

I. Disposiciones generales

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

ORDEN de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón.

El Estatuto de Autonomía de Aragón, aprobado mediante la Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, establece, en su artículo 73, que corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia compartida en enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, que, en todo caso, incluye la ordenación del sector de la enseñanza y de la actividad docente y educativa, su programación, inspección y evaluación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y leyes orgánicas que lo desarrollen.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación que pueda responder con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en su capítulo V la regulación de la formación profesional en el sistema educativo, teniendo por finalidad preparar a los alumnos y las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, (BOE 3 de enero de 2007) establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

El artículo 17 del Real Decreto 1538/2006 establece que las Administraciones educativas establecerán los currículos correspondientes respetando lo dispuesto en el Real Decreto y en las normas que regulen los títulos respectivos y que podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional. Esta ampliación y contextualización de los contenidos se referirá a las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, así como de la formación no asociada a dicho Catálogo, respetando el perfil profesional del mismo.

La Orden de 28 de mayo de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, (BOE del 24 de noviembre) establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y fija sus enseñanzas mínimas. Este Real Decreto supone un nuevo título y sustituye a la regulación de los títulos de Técnico en panificación y repostería, establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre y de Técnico en pastelería y panadería, establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

El Decreto 29/2004, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, modificado por el Decreto 15/2004, de 8 de junio, atribuye al mismo el ejercicio de las funciones y servicios que corresponden a la Comunidad Autónoma en materia de enseñanza no universitaria y, en particular, en su artículo 1.2 g), la aprobación, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón, del currículo de los distintos niveles, etapas, ciclos, grados y modalidades del sistema educativo

En su virtud, la Consejera de Educación, Cultura y Deporte oído el Consejo Escolar de Aragón y del Consejo Aragonés de Formación Profesional, dispongo:

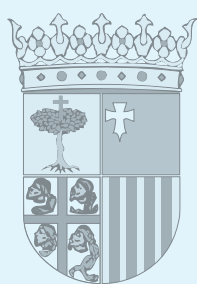
CAPÍTULO I

Disposición General

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1.—La presente Orden tiene por objeto establecer, para la Comunidad Autónoma de Aragón, el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, determinado por el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

2.—Este currículo se aplicará en los centros educativos que desarrollen las enseñanzas del ciclo formativo correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en Aragón.



CAPÍTULO II

Identificación del título, perfil profesional, entorno profesional y prospectiva del título en el sector o sectores

Artículo 2. Identificación del título.

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

Familia Profesional: Industrias Alimentarias

Denominación: Panadería, Repostería y Confitería.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2000 horas.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Artículo 3. Perfil profesional del título.

El perfil profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

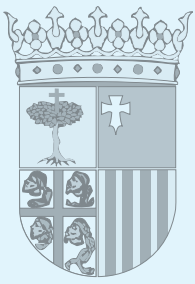
Artículo 4. Competencia general.

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Artículo 5. Competencias profesionales, personales y sociales.

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

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.



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

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

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

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

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

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

Artículo 6. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

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

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

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

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

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

UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

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

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

c) Repostería HOT223_2 (R.D. 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

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

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

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

Artículo 7. Entorno profesional en el que el profesional va a ejercer su actividad.

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

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

Panadero.

Elaborador de bollería.

Elaborador de masas y bases de pizza.

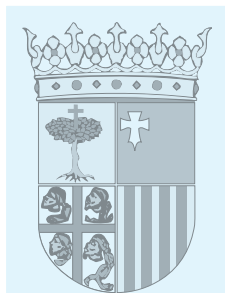
Pastelero.

Elaborador y decorador de pasteles.

Confitero.

Repostero

Turronero.



Elaborador de caramelos y dulces.
 Elaborador de productos de cacao y chocolate.
 Churrero.
 Galletero.
 Elaborador de postres en restauración.
 Elaborador de helados.
 Elaborador de productos dietéticos de panadería y repostería.
 Jefe de equipo de obrador.

Artículo 8. Prospectiva del título en el sector o sectores.

1.—Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

2.—Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.

3.—El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permitan mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.

4.—El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.

5.—En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesana, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celíacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.

6.—Esto apunta a una mayor demanda de puestos de trabajo en empresas de mayor tamaño aunque los trabajadores autónomos y las pequeñas empresas familiares siguen aglutinando una gran parte de la actividad. En las empresas grandes, parte de las tareas pueden ser desempeñadas por operadores de la industria alimentaria debido al creciente nivel de mecanización, que tiene una doble vertiente: muchas tareas son asumidas por máquinas, pero faltan trabajadores cualificados capaces de trabajar con sistemas exigentes de calidad alimentaria.

7.—Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

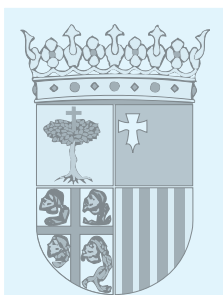
CAPÍTULO III

Enseñanzas del ciclo formativo

Artículo 9. Objetivos generales.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final del producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.



h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico sanitarias para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.

o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

r) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

s) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

t) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

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

v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

w) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso para cumplimentar la documentación asociada al mismo.

Artículo 10. Módulos profesionales.

Los módulos profesionales y, en su caso, las unidades formativas de menor duración, de este ciclo formativo son los que a continuación se relacionan y quedan desarrollados en el anexo I de la presente Orden:

0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

0025. Elaboraciones de panadería-bollería

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades

0028. Postres en restauración

0029. Productos de obrador.

0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

0033. Formación y Orientación Laboral

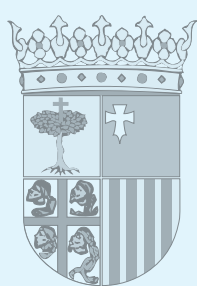
0034. Empresa e iniciativa emprendedora

0035. Formación en centros de trabajo

Artículo 11. Espacios formativos y equipamientos mínimos.

1.—Los espacios formativos y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de la presente Orden.

2.—Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.



3.—Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Artículo 12. Profesorado.

1.—La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III A) de esta Orden. Excepcionalmente, para determinados módulos se podrá incorporar, como profesores especialistas, atendiendo a su cualificación y a las necesidades del sistema educativo, a profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral. Dicha incorporación se realizará en régimen laboral o administrativo, de acuerdo con la normativa que resulte de aplicación.

