

I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

ORDEN de 22 de junio de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se aprueba el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería y Panadería 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 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en el artículo 30 que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años, que no hayan obtenido el título de Graduado en educación secundaria obligatoria. Excepcionalmente y con el acuerdo de alumnos y padres o tutores, dicha edad podría reducirse a 15 años para aquellos que cumplan lo previsto en el artículo 27.2 de la Ley.

El objetivo de los programas de cualificación profesional inicial es que todos los alumnos alcancen competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, así como que tengan la posibilidad de una inserción sociolaboral satisfactoria y amplíen sus competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas.

La Orden de 9 de mayo de 2007, del Departamento de Educación, Cultura y Deporte aprueba el currículo de la Educación secundaria obligatoria y autoriza su aplicación en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

El artículo 18.3 de la Orden de 9 de mayo de 2007, establece que los programas de cualificación profesional inicial deberán responder a un perfil profesional expresado a través de la competencia general, las competencias personales, sociales y profesionales, y la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso, unidades de competencia de nivel I del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

En el artículo 18.4 de la Orden de 9 de mayo de 2007, se indican los tres tipos de módulos que incluirán los programas de cualificación profesional inicial, estableciendo que los módulos específicos desarrollarán las competencias del perfil profesional y que, en su caso, contemplarán una fase de prácticas en los centros de trabajo, respetando las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales y Formación Profesional.

El Decreto 18/2009, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, 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.h), la aprobación, en el ámbito de su competencias, 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 el Consejo Aragonés de Formación Profesional, dispongo:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. Esta Orden tiene por objeto aprobar el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería y Panadería para la Comunidad Autónoma de Aragón.

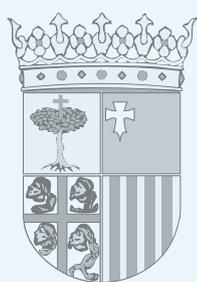
2. Este currículo se aplicará en los centros educativos y entidades que desarrollen este programa de cualificación profesional inicial en Aragón a partir del curso 2009/10.

3. Lo establecido en esta normativa sustituye al perfil de Ayudante de panadería y repostería de los programas de garantía social.

Artículo 2. Identificación del perfil profesional

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería y Panadería queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Ayudante de Pastelería y Panadería



Nivel formativo: Programa de Cualificación Profesional Inicial

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Duración: 520 horas

Código: HOT103

Artículo 3. Perfil profesional

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial Ayudante de Pastelería y Panadería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el mismo.

Artículo 4. Competencia general.

La competencia general de este perfil profesional consiste en preelaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad.

Artículo 5. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales del perfil profesional son las que se relacionan a continuación:

a) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

b) Realizar, bajo supervisión, el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería y panadería, con arreglo a las instrucciones recibidas.

c) Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y de múltiples aplicaciones, según la orden de trabajo, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y las instrucciones recibidas.

d) Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.

e) Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería y panadería (amasado, formado, horneado, laminado, etc.) realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

f) Ejecutar, bajo supervisión, operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería, siguiendo instrucciones y normas establecidas, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

g) Cumplir los protocolos de seguridad laboral, higiene, calidad y protección medioambiental durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

h) Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, transmitiendo la información de manera estructurada, clara y precisa.

i) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia.

j) Mantener el espíritu de aprendizaje y de actualización de conocimientos en el ámbito profesional.

k) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

Artículo 6. Relación de Cualificaciones y Unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones 1179/2008 Profesionales incluidas.

1. Cualificaciones Profesionales completas:

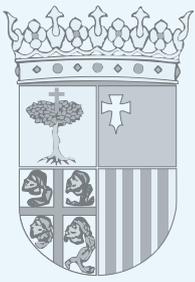
HOT 414_1 Operaciones básicas de Pastelería (R.D.1179/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

—UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno, conservación de preelaboración y elaboraciones de pastelería.

—UC13334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

2..Cualificaciones Profesionales incompletas:

INA173_1 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria (R.D.1128/2006), que comprende las siguientes unidades de competencia:



—UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y apoyo a la protección medioambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Artículo 7. Entorno profesional

1. Este profesional ejerce su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería y panadería. En los pequeños establecimientos de pastelería o de panadería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

2. Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería y panadería, así como en tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería y panadería.

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

- a) Ayudante de pastelería y/o panadería.
- b) Ayudante de almacén de pastelería y/o panadería.
- c) Empleado de un pequeño establecimiento de pastelería y/o panadería.
- d) Empleado en panificadoras.

