción de la técnica o método apropiado.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para pastelería/repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Taller de pastelería y repostería de 75 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno

2. Equipamientos

Mobiliario general de obrador o cocina y específico de pastelería/repostería. Almacenes. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y túneles de congelación. Equipos generadores de calor y frío. Equipos y máquinas específicos de pastelería/repostería: hornos de convección, conducción, radiación o mixtos, horno microondas; laminadoras, batidoras, divisoras, dosificadoras, cazos y espátulas eléctricos, freidoras, escaldadoras, enfriadores, baños maría, timbres de pastelería. Equipos generadores de ozono. Menaje y utensilios propios de pastelería/repostería. Uniformes y lencería apropiados.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional
 - Experiencia Profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

6. Crédito formativo: **ASISTENCIA EN EL ACABADO Y DECORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería

Contenidos e indicadores de logro

Preparación de las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos

- Identificación del utillaje, maquinaria y equipos que se emplean en el acabado y la decoración, describiendo su funcionamiento y aplicaciones.
- Especificación a su nivel, del orden y disposición de las máquinas y equipos, en producciones automatizadas y en línea y su relación con las secuencias posteriores.
- Caracterización de los elementos auxiliares básicos(cintas, bandejas, cartuchos, mangas, conductos entre otros).
- Selección de los equipos, regulándolos y poniéndolos a punto de acuerdo con un programa de producción establecido, bajo supervisión de un superior.
- Disposición de los útiles y otros elementos auxiliares de manera que sean operativos.
- Ejecución de los sistemas de arranque / parada en los procesos automatizados, bajo supervisión de un superior.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Detección de posibles anomalías o defectos en máquinas y equipos y proceder a su conexión, si fuera posible, o a su diagnóstico razonado.

Asistencia en la composición y decoración de productos de pastelería dulce y salada

- Interpretación de las operaciones y especificaciones reseñadas en la ficha técnica de elaboración para el acabado del producto.
- Identificación de las operaciones primarias de acondicionamiento de las masas básicas de pastelería (descongelación, enfriamiento, cortado en láminas, rebanado) previas a su acabado y decoración.
- Colaborar en la disposición de las cremas, natas y rellenos dulces o salados y coberturas para cada producto en las cantidades o proporciones indicadas y con la temperatura, densidad, viscosidad adecuadas, siguiendo instrucciones.
- Descripción de los distintos procedimientos, técnicas, utillaje y equipos para efectuar el acabado y decoración de los productos de pastelería.
- Manejo de los equipos y utillaje en las operaciones de relleno, bañado, pintado, glaseado, flameado, tostado, aerografiado, serigrafiado y otras, bajo supervisión de un superior.
- Participación en la elección en su caso de la técnica apropiada, la dosificación idónea y el diseño característico para efectuar el relleno, bañado de la pieza y la forma y motivo original.
- Elección de los útiles adecuados al tipo de elaboración, siguiendo instrucciones de un superior.
- Colaboración en el acondicionamiento si fuera necesario, de la crema, cobertura o relleno a utilizar, aplicando los tratamientos específicos y adecuando las bases de los productos para su manipulación.
- Colaboración en la aplicación de la crema, relleno o cobertura de modo correcto y en proporción.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Participación en la elección del diseño básico para la decoración, bajo supervisión de un superior.

- Aplicación de las medidas específicas de higiene y seguridad alimentaria en las manipulaciones de los productos y manejo de los equipos.
- Recogida de los restos y sobrantes de materias utilizadas en el acabado y decoración de productos de pastelería y depositarlos en el lugar adecuado para su recuperación, reciclaje o eliminación.