2.—Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisiciones de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el anexo III B) de esta Orden.

3.—Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son las incluidas en el anexo III C) de esta Orden.

4.—No obstante, la relación de especialidades y titulaciones relacionadas en los anexos referidos en este artículo estará sujeta a las modificaciones derivadas de la normativa del Estado.

Artículo 13. Promoción en el ciclo formativo

La relación de módulos profesionales que es necesario haber superado para cursar otros módulos profesionales del ciclo formativo se establece en el Anexo VI de esta Orden.

Artículo 14. Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo

1.—Este módulo se cursará con carácter general una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo. Excepcionalmente, se podrá realizar previamente, en función de la oferta, de las características propias del ciclo formativo y de la disponibilidad de puestos formativos en las empresas.

2.—De conformidad con el artículo 9.4 de la Orden de 29 de mayo de 2008 y para las excepciones enumeradas en el apartado anterior, para la realización del módulo de formación en centros de trabajo deberán haberse superado, al menos, los módulos profesionales establecidos en el primer curso del ciclo formativo.

CAPÍTULO IV

Accesos y vinculación a otros estudios, y correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia

Artículo 15. Acceso a otros estudios.

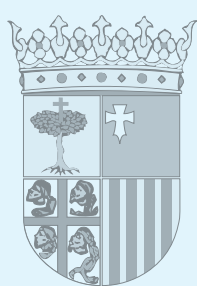
1.—El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.

2.—El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional, de la familia profesional de Hostelería y Turismo y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3.—El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

Artículo 16. Convalidaciones y exenciones.

1.—Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales del presente currículo se establecen en el anexo IV de la presente Orden.



2.—Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral o el módulo profesional de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3.—El módulo profesional de Formación y Orientación Laboral de cualquier título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45, punto 3, del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4.—De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

Artículo 17. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.

1.—La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo V A) de esta Orden.

2.—La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería con las unidades de competencia para su acreditación, queda determinada en el anexo V B) de esta Orden.

Disposición adicional primera. Referencia del título en el marco europeo.

Una vez establecido el marco nacional de cualificaciones, de acuerdo con las Recomendaciones europeas, se determinará el nivel correspondiente de esta titulación en el marco nacional y su equivalente en el europeo.

Disposición adicional segunda. Titulaciones equivalentes.

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

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

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

Disposición adicional tercera. Regulación del ejercicio de la profesión.

1.—De conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los elementos recogidos en la presente Orden no constituyen una regulación del ejercicio de profesión titulada alguna con respeto al ámbito del ejercicio profesional vinculado por la legislación vigente a las profesiones tituladas.

2.—Asimismo, las equivalencias de titulaciones académicas establecidas en el apartado 1 de la disposición adicional segunda de esta Orden, se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habilitan para el ejercicio de las profesiones reguladas.

Disposición transitoria primera. Revisión del proyecto curricular y de las programaciones didácticas.



Los centros educativos dispondrán de un período de dos cursos escolares para revisar o elaborar el proyecto curricular del ciclo formativo y adecuar las programaciones didácticas a lo dispuesto en esta Orden.

Disposición transitoria segunda. Currículo de los módulos profesionales no superados durante el período de implantación.

El alumnado, que a la entrada en vigor de esta Orden, esté cursando el ciclo formativo de Técnico en Panificación y Repostería conforme al currículo del título establecido en el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre, o el de Técnico en Pastelería y Panadería conforme al currículo del título establecido en el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, será atendido y evaluado de los módulos profesionales no superados hasta la finalización del número de convocatorias establecidas y, en todo caso, hasta el curso académico 2010-2011, inclusive.

Disposición final primera. Implantación del nuevo currículo

Este currículo se aplicará en la Comunidad Autónoma de Aragón a partir del curso escolar 2008/2009, en todos los centros docentes autorizados para su impartición y de acuerdo al siguiente calendario:

a) En el curso 2008/2009, se implantará el currículo de los módulos profesionales del primer curso del ciclo formativo y dejará de impartirse el primer curso de las enseñanzas correspondientes a los títulos de Técnico en Panificación y Repostería, establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre y de Técnico en Pastelería y Panadería, establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

b) En el curso 2009/2010, se implantará el currículo de los módulos profesionales del segundo curso del ciclo formativo y dejará de impartirse el segundo curso de las enseñanzas correspondientes a los títulos de Técnico en Panificación y Repostería, establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre y de Técnico en Pastelería y Panadería, establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

Disposición final segunda. Habilitación para la ejecución

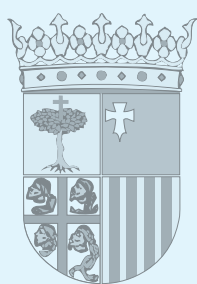
Se faculta a la Dirección General competente en materia de Formación Profesional a dictar las disposiciones necesarias para la aplicación de la presente Orden.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Aragón».

Zaragoza, 24 de julio de 2008.

**La Consejera de Educación, Cultura
y Deporte,
MARÍA VICTORIA BROTO COSCULLUELA**



ANEXO I

Módulos profesionales

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

Código: 0024

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
 - b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
 - c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
 - d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
 - e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
 - f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
 - g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
 - h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
 - i) Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.
 - j) Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.
- 2.—Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

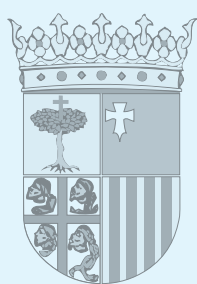
Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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



- c) Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.
- d) Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica.
- e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad y otros).
- f) Se ha justificado la caducidad de los productos.
- g) Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.

Duración: 128 horas

Contenidos:

Características de las materias primas y auxiliares:

- Clasificación y características básicas de las materias primas y auxiliares.
- Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, propiedades químicas y organolépticas, conservación y defectos).
- Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas de calidad, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias).
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener.
- Procedimientos de toma e identificación de las muestras: fundamentos básicos, muestreo, identificación, traslado y conservación.
- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos: fundamentos, protocolos, realización e interpretación.
- Pruebas y test sensoriales.