Artículo 8. Módulos específicos

Los módulos específicos del perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería y Panadería son los que a continuación se relacionan y su currículo se desarrolla en el Anexo I de esta Orden:

- a) E100. Aprovisionamiento y conservación en pastelería y panadería.
- b) E101. Elaboraciones básicas de pastelería y panadería.
- c) E102. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- d) E103. Formación en centros de trabajo.

Artículo 9. Espacios formativos y equipamientos mínimos

1. Los espacios formativos y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de los módulos específicos del perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial 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 otro programa de cualificación profesional inicial, o etapas educativas.

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

Artículo 10. Profesorado

1. Para impartir docencia en los módulos específicos de este programa de cualificación profesional inicial, se exige los mismos requisitos de titulación y formación establecidos en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de acuerdo a las especialidades establecidas en el Anexo III A) de esta Orden.

2. Para impartir docencia en los módulos específicos de este programa de cualificación profesional inicial para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se exige los mismos requisitos de titulación y formación establecidos en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de acuerdo al Anexo III B) de esta Orden.

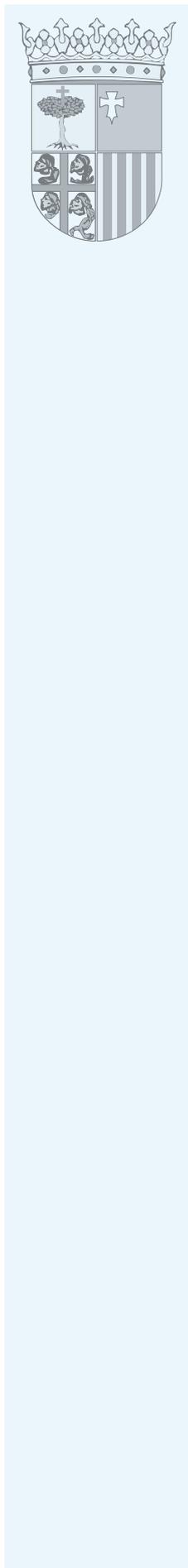
3. Para las modalidades de los programas de cualificación profesional inicial desarrollados por las administraciones no educativas, por las organizaciones empresariales o sindicales o por las entidades privadas sin finalidad de lucro el Departamento de Educación, Cultura y Deporte podrá autorizar, de forma excepcional, la incorporación de profesionales, sin el requisito de titulación, pero con experiencia laboral en el sector productivo relacionado con el perfil profesional, de al menos tres años.

Artículo 11. Relación de los módulos específicos y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

La relación entre los módulos específicos y las unidades de competencia que constituyen el currículo del perfil profesional de este programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería y Panadería queda determinada en el Anexo IV de esta Orden.

Artículo 12. Módulo específico de Formación en Centros de Trabajo

Este módulo se cursará con carácter general una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos específicos realizados en el centro de formación. Excepcionalmente, se podrá realizar previamente, en función de la modalidad de los programas de cualificación profesional inicial, de las características del alumnado y de la disponibilidad de puestos formativos en las empresas.



Disposición final primera. Habilitación para la ejecución

Se faculta a la Dirección General competente en materia de formación profesional a dictar las disposiciones necesarias para la ejecución de la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

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

Zaragoza, 22 de junio de 2009.

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

Anexo I.
Currículo de los módulos específicos

Módulo específico: Aprovisionamiento y conservación en pastelería y panadería.
Código: E100
Duración: 125 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Diferencia las materias primas alimentarias de uso común en pastelería y panadería, y describe las principales variedades y cualidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en pastelería y panadería y se han descrito sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.
- b) Se han descrito las formas habituales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería y panadería, y se han indicado las características, las cualidades, la conservación y las necesidades de regeneración.

2. Colabora en la recepción de géneros de uso común en pastelería y panadería y en su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería y panadería.

Criterios de evaluación:

- a) En un supuesto práctico de recepción de géneros y distribución:
 - Se han comprobado las etiquetas y la documentación que habitualmente acompaña a los géneros suministrados, comparándolas con las especificaciones de compra y reconociendo posibles desviaciones.
 - Se han detectado deterioros o pérdidas de géneros, se han efectuado las operaciones de retirada e se ha informado a personal de nivel superior.
 - Se han ejecutado operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, el lugar, las dimensiones, el equipamiento y el sistema establecidos, respetando la normativa higiénico-sanitaria.
 - Se han pesado o medido las materias primas y auxiliares mediante instrumentos o equipos de fácil manejo para tener una óptima dosificación.
 - Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o los procedimientos alternativos, y se han cumplimentado los vales o los documentos previstos.
 - Se han manipulado los equipos de control y los propios géneros destinados al consumo inmediato, de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- b) Se ha argumentado la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