Asistencia en la aplicación de los métodos de conservación y depósito de productos acabados

- Participación en la regulación de los equipos y medios auxiliares de conservación de productos acabados (equipos de refrigeración, congelación, cámaras, vitrinas), corrigiendo los defectos y anomalías, siguiendo instrucciones.
- Identificación básica de las condiciones y los medios apropiados para el tostado de las distintas elaboraciones al punto de venta, almacén, expositores de productos terminados.
- Identificación y selección de las condiciones de permanencia de los productos terminados de pastelería en los lugares de conservación y exposición: temperatura, humedad, colocación, luminosidad.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Utilización de los medios apropiados para el traslado del producto al puesto de venta, almacén, depósito.
- Colaboración en el mantenimiento del producto en las condiciones idóneas, en la venta directa o distribución comercial.
- Adopción, en todo momento, de las precauciones y normas higiénicas, que garantice la seguridad alimentaria del producto.

Instalaciones industriales de acabado

- Llenadoras y dosificadoras.
- Transportadoras.
- Distribuidoras de frutos secos.
- Dosificadoras de chocolate.
- Moldeadoras.
- Distribución de azúcar.
- Tolvas.
- Otras dosificadoras y distribuidoras, forma circular, en continua, con pistola, para cornetas.
- Recibidoras, decoradoras, inyectoras.

Utillaje para acabados y decoración manuales

- Mangas pasteleras (ribetes, cordones, trenzas).
- Espátulas.
- Aerógrafos y serígrafos.
- Pinceles y nebulizadores.
- Flamas y tostadoras.
- Otros.

Operaciones y técnicas básicas de decoración en pastelería

- Manejo de equipos industriales. Regulación.
- Manejo de utillaje de acabado: manejo de mangas, espátulas, cartuchos, aerógrafos y serígrafos, pintado con huevo, flameado, pastillaje.
- Trabajos con azúcar estirado y/o soplado.
- Trabajos con cobertura y chocolates (bañado o recubrimiento manual, con nebulizador, con bañadores;
- Aplicación de rellenos (manual y con inyectoras y encremadoras).
- Aplicación de elementos decorativos (polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas).
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.

Conservación y depósitos de productos de pastelería acabados

- Recogida y recuperación de sobrantes y residuos.

Equipos de conservación y guarda de pastelería

- Regulación y control de condiciones de conservación.

- Traslado de productos acabados.
- Permanencias y requisitos sanitarios. Control de seguridad alimentaria

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno,
Taller de pastelería y repostería de 75 m²

2. Equipamientos

Almacenes, cámaras frigoríficas y de congelados, vitrinas refrigeradas o no y expositores. Básculas, medios de transporte internos, pesadoras-dosificadoras, tostadores, batidoras, mezcladores, agitadores, montadoras de nata, rellenadoras, inyectoras, bañadoras, abrillantadoras, glaseadoras, moldes, útiles de cocina, molinos, refinadoras, baños maría, cocedoras, enfriadores, equipos de regeneración.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional
 - Experiencia Profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

7. Módulo formativo: **ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

Contenidos e indicadores de logro

Preparación y regulación de las máquinas, los equipos y los materiales de envasado, rotulado y etiquetado, de acuerdo al producto a elaborar.

- Interpretación de las especificaciones de envasado (formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado) según el producto a procesar.
- Selección y preparación de los equipos de acuerdo con el programa de producción establecido, realizando correctamente los cambios de utillaje (moldes, cuchillas, cilindros) indicados.
- Solicitud al almacén el suministro de consumibles de acuerdo con el ritmo de producción establecido.
- Comprobación de los materiales de envasado están dispuestos y son los adecuados al producto a procesar, retirándolos si no cumplen las especificaciones (tipo y calidad del material, tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres, etc.).
- Comprobación de las etiquetas y rotulaciones son adecuadas para el envase o envoltura.
- Realización de las operaciones de parada y arranque, de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos precisos y respetando las normas y mecanismos de seguridad establecidos.
- Detección de anomalías en el funcionamiento de los equipos, valorándolas y corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento, según proceda.

Control y acción de la línea de envasado de los productos de pastelería-confitería, verificando las variables del proceso y operando los equipos para garantizar las características finales del lote.