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

- Clasificación de los productos de panadería, pastelería y repostería.
- Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:
 - Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.
 - Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.
 - Procesos de elaboración de productos de galletería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.
 - Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.

—Documentación asociada a los procesos de elaboración (estructura, interpretación, manejo): procedimientos, instrucciones de trabajo, registros.

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

—Identificación y selección del proceso de elaboración en base al producto a obtener y del equipamiento disponible.

—Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

- El obrador: características y ubicación de los equipos.
- Características y tipos de máquinas e instalaciones.
- Detalles constructivos y principios de funcionamiento de los equipos.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

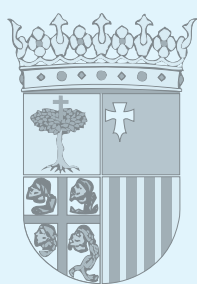
Caracterización de los procesos de conservación:

—La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros)

—Métodos de conservación de los alimentos

—Caducidad de los productos.

Orientaciones pedagógicas



Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, repostería y confitería.

La elaboración de productos de panadería, repostería y confitería incluye aspectos como:

- Especificaciones de medios de producción.
- Control de las materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los productos de panadería, repostería y confitería.
- Control de la trazabilidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turrone y otras especialidades.
- Postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), l) y m) del ciclo formativo y las competencias a), b), m) y q) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.
- Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.
- Conservación de productos y materias primas.

Módulo profesional: Elaboraciones de panadería-bollería.

Código: 0025

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- b) Se han realizado las operaciones de limpieza empleando los productos necesarios
- c) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.
- d) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- e) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.
- c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
- e) Se han realizado las operaciones previas para la elaboración de masas fermentables.
- f) Se han pesado y/ o dosificado los ingredientes.
- g) Se ha controlado el proceso de amasado y refinado cuando proceda, para obtener la masa.
- h) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.
- i) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
- j) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.
- k) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

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

Criterios de evaluación:

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



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

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

d) Se han laminado las piezas de bollería hojaldrada, aplicando el tipo, número de vueltas y reposos adecuado a cada elaboración.

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

f) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las formas, pesos o volúmenes de las piezas elaboradas.

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha descrito el proceso de regeneración de masas ultracongeladas previo a la fermentación.

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

g) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

7.—Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:



- a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.
- b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.
- c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.
- d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones
- e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
- f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

Duración: 384 horas

Contenidos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería, y bollería:

—Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.

—Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.

—Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

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

—Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones.

—Servicios auxiliares. Tipos y características.

—Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.

—Eliminación de residuos de limpieza y de mantenimiento

Obtención de masas fermentables:

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

—Documentación del proceso.

—Caracterización de los tipos de masa y productos a obtener.

—Masas con alta, moderada o baja hidratación.

—Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.

—Masas especiales: masas sin gluten y masas sin sal.

—Masas de bollería: bollería simple, bollería hojaldrada

—Operaciones previas de acondicionamiento de las materias primas (Temperatura del agua, disolución de la sal, rehidratación de la levadura y otras).

—Pesaje y dosificación de ingredientes.

—Uso de la masa madre:

—Preparación de la masa madre: formulario, elaboración, parámetros de control, conservación y utilización.

—Operaciones de elaboración de masas fermentables. (formulación, operaciones preliminares: cálculos de temperaturas; selección, dosificación y pesado de materias primas, cálculos, elección de utensilios. Fresado: control de consistencia y temperaturas al inicio de la elaboración. Amasado, refinado en masas con baja hidratación: características de masas, secuencia de ejecución, parámetros de control. Variables a controlar: tipo de amasadora, temperatura de la masa y tiempo de amasado.

—Formulación de las masas según los diferentes procesos de panificación. Principales cambios en las materias primas en las fórmulas y en el proceso de amasado.

—Descripción de las características organolépticas, físicas, químicas y reológicas (fuerza, tenacidad y extensibilidad) de las masas fermentables y su control.

—Factores que influyen en las características reológicas de la masa. Harina, amasado, sal, mejorantes, masa madre (pH), temperatura final de la masa, tiempo de reposo, grado de mecanización.

—Análisis de las anomalías y defectos en las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras. Causas y posibles correcciones.

—Tipos de masa fermentables.

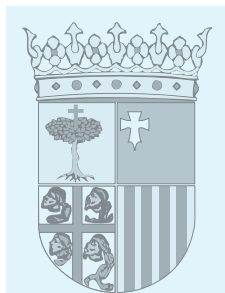
—Acondicionamiento de la levadura panaria.

—Operaciones de elaboración de masas fermentables. Aplicación de normas de seguridad e higiene.

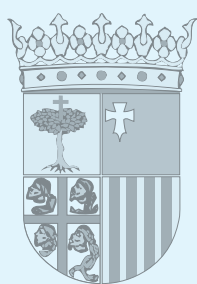
Formado de piezas:

—Operaciones de formado de piezas: (división, heñido, boleado) características, secuencia de ejecución, parámetros de control y normas de seguridad e higiene.

—Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.



- Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución, parámetros de control.
- Descripción de las posibles anomalías y defectos de las piezas durante las operaciones anteriores y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas: entablado manual y mecánico
- Piezas ultracongeladas. Equipos. Cambios en los procesos de división, reposo y entablado. Regulación y control. Influencia de la temperatura en el producto. Defectos, causas y posibles correcciones.
- Repercusión del empleo de operaciones manuales o mecanizadas en las características de las masas fermentables.
- Control del proceso de fermentación:
 - Proceso de fermentación: Equipos, fundamentos, tipos, parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo), anomalías y medidas correctoras.
 - Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial: fundamentos, ingredientes alternativos, reajuste de fórmulas. Parámetros de control. Defectos, causas y posibles correcciones.
 - Regeneración de masas ultracongeladas.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene.
- Cocción/ fritura de piezas fermentadas:
 - Acondicionamiento previo de las piezas (enharinado, volteado, greñado, pintado y otros). Secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
 - Equipos de tratamiento térmico. Hornos y Freidoras. Tipos y características.
 - Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final. Variables a controlar: temperatura, tiempo, humedad relativa de la cámara de cocción y tiraje.
 - Reacciones físico-químicas que tienen lugar en la masa durante el tratamiento térmico
 - Proceso de carga, manual o mecánica, del horno. Útiles y equipos.
 - Proceso de deshornado y enfriado de las piezas. Condiciones. Influencia en el producto final y conservación.
 - Principales diferencias tecnológicas en los productos precocidos: Temperatura y tiempo de cocción.
 - Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
 - Normas de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales.
- Elaboración de cremas, rellenos y cubiertas:
 - Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
 - Elaboración y conservación de cremas (con huevo, batidas y ligeras): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, punto óptimo de montado o consistencia, enfriamiento, conservación y normas de higiene.
 - Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel y otras): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia, conservación y normas de higiene.
 - Elaboración y conservación de cubiertas (fondant, pralinés, baños glaseados, glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, enfriamiento, consistencia, conservación y normas de higiene.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Composición de productos finales:
 - Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener
 - Procedimientos y técnicas de relleno: descripción y características. Posibilidades de acabado y decoración
 - Características de los productos finales
 - Conservación de los productos finales.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
 - Principales tipos de panes españoles e internacionales. Formatos y características.
 - Principales productos de bollería, ordinaria, rellena o guarnecida y hojaldrada. Formatos y características.
 - Aplicación de medidas de seguridad e higiene adecuadas durante el proceso de elaboración.



Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería y bollería.

La elaboración de productos de panadería y bollería incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería con o sin rellenos y cubiertas.
- Productos de bollería con o sin rellenos y cubiertas.
- Productos de pastelería salada con o sin rellenos y cubiertas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), h), i), j), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias c) d), f), j), l), m), n), o), q), r), s), t), v), x) y w) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Preparación de masas fermentables (panes de diferentes tipos y sabores, bollería en general), su fermentación, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Preparación de productos diversos de pastelería salada (masas, rellenos, aperitivos, salsas, etc.)
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente y elaboración.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.
- Evitar el consumo innecesario de recursos.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

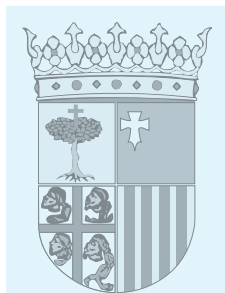
1.—Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.—Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:



a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

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

d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.

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

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3.—Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.

c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

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

e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.

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

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

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

i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.

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

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

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

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

4.—Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

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

e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.

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

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

h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.

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

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

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

Criterios de evaluación:



- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 224 horas

Contenidos:

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

—Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

—Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.

—Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

—Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

—Eliminación de residuos

Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

—Materias primas en pastelería y repostería: Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Productos alternativos: Características y aplicaciones. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

—Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

—Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. Encamisado y adecuación de moldes y latas. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

—Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.

—Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. Fichas técnicas de producción y otros documentos

—Preparación de latas y moldes.

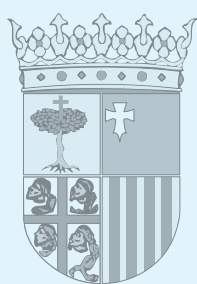
—Masas hojaldradas: Fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.

—Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.

—Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.

—Masas fermentadas: Proceso general de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

—Masas azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales



anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.

—Pastelería y repostería regional. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.

—Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones:

—Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Rellenos dulces y salados. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Jarabes. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

—Cubiertas y preparados a base de frutas: Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Coberturas de chocolate. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Obtención y conservación de semifríos.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

—Decoración de productos en pastelería/repostería.

—Normas y combinaciones básicas.

—Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

—Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

—Tendencias actuales en decoración

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

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

La función de elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

—Ejecución y control del proceso productivo.

—Control del producto durante el proceso.

—Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.

—Puesta a punto del lugar de trabajo.

—Manipulaciones previas de materias primas.

—Regeneración, preparación y elaboración de productos.

—Terminación presentación.

—Conservación y envasado.

—Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).

—Productos de relleno.

—Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), s) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

—Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.



- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

Código: 0027

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- b) Se han interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.
- f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- g) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- h) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

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

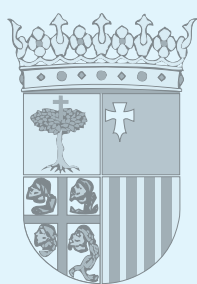
Criterios de evaluación:

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

3.—Obtiene turrónes y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.

Criterios de evaluación:

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



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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- b) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grajeado, extrusionado, enfriado y otras).
- f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.
- h) Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- j) Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
- b) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.
- c) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.
- d) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).
- e) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- f) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- g) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- h) Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Duración: 210 horas

Contenidos:

Elaboración de masas y productos de galletería:

—Proceso general de elaboración de masas de galletería.

—Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas) y de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas).

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

—Maquinaria y equipos.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de productos a base de chocolate:

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

—Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.

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

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



- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de mazapanes y turrone:

- Proceso de elaboración de mazapanes.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.
- Elaboración de diferentes tipos de turrone.

- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrone.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Elaboración de caramelos duros y blandos.
- Elaboración de regaliz
- Elaboración de gelatinas.
- Elaboración de chicles
- Elaboración de grageas y confites.
- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.

- Maquinaria, equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de helados artesanos:

- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de especialidades diversas:

- Productos regionales, tradicionales y estacionales (Pastel de San Vicente, trenza de Almodévar, etc.)

—Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), gofres y crepes.

- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades.

La elaboración de productos de confitería y otras especialidades incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de confitería.
- Otros productos como turrone, mazapanes, chocolates, golosinas y otros.
- Especialidades tradicionales, regionales y temporales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias, b), c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Preparación de productos de confitería y otras especialidades, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.

—Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028



Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

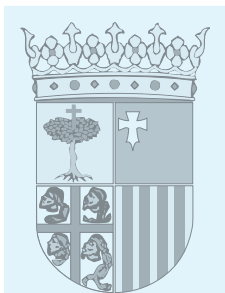
Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por si solos o entrando a formar parte de la formulación.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres de sartén.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.



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

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

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

5.—Elabora helados y sorbetes identificando y aplicando fases, métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

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

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

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

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

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

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

7.—Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han identificado las elaboraciones mas representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado.

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

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

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

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

i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.

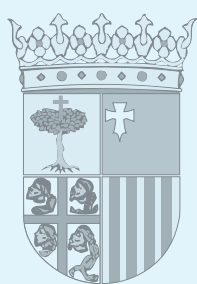
j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos.