4. Aplica métodos sencillos y técnicas básicas, y opera con equipos para la regeneración, el envasado, el almacenamiento y la conservación de géneros crudos, preelaborados y elaboraciones de pastelería y panadería terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de esas materias y de dichos productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los materiales más comunes utilizados en el envasado, el almacenamiento y la conservación de productos de pastelería y panadería.
- b) En un supuesto práctico de regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros, se han identificado las necesidades y las zonas apropiadas en función de los géneros crudos, preelaborados o elaborados.
- c) En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, se han identificado y se han aplicado los métodos de conservación en los lugares de almacenamiento adecuados:
 - Atendiendo a su destino o al consumo asignado.
 - Según la naturaleza de sus componentes.
 - Cumpliendo las normas de manipulación.
 - Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
 - Formalizando los vales o documentos previstos.
- d) Se han diferenciado y se han descrito los métodos y los equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería y panadería, en función del género y del uso posterior.
- e) En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros, se han ejecutado las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones

- de pastelería y panadería, en función del método o equipo elegido, de las instrucciones recibidas y del destino o del consumo asignado.
- f) Se ha argumentado la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y de los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
 - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
 - h) Se han aplicado procedimientos específicos de limpieza en instalaciones y equipos de zonas de aprovisionamiento y conservación.

Contenidos:

Identificación y características del sector de la pastelería y panadería:

- Establecimientos de producción y venta de pastelería y panadería: definición y organizaciones características.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería y panadería.
- Especificidades de la producción artesanal e industrial.
- Competencias básicas del personal que interviene en el departamento.

Aprovisionamiento de materias primas de pastelería y panadería:

- Solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Materias primas más comunes. Clasificación comercial y formas de comercialización.
- Tratamientos habituales que les son inherentes;
- Necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas.
- Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Operaciones en tiempo y forma requeridos.

Regeneración, envasado y almacenamiento de géneros y productos de pastelería y panadería de uso común:

- Regeneración: definición. Identificación de los principales equipos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.
- Envasado: definición. Identificación de los principales equipos de envasado. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados de pastelería y panadería:

- Definición.
- Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos más comunes. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Ejecución de operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

Etiquetado de los alimentos utilizados en pastelería y panadería: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Aplicación de procedimientos y normas específicas de Seguridad e Higiene en las zonas de aprovisionamiento y conservación:

- Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación.
- Aplicación de procedimientos específicos de limpieza en instalaciones y equipos de zonas de aprovisionamiento y conservación.
- Aplicación de normas específicas de seguridad alimentaria para las zonas de aprovisionamiento y conservación.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo específico contiene la formación necesaria para desempeñar la función de ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y conservación en pastelería y panadería.

La definición de esta función y las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Realización, bajo supervisión, del aprovisionamiento interno de géneros.
- Ejecución, bajo supervisión, de operaciones de envasado, conservación, almacenamiento etiquetado y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería.
- Realización de operaciones de limpieza y de puesta a punto de los equipos y del utillaje.

Módulo específico: Elaboraciones básicas de pastelería y panadería.**Código: E101****Duración: 245 horas****Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Realiza preelaboraciones de pastelería y panadería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y se han dispuesto los géneros, los equipos, las herramientas y los útiles necesarios para la realización de preelaboraciones de múltiples aplicaciones.
- b) Se ha reconocido el etiquetado y se han ordenado los productos con arreglo a sus aplicaciones.
- c) En un supuesto práctico de preelaboraciones de múltiples aplicaciones de pastelería y panadería se han aplicado técnicas básicas a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- d) Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, así como de obtener el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- e) Se han aplicado medidas de protección ambiental adecuadas a cada tarea.

2. Realiza y presenta elaboraciones sencillas de pastelería con arreglo a la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las técnicas básicas de elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y panadería.
- b) En un supuesto práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y panadería:
 - Se han aplicado técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos y se han cumplido las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
 - Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, así como de obtener el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
 - Se han aplicado medidas de protección ambiental adecuadas a cada tarea.

3. Realiza operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de elaboraciones complejas de pastelería y panadería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado operaciones concretas de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- b) Se ha realizado la asistencia en el tiempo establecido.
- c) Se han cumplido las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- d) Se han cumplido las instrucciones recibidas.
- e) Se ha mantenido un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.
- f) Se ha mantenido y cuidado los equipos, y se ha obtenido el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- g) Se han aplicado medidas de protección ambiental adecuadas a cada tarea.