- Verificación del aprovisionamiento de materiales y productos a la línea de envasado, que se produce en la cuantía, tiempo, lugar y forma que permitan la continuidad del proceso.
- Verificación, mediante muestreo y pesado posterior, de la dosificación del producto que permanezca dentro de los límites establecidos.
- Examen del cerrado y el sellado del envase asegurando el cumplimiento de lo especificado para cada producto en las instrucciones de trabajo.
- Aplicación, en casos de desviaciones, las medidas correctoras oportunas.
- Transporte del producto envasado en la forma y al lugar adecuado en función de los procesos de almacenamiento, exposición o expedición posteriores.
- Verificación en los materiales de desecho y los productos terminados, el cumplimiento de las especificaciones de transporte en la forma y a los lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.
- Contabilización de los materiales y productos consumidos, a lo largo del proceso de envasado, disponiendo los sobrantes para su utilización y, si fuera preciso, modificando las solicitudes de suministro.
- Información y registro de los resultados o las incidencias del proceso de envasado, en la forma y el soporte establecidos.

Realización y control de las operaciones de embalaje de los productos de pastelería-confitería ya terminados y envasados, asegurando su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores.

- Control del aprovisionamiento de materiales y productos, que se realiza a la línea de embalado de materiales y productos en la cuantía, tiempo, lugar y forma precisos para permitir la continuidad del proceso.
- Comprobación, en caso de hacerse "in situ", que el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico cumple con los requerimientos establecidos.
- Control del paquete embalado, que se corresponda con lo especificado para el lote, indicando tamaño, forma, peso y número de envases.
- Verificación del cerrado, forrado, precintado y etiquetado, que se ajustan a los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
- Realización de la paletización, en la forma y con los materiales indicados en el manual de instrucciones.
- Comprobación de la rotulación que tenga la leyenda adecuada y completa, para la identificación y el posterior control colocándose, en la forma y lugar correctos.
- Aplicación, en caso de observar deficiencias en el proceso de embalaje, las medidas correctoras apropiadas.
- Verificación de materiales de desecho y en los productos embalados, que cumplan las especificaciones de calidad, se trasladan para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalado.
- Transporte del producto embalado en la forma y al lugar señalado, para almacenamiento o expedición.
- Contabilización de los materiales y los productos consumidos a lo largo del proceso de envasado, disponiendo sobrantes para su utilización y, si fuera preciso, modificando las solicitudes de suministro.
- Registro de la información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalado en la forma y el soporte establecidos.

Identificación de las distintas técnicas de decoración y presentación de vitrinas y expositores, para realizar la comercialización.

- Definición del tiempo y las condiciones adecuadas de conservación-exposición de los distintos productos de pastelería -confitería.
- Puesta en relación de las distintas técnicas publicitarias (preparación de carteles, rótulos, ofertas, etc.) a utilizar en el montaje de vitrinas o expositores.
- Análisis de las distintas técnicas de atención al cliente.
- Identificación de los materiales, los equipos y las técnicas necesarias para elaborar envoltorios y paquetes atractivos y funcionales.
- Expedición del producto al cliente se realiza en tiempo y forma adecuados.

Envases y materiales de envase y embalaje

- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
- El embalaje: función, materiales, normativa.
- Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

Operaciones de envasado

- Manipulación y preparación de envases.
- Procedimientos de llenado.
- Sistemas de cerrado.
- Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
- Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

Operaciones de embalaje

- Técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación. Técnicas de rotulado.

Operaciones de preparación de expositores:

- Técnicas de venta
- Técnicas de atención al cliente
- Decoración de escaparates, expositores o vitrinas
- Rotulación de carteles de información y precios
- Técnicas de preparación de envoltorios
- Empaquetado de productos ante el cliente

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno,
Taller de pastelería y repostería de 75 m²

2. Equipamientos

Líneas de envasado, embolsadoras, selladoras-soldadoras, precintadoras, marcadoras, agrupadoras, encajadoras, embandejadoras, retractiladoras, encajonadoras, paletizadoras, rotuladoras.