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

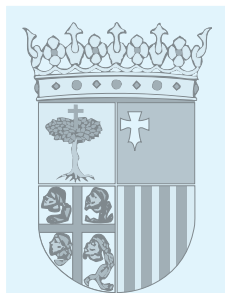
Duración: 126 horas

Contenidos:

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



- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas:
 - Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
 - Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
 - Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de postres a base de lácteos:
 - Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
 - Puntos clave en los diversos procedimientos, control y valoración de resultados
 - Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de postres fritos o de sartén:
 - Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
 - Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
 - Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres fritos o de sartén hasta el momento de su uso o consumo.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de helados y sorbetes:
 - Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
 - Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones
 - Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de semifríos:
 - Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
 - Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
 - Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
 - Nuevas técnicas y productos en postres
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.



—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

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

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres emplatados.

La función de elaboración de postres emplatados incluye aspectos como:

—Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

—Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.

—Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.

—Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—La elaboración de postres emplatados en restauración.

—La presentación y decoración de los postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), g), i), j), k), l), o), p), q), s) y t) del ciclo formativo y las competencias b), c), e), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s), y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

—Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

—Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.

—Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.

—Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Módulo Profesional: Productos de obrador.

Código: 0029

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.

c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.

d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.

e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.

f) Se han coordinado las actividades de trabajo.

g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

2.—Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería, repostería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.

b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.

c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.

d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.

e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.

f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.

g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.

h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.

j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

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



Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
 - b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
 - c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
 - d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
 - e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
 - f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
 - g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
 - h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- 5.—Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizados.
 - b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
 - c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
 - d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
 - e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/ rótulos.
 - f) Se ha envasado y embasado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
 - g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
 - h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
 - i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.
- 6.—Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 168 horas

Contenidos:

Organización de las tareas de producción del obrador.



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

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

—Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación.

—Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

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

—Caracterización del producto a elaborar.

—Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

—Selección y descripción de los ingredientes a utilizar.

—Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.

—Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

—Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.

—Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.

—Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.

—Aplicación de normas de calidad, seguridad y protección ambiental.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

—Principios inmediatos de nutrición: fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.

—Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.

—Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.

—Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.

—Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.

—Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de estos.

—Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.

—Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

Decoración de productos de obrador:

—Operaciones y técnicas de acabado y decoración (pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado, aerografiado): características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos.

—Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.

—Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.

—Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.

—Capacidad de reacción e innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.

—Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.

—Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

Envasado y embalaje de los productos de obrador:

—Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

—Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.



—Caracterización de los embalajes: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

—Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.

—Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.

—Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.

—Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: materiales, tipos, códigos y ubicación.

—Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

—Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

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

—Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control.

—Almacén de productos acabados. Punto de venta.

—Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

—Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad y procedimiento de limpieza.

—Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado.

—Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.

—Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otras especialidades de obrador.

La función de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otras especialidades de obrador incluye aspectos como:

—La elaboración de los productos.

—Operaciones de acabado.

—Operaciones de envasado y embalaje.

—Respuesta ante contingencias/ desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Productos de panadería y bollería.

—Productos de pastelería.

—Productos de confitería, turrone y otras especialidades.

—Productos para colectivos especiales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), o), p), q), r), s) y t) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), f), g), h), i), j), m), n), o), q), r), s), y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

—Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.

—Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.

—Elaboración de productos para colectividades especiales.

—Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.

—Envasado y almacenado de los productos terminados.

Módulo Profesional: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

Código: 0030

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

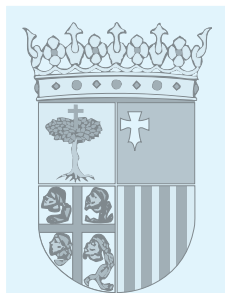
Criterios de evaluación:

a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.

b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.

c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.

d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.



e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.

f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.

g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.

b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.

c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.

d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.

e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.

f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.

g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.

b) Se han interpretado los sistemas de codificación.

c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.

d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.

e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.

f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.

g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

4.—Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.

b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.

c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.

d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.

e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.

f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

5.—Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.

b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.

c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.

d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.

e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.

f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

Duración: 64 horas

Contenidos:

Aprovisionamiento del almacén:

—Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables. Definición, características y variables que intervienen.

—Control de existencias. Inventario y sus tipos.

—Rotaciones.

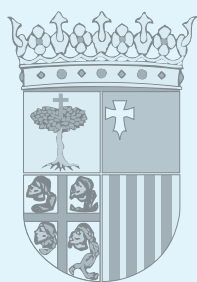
—Período medio de almacenamiento.

—Período medio de fabricación.

—Período medio de venta.

—Punto de pedido.

—Valoración de existencias.



- Métodos de valoración de existencias.
- PMP, FIFO, LIFO y otros.
- Elaboración de fichas de almacén.
- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
- Pedidos
- Notas de entrega interna,
- Documentación de suministros (albaranes).
- Documentos de control de almacén.
- Transporte interno. Condiciones y medios de transporte. Seguridad. Procedimientos y equipos de carga-descarga.
- Tendencias actuales de almacenamiento
- Recepción de mercancías:
 - Documentación de entrada.
 - Organización de la recepción.
 - Operaciones y comprobaciones generales.
 - Medición y pesaje de cantidades.
 - Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros).
- Almacenamiento:
 - Sistemas de almacenaje y tipos de almacén. Clasificación y características.
 - Clasificación y codificación de mercancías. Criterios, técnicas y medios.
 - Documentación de gestión del almacén.
 - Equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
 - Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
 - Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
 - Acondicionamiento y distribución del almacén.
 - Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
 - Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
- Expedición de mercancías:
 - Documentación de salida.
 - Organización de la expedición.
 - Operaciones y comprobaciones generales.
 - Transporte externo. Condiciones y seguridad.
 - Características más relevantes de cada medio de transporte.
 - Criterios de selección del medio de transporte
 - Ubicación y protección de mercancías.
- Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:
 - Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos.
 - Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
 - Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.
- Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de logística en las industrias alimentarias.

La logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

 - Control de aprovisionamientos.
 - Control y manejo de almacenes.
 - Control de expediciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

 - Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), i), k), m), o) y p), q) del ciclo formativo y las competencias a), h), j), m), n), o); p) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

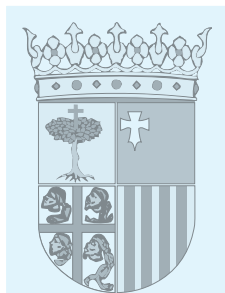
 - Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.
 - Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

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



Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

2.—Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3.—Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

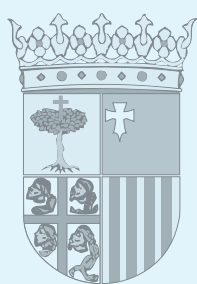
Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones y contaminaciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.



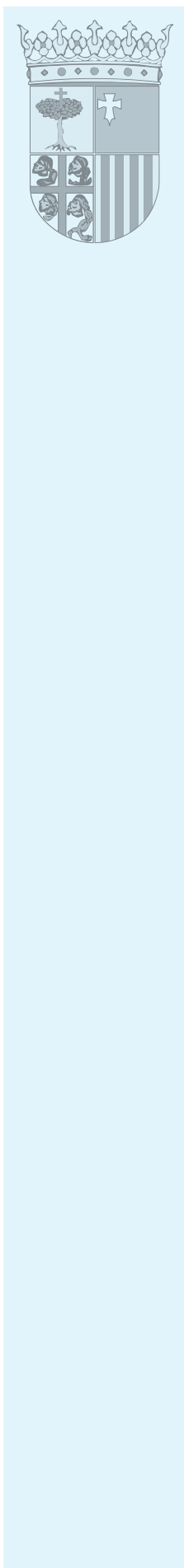
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- 5.—Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- Criterios de evaluación:
- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
- 6.—Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afectaciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 64 horas

Contenidos:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación.
 - Características de superficies, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación, servicios higiénicos.
 - Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
 - Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
 - Materiales y construcción higiénica de los equipos.
 - Procesos y productos de limpieza y desinfección. Sistemas y equipos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
 - Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
 - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
 - Medidas de higiene personal.
 - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
 - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
 - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.
- Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:



- Normativa general de manipulación de alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Concepto de alteración y de contaminación.
 - Tipos de contaminación.
 - Principales agentes causantes.
 - Mecanismos de transmisión.
 - Contaminación cruzada
 - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
 - Métodos de conservación de los alimentos.
 - Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
 - Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.
 - Aplicación de sistemas de autocontrol:
 - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
 - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
 - Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
 - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.
 - Utilización eficiente de los recursos:
 - Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la producción de alimentos.
 - Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
 - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
 - No-conformidades y acciones correctoras relacionadas en el consumo de los recursos.
 - Conceptos y aplicaciones prácticas.
 - Recogida selectiva de residuos:
 - Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
 - Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.
 - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
 - No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas
 - Orientaciones pedagógicas
 - Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.
 - La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:
 - Aplicación de normas de higiene.
 - Normas de manipulación de alimentos.
 - Control de residuos..
 - Minimización del impacto ambiental.
 - Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
 - Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.
 - La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales j), k), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias i), k), m), n), o), p), r), s) y t) del título.
 - Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
 - Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
 - Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
 - Aplicación del APPCC.
 - Control de residuos.
- Módulo Profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
 Código: 0032



Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de costes.
- b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- c) Se ha realizado el escandallo del producto.
- d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- e) Se ha descrito el método para calcular los costes de producción.
- f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.
- g) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- b) Se ha identificado el efecto que producen en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- c) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- d) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.
- e) Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- f) Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.
- g) Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.

h) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.

i) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.

j) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.
- b) Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.
- c) Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.
- d) Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito /débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.
- e) Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.
- f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.
- h) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente.
- b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.
- c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente.
- e) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.
- b) Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.
- c) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.
- d) Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.



- e) Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.
- f) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.
- g) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- h) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

Duración: 63 horas

Contenidos:

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

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Cálculo comercial en las operaciones de venta.
- Métodos de fijación de precios.
- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.
- Cálculo de precios.

Exposición de productos en el punto de venta:

- Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
- Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.
- Áreas de bases.
- Indicadores visuales.
- Productos ganchos.
- La publicidad en el lugar de la venta.
- Expositores.
- Carteles.
- "Displays".
- Máquinas expendedoras.
- Letreros luminosos.
- Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
- Expositores y vitrinas.
- Tipos y características.
- Colocación de los productos.
- Función del escaparate.
- Teorías del color.
- Técnicas de iluminación.
- Técnicas de composición.
- Elementos y materiales de un escaparate.
- Interiorismo comercial
- Diseño de escaparates.
- Estilismo, metodología proyectual.
- Tipos de escaparates.
- Normativa de seguridad en el montaje de un escaparate.
- Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.
- Tipos de letras.
- Técnicas de rotulación.
- Principales tipos de carteles.
- Aplicaciones informáticas gráficas y de autoedición

Gestión operativa de la venta:

- Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros).
- Medios de pago electrónico. La transferencia electrónica de fondos.
- Descuentos, promociones, vales
- Codificación de la mercancía. Sistema de Código de Barras (EAN)
- Terminal Punto de Venta (TPV): sistemas de cobro.
- Concepto y tipos de terminales más usuales.
- El datáfono.
- Terminales pesados.
- Apertura y cierre del TPV.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).

Atención al cliente:

- Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
- Documentación implicada en la atención al cliente
- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.



- La información suministrada por el cliente.
- Comunicación interpersonal. Expresión verbal y no verbal.
- Concreción e interpretación adecuada de preguntas.
- Precisión y claridad en el lenguaje.
- Aplicación adecuada de gestos y expresión facial.
- Verificación de la comprensión del mensaje.
- Comunicación telefónica.
- Comunicación escrita.
- Normas de comunicación y expresión escrita.
- Modelos de comunicación.
- Técnicas de venta.
- Control de la satisfacción del cliente. Encuestas.

Resolución de reclamaciones y quejas:

- Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.
- Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- Configuración documental de la reclamación.
- Técnicas en la resolución de reclamaciones. Protocolo de actuación.
- Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.

—Ley Orgánica de Protección de Datos.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de comercio y promoción en pequeñas empresas.

La función de comercio y promoción en pequeñas empresas incluye aspectos como:

- Atención al cliente.
- Promoción y venta.
- Presentación del producto.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Productos de panadería, pastelería, repostería, confitería y otros con o sin rellenos y cubiertas.