4. Identifica y aplica las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos relacionadas con las operaciones de elaboración en pastelería y panadería.
- b) Se ha reconocido el etiquetado y se han ordenado los productos con arreglo a sus aplicaciones.
- c) Se han identificado los productos y los útiles de limpieza autorizados, y se han usado los adecuados en cada caso.

5. Utiliza los equipos, las máquinas, el utillaje y las herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los útiles, las herramientas y los elementos que conforman los equipos y la maquinaria de los establecimientos de pastelería y panadería.
- b) Se han descrito sus funciones, sus normas de utilización, los resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos, su limpieza y el mantenimiento de uso necesario.
- c) Se han seleccionado los útiles, las herramientas, la maquinaria y los equipos idóneos en función del tipo de género, las instrucciones recibidas y el volumen de producción.
- d) Se han regulado los parámetros físicos que figuran en indicadores y mandos de fácil observación y manejo en máquinas y equipos de elaboración.
- e) Se han seguido los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados en la utilización de equipos, maquinaria y útiles de pastelería y panadería.
- f) Se ha mantenido y cuidado los equipos, y se ha obtenido el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos.

Materias primas de uso común en pastelería y panadería:

- Harina: definición. Tipos de uso común en pastelería y panadería (fuerte, floja, de media fuerza, etc.). Descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Levaduras: definición. Formas de utilización en pastelería y panadería. Descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Agua: definición. Formas de utilización en pastelería y panadería. Descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Grasas: definición. Tipos de uso común en pastelería y panadería (vegetales, animales, hidrogenadas, etc.) y descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Huevos y ovoproductos: definición. Tipos de uso común en pastelería y panadería (yema líquida, clara líquida, huevo líquido, etc.) y descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Azúcar: definición. Tipos de uso común en pastelería y panadería (azúcar de caña y de remolacha, edulcorantes, etc.) y descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Lácteos: definición, tipos de uso común en pastelería y panadería (leche de vaca y de cabra, nata, leche en polvo, etc.) y descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería y panadería: definición, tipos (frutas, verduras, aromas, especias, etc.) y descripción de las cualidades organolépticas y de las aplicaciones.

Preelaboración de materias primas:

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

Elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y de múltiples aplicaciones:

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

Acabado y presentación de pastelería y panadería:

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

Maquinaria y equipos básicos de pastelería y panadería:

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

Orientaciones pedagógicas

Este módulo específico contiene la formación necesaria para desempeñar la función de preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y asistir en elaboraciones complejas.

La definición de esta función y las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manipulación de materias primas y preelaboración de elaboraciones sencillas de pastelería y panadería de múltiples aplicaciones.
- Elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y de múltiples aplicaciones.
- Asistencia al personal superior en elaboraciones complejas de pastelería y panadería (amasado, horneado, laminado, etc.)

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

Código: E102

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de elaboraciones complejas de pastelería y panadería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

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 inadecuadas.
- c) Se han clasificado los productos de limpieza y desinfección.
- d) Se ha reconocido el etiquetado y se han ordenado los productos y los útiles de limpieza más comunes con arreglo a sus aplicaciones y se han descrito las propiedades.
- e) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (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 alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higienico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- g) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados

4. 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 caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.

5. 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 afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- e) 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.

Contenidos:

Limpieza/ desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Parámetros objeto de control en los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Productos de limpieza. Características y clasificación. Criterios y requisitos en su almacenamiento.
- Procedimientos y equipos de limpieza y desinfección (L+D). Frecuencia.
- Tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Riesgos en la utilización de productos de limpieza y desinfección y tratamientos DDD

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas durante el proceso:

- 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).

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos durante el proceso:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración, contaminación y peligros de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Utilización eficiente de recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

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

- La limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

Módulo específico: Formación en centros de trabajo.**Código: E103****Duración: 120 horas****Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Reconoce la estructura jerárquica de la empresa, e identifica las funciones asignadas a cada nivel y su relación con el desarrollo de la actividad.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área.
- b) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- c) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- d) Se ha identificado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características de la tarea asignada y según los procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y se han justificado los requisitos actitudinales relacionados con la disposición personal para el desempeño del trabajo: puntualidad, empatía, orden, limpieza, seguridad, responsabilidad y calidad, trabajo en equipo, etc.).
- 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 por el medio ambiente en las actividades desarrolladas, y se han aplicado las normas internas y externas vinculadas.
- 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 han interpretado y se han cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se han establecido una comunicación y una relación eficaces con la persona responsable en cada situación y con el resto del equipo, con un trato fluido y correcto.
- h) 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.
- i) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y los procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Ejecuta operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería, siguiendo instrucciones dadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado operaciones de limpieza y puesta a punto de los equipos y del utillaje en el área de producción en pastelería y panadería.
- b) Se han seguido las instrucciones de seguridad, cuidado y manipulación de los equipos, las máquinas y los útiles.
- c) Se han recepcionado las materias primas, bajo supervisión, y se han comprobado las etiquetas, la documentación, el número de pedido, etc.
- d) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de materias primas.
- e) Se han distribuido los géneros necesarios para la realización de las operaciones de pastelería y panadería en las secciones de trabajo.
- f) Se han ejecutado, bajo supervisión, operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería.
- g) Se han notificado al personal de nivel superior las anomalías detectadas.
- h) Se ha aplicado durante todo el proceso la normativa de manipulación de alimentos.

4. Preelabora, elabora y presenta elaboraciones sencillas de pastelería y panadería, y asiste en elaboraciones complejas, siguiendo instrucciones dadas.

Criterios de evaluación.

- a) Se han racionado, se han troceado o se han picado materias primas en función de su aplicación.
- b) Se han aplicado técnicas básicas de transformación y cocinado requeridas para cada producto (cocción, fritura, escaldado, enfriamiento, etc.).

- c) Se han acabado y se han presentado bajo supervisión elaboraciones sencillas.
- d) Se ha asistido al personal superior en elaboraciones complejas de pastelería y panadería (amasado, horneado, laminado, etc.).
- e) Se han limpiado con la frecuencia necesaria los equipos, el utillaje y los utensilios empleados en el proceso.
- f) Se ha aplicado durante todo el proceso la normativa de manipulación de alimentos y protección medioambiental.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo tiene los contenidos necesarios para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo.

Las líneas de actuación que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La identificación del funcionamiento de los equipos más utilizados en el puesto de trabajo.
- Contribuir en la limpieza y conservación de la herramienta y utillaje así como de las instalaciones.
- Utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- La limpieza y recogida de las instalaciones.
- El uso de prendas y equipamiento de garantía higiénico-sanitario, cumpliendo las normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Realizar la puesta a punto, manteniendo el orden del lugar de trabajo, colaborando en la distribución de materias primas previa a su utilización.
- Preparar, limpiar y ordenar equipos, instalaciones y lugar de trabajo y realizando los procesos de post-servicio al finalizar la tarea.
- Mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa e incorporarse puntualmente al puesto de trabajo y no abandonarlo.
- Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo, coordinando su actividad con el resto del personal y mantener relaciones profesionales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.

**Anexo II.
Espacios formativos y equipamientos mínimos**

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m ² . 15 alumnos	Grado de utilización
Aula polivalente	30	15%
Taller de pastelería y panadería	90	75%
Almacén	20	10%

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 pastelería y panadería	<ul style="list-style-type: none"> - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Fregaderos. - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras. - 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 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, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos mármol, . - 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 específicos**

Módulo específico	Especialidad del profesorado	Cuerpo de Profesores
E100. Aprovisionamiento y conservación en pastelería y panadería.	Cocina y pastelería y panadería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
E101. Elaboraciones básicas de pastelería y panadería.	Cocina y pastelería y panadería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
E102. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y protección medioambiental	Cocina y pastelería y panadería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

**Anexo III B)
Titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos específicos en los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa:**

Módulo específico	Titulaciones y/o otros requisitos
E100. Aprovisionamiento y conservación en pastelería y panadería.	<ul style="list-style-type: none"> - Título de Técnico Superior o equivalente. - Título de Ingeniero Técnico o equivalente - Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Diplomado o el título de Grado equivalente. <p>El perfil académico del título debe corresponderse con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial.</p> <p>La Administración educativa podrá solicitar la acreditación de la competencia pedagógica que se determine.</p>
E101. Elaboraciones básicas de pastelería y panadería.	
E102. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y protección medioambiental.	

**Anexo IV
Relación entre los módulos específicos y las unidades de competencia que constituyen el currículo del perfil profesional**

Unidad de competencia	Denominación del módulo específico
UC1333_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería.	E100. Aprovisionamiento y conservación en pastelería y panadería. E102. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y protección medioambiental
UC1334_1 Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería y asistir en elaboraciones complejas.	E101. Elaboraciones básicas de pastelería y panadería. E102. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y protección medioambiental.
UC0546_1 Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	E102. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y protección medioambiental