3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional
 - Experiencia Profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

8. Módulo formativo : FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

Finalidades

1. Completar la adquisición de competencias profesionales del perfil alcanzadas en propio centro
2. Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de la cualificación
3. Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral

4. Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por la alumna o el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo

Actividades básicas a realizar

- Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.
- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacenaje o al consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de géneros, de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.
- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones de pastelería.
- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios.
- Preparar y manejar los equipos y condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, etc.).
- Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas.
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia.
- Aplicar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración
- Calcular las cantidades de los diversos materiales y productos necesarios.
- Colaborar en las operaciones de composición, acabado, decoración y conservación de productos de pastelería.
- Participar en el control de las máquinas supervisando su correcto funcionamiento y manteniendo los parámetros de envasado.
- Aplicar las medidas de seguridad específicas en el manejo de las máquinas.
- Preparar los expositores o vitrinas de forma atractiva al cliente.
- Atender de forma diligente y correcta la demanda de los clientes, preparando paquetes o envoltorios que resulten atractivos.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

9. Módulo formativo: ORIENTACIÓN Y TUTORÍA

Finalidades

La alumna o el alumno como resultado de cursar y superar los contenidos y actividades de este módulo formativo actuará y se comportará:

1. Identificándose con la opción profesional derivada del perfil establecido, transformando dicha elección y decisión en vocación.
2. Mostrando interés por el progreso profesional y social, identificando oportunidades, ayudas, itinerarios y resultados de dicho progreso.
3. Identificando su potencial de capacidades, competencias y situación personal para abordar metas y proyectos, tomando decisiones y enfrentándose a la resolución de dificultades y problemas de forma coherente con los contextos sociales y profesionales.
4. Interviniendo en el mercado laboral, buscando oportunidades de inserción y decidiendo su progreso en equilibrio con sus metas socio-personales.

Contenidos y actividades a desarrollar

Ubicación y caracterización de la opción profesional

- Descripción del sector relacionado con el perfil del programa
 - Identificación de actividades que en él se realizan
 - Identificación de las empresas que en él radican
 - Identificación de los diferentes tipos de clientes/usuarios
- Identificación de las profesiones y categorías profesionales más comunes en el sector
- Descripción de las características fundamentales de la profesión u oficio relacionada con el perfil
 - Identificación de los hábitos laborales exigidos
 - Identificación de las actitudes personales y sociales necesarias.
- Descripción de los itinerarios formativos de la formación y posibilidades futuras
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional

Identificación de necesidades para el progreso profesional y personal

- Análisis del proceso de la toma de decisiones
 - Descripción de las formas de actuar en la toma de decisiones
 - Actuación con iniciativa ante la necesidad de una decisión
- Análisis de las estructuras organizativas, porqués y funciones
- Análisis de la formación de los equipos de trabajo
 - Caracterización de un equipo de trabajo
 - Valoración del trabajo en equipo
- Interpretación de significado y tipos de problemas o conflictos
 - Identificación de las diferentes conductas a emplear ante un conflicto
 - Identificación de los diferentes tipos de conflicto y conductas a emplear
 - Identificación y, en su caso, actuación ante posibles soluciones en relación con un conflicto
- Identificación de los hábitos perjudiciales para el desarrollo profesional

Dinámica del mercado laboral

- Descripción de los conceptos básicos del derecho del trabajo
- Descripción de los diferentes tipos de contratos
- Identificación de causas de modificación, extinción o suspensión del contrato
- Descripción de una nómina
 - Cálculo del salario
 - Cálculo de la base de cotización
 - Cálculo de prestaciones de enfermedad/accidente
 - Cálculo del I.R.P.F
 - Cálculo de descuentos
- Reconocimiento de las diferentes prestaciones y acciones protectoras de la seguridad social, mutuas y el Servicio público estatal de empleo.
- Identificación de los aspectos clave de un convenio en relación con derechos y obligaciones del trabajador y la empresa
- Identificación de los diferentes canales para la búsqueda de empleo e intermediación
- Redacción de una carta de presentación
- Redacción de un curriculum vitae

Proyectos y metas profesionales y personales

- Identificación de deseos y objetivos personales
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades
- Planificación a medio/largo plazo
- Identificación de los logros obtenidos
- Análisis de la evolución del trabajo, respecto a los objetivos
- Identificación de las situaciones laborales o personales que nos alejan o acercan de los objetivos propuestos
- Reconocimiento del trabajo, como parte intrínseca del desarrollo personal
- Identificación de las necesidades de ocio y de la conciliación de la vida familiar y laboral, para el desarrollo personal y emocional.
- Reconocimiento de sus intereses y deseos en relación con su vida afectiva, familiar y aficiones

Conflictos

- Definición, características y tipos
- Métodos de resolución o supresión
- La comunicación en el entorno laboral

Hábitos y actitudes

- Qué son
- Como afectan al desarrollo profesional
- El valor del trabajo
- Actitud hacia el trabajo
- Hábitos y actitudes positivas, para conservar un empleo
- Conductas. Qué son y cómo trabajarlas
- La motivación en el trabajo

Legislación laboral elemental y contratos de trabajo

- Tipos de relaciones laborales y contratos básicos
- Elementos esenciales que componen un contrato: jornada, horario, duración, periodo de prueba retribución y vacaciones
- Derechos y deberes de los trabajadores y empresarios
- Convenios colectivos: Objetivos y funciones

Nóminas y seguridad social

- Definición y apartados
- Devengos, deducciones y bases de cotización
- Obligaciones de las empresas y trabajadores
- Prestaciones que contempla

Participación de los trabajadores en la empresa

- Agentes Sindicales
- La negociación colectiva
- Asociaciones empresariales

Búsqueda de empleo

- El mercado laboral
- Autoorientación
- Métodos de búsqueda activa de empleo.
- Curriculum: tipos
- Ofertas públicas de empleo

Proyectos y metas personales

- Qué son y como trabajarlos
- Psicología básica
- El proyecto personal de vida
- Ocio y tiempo libre
- Estilos de vida y relaciones sociales
- Técnicas de Autoevaluación personal

Seguridad y salud en el trabajo: conceptos básicos

- El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo
- Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia

Riesgos generales y su prevención

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Riesgos ligados al medio-ambiente del trabajo.

- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores.
- Primeros auxilios.

Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. Organización del trabajo preventivo: "rutinas básicas". Documentación: recogida, elaboración y archivo.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna

2. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la orientación y tutorización, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Diplomado u otra de nivel superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que se establezca.

ANEXO II

1. Los horarios de los módulos específicos para el primer curso serán:

Módulo formativo específico	Horas/semana mínimo	Horas/semana de referencia
Aprovisionamiento y conservación en pastelería	3	4
Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	5	6
Seguridad e higiene en un obrador de panadería-bollería	2	2
Asistencia en el acabado y decoración de productos de pastelería	2	2
Elaboraciones básicas de panadería - bollería	3	4
Libre designación de centro	3	

- Obligatoriamente en el primer curso se han de impartir los módulos formativos específicos:
 - Aprovisionamiento y conservación en pastelería
 - Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería
- En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este primer curso, pueden superar las 18 horas por semana.

2. Los horarios de los módulos específicos para el segundo curso serán:

Módulo formativo específico	Horas/semana mínimo	Horas/semana de referencia
Asistencia en el acabado y decoración de productos de pastelería	1	1
Elaboraciones básicas de panadería-bollería.	4	5
Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	5	6
Envasado y presentación de productos de pastelería- confitería	3	3
Libre designación de centro	2	

- Este segundo curso tiene una duración en centro educativo de 24 semanas. El resto de semanas se dedicará a la FCT con una duración total y obligatoria de 330 horas.
 - En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este segundo curso, pueden superar las 15 horas por semana.
3. El módulo de Orientación y Tutoría tendrá una duración obligatoria en cada curso de dos horas semanales.