—Postres emplatados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales n), o), p), q), r) y s) del ciclo formativo y las competencias l), p), q), r) s) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Estimación de precios de productos conocidos.
- Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de las vitrinas expositoras que motiven la compra de los productos.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a posibles clientes.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral

Código: 0033

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativos/profesionales relacionados con el perfil profesional del panadero-repostero-confitero.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.



g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del panadero-repostero-confitero.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han determinado los factores clave en la regulación del tiempo de trabajo y de descanso.

f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

h) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

k) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5.—Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:



a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

6.—Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

7.—Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

—La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.

—Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

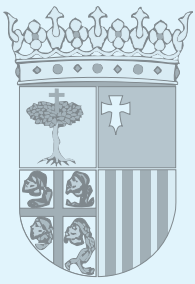
—Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

—Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

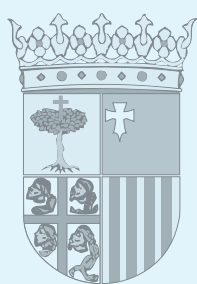
—Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Yacimientos de empleo.

—Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

—Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.



- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones.
- Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
 - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
 - Equipos en la industria de la panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.
 - La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación.
 - Técnicas de trabajo en grupo.
 - La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
- El liderazgo
 - Reuniones de trabajo.
 - Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
 - La negociación como vía de solución de conflictos.
- Contrato de trabajo:
 - El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.
 - Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.
 - El contrato de trabajo. Contenido.
 - Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
 - Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
 - El tiempo de trabajo y de descanso.
 - El salario.
 - Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
 - Representación de los trabajadores.
 - El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - El conflicto colectivo. La huelga.
 - Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
- Seguridad Social, Empleo y Desempleo:
 - La Seguridad Social.
 - Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
 - Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización.
 - Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.
 - Evaluación de riesgos profesionales:
 - Valoración de la relación entre trabajo y salud.
 - Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
 - El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.
 - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
 - Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería.
 - Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional.
 - Otras patologías derivadas del trabajo.
 - Técnicas de prevención.
 - Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
 - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Representación de los trabajadores en materia preventiva.
 - Gestión de la prevención en la empresa.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.
 - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
 - Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».
 - Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
 - Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.



- Señalización de seguridad.
- El control de la salud de los trabajadores.
- Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la panadería, repostería y confitería.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales q), r), s), u) y v) del ciclo formativo y las competencias o), q), r), s), t), u), v) y x) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

—El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las empresas y los centros de producción de panadería, repostería y confitería.

—La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

—La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

—El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo.

—La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales.

—Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

—La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

—El análisis de la ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

Módulo profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0034

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» del sector de la panadería, repostería y confitería.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la panadería, repostería y confitería.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha definido una determinada idea de negocio relacionada con el ámbito de la panadería, repostería y confitería que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.



c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» del sector de la panadería, repostería y confitería.

e) Se ha valorado la importancia de la calidad y la mejora continua como elementos de competitividad.

f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

h) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

i) Se han identificado, en empresas relacionadas con la panadería, repostería y confitería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

j) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

3.—Planifica las acciones estratégicas necesarias para determinar la viabilidad de una pequeña empresa y su competitividad en el mercado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha llevado a cabo un estudio de la gestión comercial y el marketing de una «pyme» relacionada con la panadería, repostería y confitería.

b) Se ha llevado a cabo un estudio de la organización de la producción y de los recursos humanos de una «pyme» de panadería, repostería y confitería.

c) Se ha llevado a cabo un estudio de la viabilidad económica y financiera de una «pyme» relacionada con la panadería, repostería y confitería.

d) Se ha incluido el plan comercial, el plan de producción y de recursos humanos y el estudio de la viabilidad económica y financiera en el plan de empresa de una «pyme» del sector.

4.—Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la panadería, repostería y confitería en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

5.—Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.



Duración: 63 horas

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

—Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de panadería, repostería y confitería (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.)

—Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

—La actuación de los emprendedores como empleados en una empresa de panadería, repostería y confitería.

—La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la panadería, repostería y confitería. Búsqueda de oportunidades de negocio: satisfacción de necesidades, factores diferenciadores, control del riesgo mediante la planificación.

—El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

—Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la panadería, repostería y confitería.

La empresa y su entorno:

—La empresa. Funciones básicas.

—La empresa como sistema.

—Análisis del entorno general y específico de una «pyme» de panadería, repostería y confitería. Investigación de mercados.

—Relaciones de una «pyme» de panadería, repostería y confitería con los clientes, la competencia, los proveedores, las Administraciones públicas y el conjunto de la sociedad.

—Gestión de la calidad y mejora continua como elemento de competitividad.

—Responsabilidad social y ética de las empresas. El balance social.

—Cultura empresarial e imagen corporativa.

—Métodos para la toma de decisiones.

—Plan de empresa: Definición de estrategia general. Estudio del mercado.

La empresa y su estrategia:

—Planificación comercial.

—Planificación de la producción y de los recursos humanos

—Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de panadería, repostería y confitería.

—Plan de empresa: Plan comercial, plan de producción, plan de recursos humanos y plan económico-financiero.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

—Tipos de empresa. Características de las distintas formas jurídicas.

—La fiscalidad en las empresas.

—Elección de la forma jurídica.

—Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

—Organismos, ayudas y otros recursos para la creación de empresas.

—Plan de empresa: elección de la forma jurídica y trámites de constitución y puesta en marcha. Gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

—Concepto de contabilidad y nociones básicas.

—Análisis de la información contable.

—Obligaciones fiscales de las empresas.

—Gestión administrativa de una «pyme» de panadería, repostería y confitería. Documentación básica y circuitos que recorre en la empresa.

—Plan de empresa: Documentación básica.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales p), q), r), s), t), u) y v) del ciclo formativo y las competencias p), q), r), s), t), u), v), w) y x) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

—La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en la promoción, creación y gestión de empresas e iniciativas emprendedoras.



—Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la panadería, repostería y confitería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

—La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con los procesos de la panadería, repostería y confitería.

—La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.

—La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con la actividad de la panadería, repostería y confitería.

—El uso de las tecnologías de la información y la comunicación y el fomento del trabajo en equipo en la realización del proyecto empresarial.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 0035

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.—Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de bien o servicio que produce o presta.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo

b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, y otros.

c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2.—Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

—La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

—Las actitudes personales (puntualidad, empatía,...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad, necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...)

—Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

—Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

—Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.

—Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

—Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.



h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3.—Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación.

a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.

b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.

c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.

d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.

e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, cámaras y depósitos, empleándose los equipos de traslado interno establecidos.

f) Se han realizado los controles básicos y verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.

g) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.

h) Se ha comprobado que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz, aireación) son las establecidas por la empresa.

i) Se ha revisado con la periodicidad establecida el estado y caducidad de lo almacenado.

j) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.

k) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

4.—Prepara equipos, montando y ajustando los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los equipos y utillajes necesarios para la elaboración del producto.

b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.

c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.

d) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.

e) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.

f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.

g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.

5.— Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

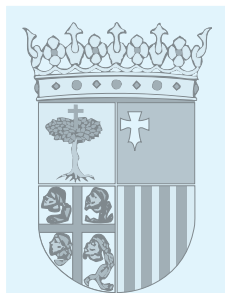
Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.

b) Se han enumerado las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.

c) Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.

d) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.



e) Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración y sus controles básicos según lo establecido por la empresa en las instrucciones y procedimientos.

f) Se han cumplimentado los registros según lo establecido.

g) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.

h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante el proceso de elaboración.

i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

6.—Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.

b) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.

c) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.

d) Se ha descrito la decoración y presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.

e) Se han reconocido los elementos y técnicas de decoración a aplicar.

f) Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.

g) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.

h) Se ha ubicado el producto en el almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.

i) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.

j) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.

k) Se han actualizado las existencias del almacén de productos terminados.

l) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.

m) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

7.— Apoya operaciones de venta y atención al cliente, siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las técnicas de escaparatismo y los tipos de expositores y vitrinas según lo establecido por la empresa.

b) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.

c) Se han reconocido los carteles, bocetos y modelos gráficos de aplicación.

d) Se han enumerado las estrategias que permiten identificar el grado de satisfacción de los clientes.

e) Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones.

Duración: 410 horas

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias propias de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.



Anexo II
Espacios formativos y equipamientos mínimos

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 20 alumnos	Superficie m² 30 alumnos	Grado de utilización
Aula técnica	40	60	30%
Taller de Panadería y Repostería	120	150	70%
Almacén	20	20	

Equipamientos mínimos

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Medios audiovisuales.
Taller de Panadería y Repostería	<ul style="list-style-type: none"> - Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. - Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. - Cocina con al menos dos focos de calor. - Temperador de cobertura. - Refinadora-trituradora de azúcar. Molino de azúcar. - Elaboradora de helados o mantecadora. - Balanzas de precisión y básculas. - Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear. - Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión. - Utensilios para contener cuencos, cubetas, bandejas, moldes... - Utensilios para medir. Jarras medidoras. - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... - Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. - Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. - Fregaderos. - Batería de cocción.
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías de acero inoxidable. - Carro para el transporte de la carga

Anexo III-A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Profesor Especialista	
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Profesor Especialista	
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Profesor Especialista	
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0029. Productos de obrador.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria



	Profesor Especialista	
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Hostelería y Turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesores de Enseñanza Secundaria.
0033. Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
0034. Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y Orientación Laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.

Anexo III-B)**Titulaciones equivalentes a efectos de docencia**

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria	Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y Turismo.	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Turismo.
	Procesos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Superior en Industria Alimentaria.
	Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.

Anexo III-C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa:

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIONES
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. 0029. Productos de obrador. 0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Licenciado en Biología. - Licenciado en Bioquímica. - Licenciado en Química. - Licenciado en Enología. - Licenciado en Farmacia. - Licenciado en Veterinaria. - Licenciado en Ciencias Ambientales. - Ingeniero Agrónomo. - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Turismo. - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Licenciado en Biología. - Licenciado en Bioquímica. - Licenciado en Química. - Licenciado en Enología. - Licenciado en Farmacia. - Licenciado en Veterinaria. - Licenciado en Ciencias Ambientales. - Ingeniero Agrónomo. - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería. 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. 0028. Postres en restauración. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Superior en Industria Alimentaria. - Técnico Especialista en Hostelería.



<p>0033. Formación y Orientación Laborales.</p> <p>0034. Empresa e iniciativa emprendedora.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Licenciado en Derecho.- Licenciado en Administración y Dirección de Empresas.- Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras.- Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración.- Licenciado en Ciencias del Trabajo.- Licenciado en Economía.- Licenciado en Psicología.- Licenciado en Sociología.- Ingeniero en Organización Industrial.- Diplomado en Ciencias Empresariales.- Diplomado en Relaciones Laborales.- Diplomado en Educación Social.- Diplomado en Trabajo Social.- Diplomado en Gestión y Administración Pública.
---	--

Anexo IV

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en los títulos de Técnico en Panificación y Repostería y de Técnico en Pastelería y Panadería, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería al amparo de la Ley Orgánica 2/2006.

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Panificación y Repostería	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Pastelería y Panadería	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Panadería, Repostería y Confitería
Materias primas, productos y procesos en panadería, pastelería y confitería.		0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
Panadería y bollería.	Panificación y pastelería salada.	0025. Elaboraciones de panadería-bollería.
Elaboraciones básicas de pastelería.	Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.
Especialidades y acabados de pastelería y confitería.		0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
	Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
	Productos de pastelería y repostería.	0029. Productos de obrador.
Operaciones y control de almacén.	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0034 Empresa e iniciativa emprendedora.
Higiene y seguridad en la industria alimentaria.		0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Formación en Centro de Trabajo.	Formación en Centro de Trabajo.	0035. Formación en Centros de Trabajo.

Anexo V A)

Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0034_2: Realizar y /o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.	0025. Elaboraciones de panadería-bollería.
UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	0029. Productos de obrador.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	0029. Productos de obrador.
UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en Restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Anexo V B)**Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación**

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería.	UC0034_2: Realizar y /o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
0029. Productos de obrador.	UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería. UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
0028. Postres en Restauración.	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

**Anexo VI****Módulos profesionales necesarios para promoción**

Módulo profesional que se quiere cursar	Módulo/módulos profesionales superados
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
0028. Postres en restauración	
0029. Productos de obrador	0025. Elaboraciones de panadería y bollería 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería