



I DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DECRETO 174/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Panadería, Confitería y Repostería en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008040191)

El artículo 12.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que, conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma, lo desarrollen.

Mediante Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se traspasan a la Comunidad Autónoma de Extremadura funciones y servicios en materia de enseñanza no universitaria.

El artículo 6.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación define el currículo como el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas en la citada Ley. Y en el 6.2 asigna al Gobierno la competencia para fijar los aspectos básicos del currículo que constituyen las enseñanzas mínimas, mientras corresponde a las administraciones educativas competentes establecer el currículo del que formarán parte dichos aspectos básicos. Asimismo, dispone en el artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

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

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, ha establecido la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y define en el artículo 6 la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

Asimismo, el artículo 7 del citado Real Decreto establece que el perfil profesional de los títulos incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, de modo que cada título debe incorporar, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que los títulos de formación profesional respondan a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales para ejercer una ciudadanía democrática.



El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, establece el título de Técnico en Panadería, Confeitería y Repostería y fija sus enseñanzas mínimas. La competencia general que se atribuye a 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.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo del título de Técnico en Panadería, Confeitería y Repostería que se imparta en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura, determinando los objetivos generales, los módulos profesionales, sus objetivos específicos y criterios de evaluación expresados en términos de resultados de aprendizajes y de procedimientos, contenidos y actividades respectivamente.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación, previa deliberación el Consejo de Gobierno en su sesión de 1 de agosto de 2008,

D I S P O N G O :

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería en la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, de acuerdo con el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 2. 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 3. 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.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.



- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Artículo 4. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas incluidas en el título:

- a) Panadería y Bollería INA015_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

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

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

- b) Pastelería y Confitería INA107_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre):

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

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

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

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

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

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

- c) Repostería HOT223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

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 5. 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 de 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) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso para cumplimentar la documentación asociada al mismo.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.



- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 6. Estructura del ciclo.

1. Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en panadería, repostería y confitería se organizarán en módulos profesionales correspondientes a las unidades de competencia de las cualificaciones, con una duración total del ciclo formativo de 2.000 horas, que serán distribuidas en dos cursos académicos.
2. Los módulos profesionales que se corresponden con las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, son los siguientes:
 - a. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería con la UC0305_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
 - b. Elaboraciones de panadería-bollería con la UC0034_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería.
 - c. Procesos básicos de pastelería y repostería con la UC0306_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
 - d. Elaboraciones de confitería y otras especialidades con la UC0307_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
 - e. Postres en restauración con la UC0710_2 de la Cualificación de Repostería.



- f. Productos de obrador con la UC0035_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería y con la UC0308_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
 - g. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria con la UC0305_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería y con la UC0709_2 de la Cualificación de Repostería.
 - h. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos con la UC0036_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería, con la UC0310_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería y con la UC0711_2 de la Cualificación de Repostería.
 - i. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería con la UC0309_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
3. Módulos propios de la familia profesional.
- a. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
 - b. Elaboraciones de panadería y bollería.
 - c. Procesos básicos de pastelería y repostería.
 - d. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
 - e. Postres en restauración.
 - f. Productos de obrador.
 - g. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
 - h. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
 - i. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
4. Otros Módulos.
- a. Formación y Orientación Laboral.
 - b. Empresa e iniciativa Emprendedora.
 - c. Formación en Centros de Trabajo.
5. Los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos profesionales, que constituyen el currículo del título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, se recogen en el Anexo I del presente Decreto.
6. La organización de los módulos profesionales correspondientes a este Ciclo Formativo se recoge en el Anexo II de este Decreto.
7. La distribución y la duración por curso escolar, así como el horario semanal de cada uno de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, será la que aparece en el Anexo III de este Decreto.

**Artículo 7. Desarrollo curricular.**

1. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades del alumnado y a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, elaborará las programaciones para los distintos módulos profesionales. Estas programaciones didácticas deberán contener, al menos, la adecuación de las competencias profesionales, personales y sociales al contexto socioeconómico y cultural dentro del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, la metodología de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos.

Artículo 8. Acceso al ciclo formativo.

1. El acceso directo a la formación profesional de grado medio, según se establece en el artículo 41.1 del Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 21.1 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, exigirá estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
2. También se podrá acceder a este ciclo formativo mediante la superación de una prueba de acceso siempre que se reúnan los requisitos fijados por la normativa básica estatal.

Artículo 9. 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 permite el acceso, mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos 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 10. Evaluación.

1. El profesorado evaluará los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.



2. La evaluación en el ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confeitería, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Dada la estructura modular de los ciclos formativos la evaluación de los aprendizajes del alumnado se realizará por módulos profesionales.
4. Los alumnos y alumnas que obtengan una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo de grado medio obtendrán el título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

Artículo 11. Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Panificación y Repostería y de Técnico en Pastelería y Panadería, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se establecen en el Anexo VI del presente Decreto.
2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos y 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 cumpla los requisitos establecidos en el artículo 45.3 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.
5. La 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 queda determinada en el Anexo VII A) del presente Decreto.
6. La correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación se determina en el Anexo VII B) del presente Decreto.

**Artículo 12. Metodología didáctica.**

1. La metodología didáctica tiene que adaptarse a las peculiaridades colectivas del grupo, así como a las peculiaridades individuales.
2. La tutoría, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los equipos educativos la programación de actividades encaminadas a conseguir la optimización de los procesos de formación del alumnado.
3. La orientación profesional y la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y las alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades e intereses.

Artículo 13. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado 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 V A) de este Decreto.
2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B) del presente Decreto.
3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el Anexo V C) del presente Decreto.

Artículo 14. Requisitos de espacios y equipamientos.

Los requisitos mínimos de espacios y equipamientos para impartir las enseñanzas definidas, se establecen en el Anexo IV del presente Decreto

Disposición adicional única. Oferta a distancia del presente título.

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Disposición transitoria. Vigencia por Real Decreto 1146/1997.

1. Los alumnos que durante el curso 2007/2008 hayan estado matriculados en módulos profesionales correspondientes al primer curso del anterior título y no promocionen, se podrán incorporar al primer curso de las enseñanzas reguladas por el presente Decreto sin perjuicio de las convalidaciones o reconocimiento de módulos a los que pudieran tener derecho, según lo previsto en el Anexo VI.



2. Durante los cursos 2008/2009 y 2009/2010 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de primer curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos que puedan promocionar a segundo curso pero tengan pendientes módulos profesionales de primer curso.
3. Durante los cursos 2009/2010 y 2010/2011 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de segundo curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos con estos módulos profesionales pendientes.

Disposición final primera. Calendario de implantación.

De acuerdo con lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, el currículo establecido por este Decreto se implantará en el curso escolar 2008/2009 para los módulos profesionales de primer curso y en el 2009/2010 para el resto de módulos.

Disposición final segunda. Desarrollo reglamentario.

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 1 de agosto de 2008.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Educación,
EVA M.^a PÉREZ LÓPEZ

A N E X O 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 distintos procesos y productos.
 - d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
 - e) Se ha evaluado la materia prima desde el punto de vista nutricional.
 - f) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
 - g) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
 - h) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
 - i) Se ha evaluado la idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
 - j) Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.
 - k) 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 ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación de los diferentes productos de obrador.
 - b) Se han identificado los principales productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
 - c) Se han asociado los principales productos con la clasificación establecida por las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
 - d) Se han descrito sus principales características físico-químicas.
 - e) Se han reconocido sus características organolépticas.
 - f) Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios. Este CE no tiene contenidos asociados y además está repetido en el módulo de higiene.
 - g) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
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 ha elaborado la documentación asociada a los distintos procesos productivos.
- c) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.
- e) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
- 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 ha identificado la historia y evolución tecnológica en el sector de la panadería y pastelería.
- b) Se han reconocido las características e instalaciones complementarias propias de un obrador: (equipos de renovación del aire, de regulación de la temperatura, instalaciones de agua caliente-fría, instalaciones eléctricas, de gas o gasoil, de evacuación de residuos, y otras).
- c) Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- d) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- e) Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.
- f) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
- g) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- h) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.
- i) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.
- j) 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, pH, 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: 160 horas.

Contenidos básicos:

Características de las materias primas y auxiliares:

- Clasificación y características básicas de las materias primas, aditivos y auxiliares.
- Descripción de las principales materias primas y auxiliares: función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Valoración nutricional, conservación y defectos, alteraciones y riesgos asociados.
- 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 en función del producto a obtener.
- Aditivos. Reglamentación Técnico-Sanitaria. Clasificación, función tecnológica, dosis de empleo, etc.
- Procedimientos de toma e identificación de las muestras: fundamentos básicos, muestreo, identificación, traslado y conservación.
- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas, auxiliares y productos (fundamentos, protocolos, realización e interpretación).
- Análisis sensorial. Catas y test sensoriales.

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

- Clasificación de los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, según la Reglamentación Técnico-Sanitaria. Innovaciones en este sector.
- Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.
- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.
- Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.
- Coberturas, baños y rellenos: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.



Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Procesos de elaboración de coberturas, baños y rellenos: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Documentación asociada a los procesos de elaboración (Ficha técnica de elaboración: estructura, interpretación, manejo): procedimientos, instrucciones de trabajo, registros.
- Manejo de las TIC 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:

- Historia de la panadería y pastelería. Evolución tecnológica.
- El obrador: características, instalaciones complementarias y ubicación de los equipos.
- Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.
- Detalles constructivos y principios de funcionamiento de los equipos.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
- Líneas automáticas de fabricación.
- 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:
 - Métodos físicos: Conservación por temperaturas bajas, conservación por temperaturas altas, conservación por reducción de aw, irradiación y otros.



- Métodos químicos: aditivos, adición de solutos, descenso del pH.
- Otros: Envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada, etc.

Orientaciones pedagógicas.

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

La función de 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 en el manejo de la maquinaria y equipos.



- b) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos, utillaje y áreas empleando los productos y equipos 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 o problemas de funcionamiento más frecuentes, así como las medidas correctoras indicadas en cada caso.
- 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 relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- c) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería, justificando los diversos ingredientes, el estado y orden en que se deben incorporar y sus márgenes de dosificación.
- 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, de forma manual o utilizando sistemas automáticos.
- 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 ha evaluado la influencia que ejercen sobre la calidad y características reológicas de la masa, los distintos sistemas de panificación, materias primas y parámetros del proceso de elaboración.
- j) Se han realizado las operaciones de elaboración de masas fermentables.
- k) Se han analizado las diferencias, en fórmula y proceso, de las masas que van a ser sometidas a ultracongelación, fermentación controlada, retardada o precocción.
- l) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.



m) Se han identificado los defectos de elaboración de las masas, asociándoles las posibles causas y se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante dichas desviaciones.

n) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3. Forma piezas individuales, 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, manual o mecánicamente, 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, en los recipientes o soportes adecuados, para su fermentación.

h) Se han identificado las diferencias en el procesado de las masas que son sometidas a ultracongelación, fermentación controlada, retardada o precocción.

i) Se han seleccionado la cámara de ultracongelación y los parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo).

j) Se ha valorado la influencia que tiene sobre la masa, la utilización del frío y los distintos sistemas mecanizados de división, boleado y formado.

k) 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 influencia de los parámetros de control (temperatura, tiempo y humedad relativa) en los procesos de fermentación controlada y/o retardada.
 - e) Se ha descrito el proceso de regeneración de masas ultracongeladas previo a la fermentación.
 - f) Se han identificado y valorado las ventajas e inconvenientes, de la aplicación de las diferentes técnicas de frío industrial.
 - g) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
 - h) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, deduciendo los reajustes precisos para evitar nuevos sucesos.
 - i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - j) 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 aplicado las operaciones previas al horneado.
- b) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).
- c) Se han descrito las reacciones físico-químicas que tienen lugar en la masa durante el tratamiento térmico.
- d) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado/fritura y su influencia sobre el producto final.
- e) Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- f) Se ha cargado o alimentado, manual o mecánicamente, el horno/freidora, controlándose la cocción/fritura.
- g) Se ha deshorneado y asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- h) Se han aplicado las diferencias tecnológicas adecuadas para productos precocidos.
- i) Se han contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.
- j) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) 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 enfriamiento y conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) 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, utillaje y equipos para la composición de productos.
- b) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada y de forma atractiva para el consumidor.
- c) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones.
- d) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
- e) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- f) Se han identificado las distintas especialidades regionales e internacionales de productos de panadería y bollería.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.



Duración: 352 horas.

Contenidos básicos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones y preparación del utillaje 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.
- Servicios auxiliares. Tipos y características.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
- Eliminación de residuos de limpieza y de mantenimiento.

Obtención de masas fermentables:

- 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.
- Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- 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.
- Sistemas de panificación. Directo, mixto y esponja.
 - Preparación de la masa madre: Tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a considerar: Temperatura, tiempo, pH de la masa. Beneficios de su empleo.
- Operaciones de elaboración de masas fermentables. Fresaje, amasado y refinado en masas con baja hidratación. Variables a controlar: tipo de amasadora, temperatura de la masa y tiempo de amasado.
- Masas ultracongeladas. 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.



- 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.
- Anomalías y defectos en las masas. Causas y posibles correcciones.

Formación de piezas individuales:

- Reposo en masa o en bloque: efectos sobre las características de las masas.
- Obtención de piezas individuales: división, heñido o boleado, reposos y formado. Procesos manuales y mecánicos. Secuencia de ejecución, parámetros de control.
- 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 de la mecanización, en los distintos procesos de obtención de piezas, sobre las características finales de las masas fermentables.

Control del proceso de fermentación:

- Regeneración de masas ultracongeladas.
- Proceso de fermentación. Equipos. Fundamentos. tipos, parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo), anomalías y medidas correctoras.
- Fermentación controlada o retardada. Parámetros de control. Defectos, causas y posibles correcciones.
- Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en la fermentación de las masas.

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 deshorneado 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.

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. Ejemplos: Cremas pasteleras, trufas, natas y otras.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel y otras). Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, enfriamiento, consistencia, conservación y normas de higiene.
- Elaboración y conservación de cubiertas (fondant, pralinés, baños glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos). Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, 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 (pan candeal, pan de flama, bagettes, chapatta, pan de payés, pan gallego, pan de molde, hogaza de León, libreta de Castilla, y otros). Formatos y características.
- Principales productos de bollería ordinaria, rellena o guarnecida y hojaldrada. Formatos y características.

Orientaciones pedagógicas.

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



La función de 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.

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) y x) del título.

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

- Preparación de masas fermentables, su fermentación, 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: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.



- b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.
 - c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
 - d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
 - e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
 - f) Se han detectado las necesidades de regeneración y/o acondicionamiento de las materias primas que lo precisen.
 - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
 - 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 han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
 - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. 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 relacionado 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 identificado 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.
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería extremeña.
- 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, reposos y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- i) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención de piezas individuales.
- j) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.
- k) Se ha controlado la temperatura, tiempo y otros parámetros a tener en cuenta en el proceso de cocción/fritura de masas y pastas.
- l) Se han identificado las masas/pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
- m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



o) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

6. 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, regeneración y/o acondicionamiento 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 ensayado posibles variantes en la composición y decoración de los productos de pastelería y repostería.
- h) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- i) Se han valorado los resultados finales 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
 - Productos alternativos. Características y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

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.



Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

- Vocabulario técnico asociado a la 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.
- 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. Control y valoración de resultados.
- 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 extremeña. 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 baños: 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.

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 realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han elegido y preparado los equipos y utillaje apropiados a la elaboración.
- c) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- d) Se han seleccionado los ingredientes y se han adecuado las materias primas, que requieren preparación previa antes de su empleo, con antelación suficiente.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- g) Se han realizado las operaciones de obtención de masas, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.
- h) Se han identificado los diferentes sistemas de obtención de piezas individuales.
- i) Se han realizado las operaciones de horneado controlando los parámetros asociados al proceso.
- j) Se ha garantizado el enfriamiento del producto en la forma y tiempo necesario antes de su envasado.
- k) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería, adoptando las medidas oportunas en caso de desviaciones.
- l) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- m) 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 realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate, y sucedáneos, sus características generales y sus ingredientes.
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han controlado las operaciones de fundido de la cobertura, atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- e) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención y acondicionamiento de rellenos y otras materias primas auxiliares.



- f) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
 - g) Se ha realizado el enfriamiento y desmoldado en las condiciones adecuadas para conseguir la correcta cristalización del producto.
 - h) Se ha garantizado la adecuada conservación del producto.
 - i) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
 - j) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.
 - k) Se ha manejado la técnica de decoración con chocolate mediante cartucho.
 - l) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).
 - m) Se han verificado las características físico-químicas y organolépticas de los productos.
 - n) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
 - o) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - p) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
3. Obtiene turrónes y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
 - b) Se han reconocido las características generales, ingredientes y tipos de masas de turrón y mazapán.
 - c) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
 - d) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
 - e) Se han preparado las materias primas con antelación suficiente.
 - f) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
 - g) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
 - h) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
 - i) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
 - j) Se han reconocido las principales elaboraciones de turrónes y mazapanes.
 - k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.

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

c) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).

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

e) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje adecuados al producto a elaborar.

f) Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.

g) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (pesado o dosificación, mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grajeado, extrusionado, enfriado y otras).

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

i) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto, los defectos o desviaciones y las posibles correcciones.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.

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

c) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes, ajustándola a las cantidades a elaborar.

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

e) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso.

f) Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.



- g) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.
- h) Se ha procedido al congelado y conservación del producto.
- i) Se han reconocido las principales elaboraciones de helados.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) 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 realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
- c) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.
- d) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes, ajustándola a las cantidades a elaborar.
- e) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.
- f) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración y los parámetros a controlar en cada etapa.
- g) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- h) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Duración: 180 horas.

Contenidos básicos:

Elaboración de masas y productos de galletería:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de las galletas según la reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Proceso general de elaboración de masas de galletería.
 - Materias primas utilizadas en galletería y su influencia en la masa y en el producto final.



- Acondicionamiento: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
 - Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, fundido o amasado, refinado, horneado y otras.
 - Parámetros de control: tiempo, temperatura, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno, enfriamiento de las piezas y otros.
 - Obtención de piezas individuales: Operaciones de cortado, laminado, volteado, troquelado, extrusionado, escudillado, moldeado, pintado, incorporación de cremas y otras.
- Características físicas y organolépticas de masas y productos de galletería. Posibles anomalías. Causas y correcciones.

Elaboración de productos a base de chocolate:

- Maquinaria, equipo, utillaje y áreas de elaboración en chocolatería. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de los tipos de chocolates según la Reglamentación Técnico-Sanitaria. Sucedáneos de chocolate.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación.
- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.
- Rellenos utilizados en los productos de chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas, coberturas, chocolatinas, fideos, cremas de chocolate para untar, chocolate en polvo, etc.
- Técnicas de elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- Decoración con chocolate mediante cartucho.
- Conservación de los productos a base de chocolate.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos a base de chocolate.
- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.

Elaboración de mazapanes y turrónes:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración en la elaboración de mazapanes y turrónes. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definiciones de los distintos tipos de turrónes y mazapanes según la reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Proceso de elaboración de mazapanes y turrónes.
- Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
- Acondicionamiento de las materias primas: limpieza, pelado, secado, troceado, triturado, tostado, fundido, etc.



- Operaciones de obtención de masas: mezclado, batido, amasado, etc.
- Parámetros de control.
- Obtención de piezas individuales: formado, moldeado, laminado, cortado, encajado, etc.
- Principales elaboraciones de mazapán: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets, huesos de santo, empiñonados, marquesas, cordiales...).
- Elaboración de diferentes tipos de turrone (duros, blandos, guirlache, de chocolate, de coco, de nata y nueces, de yema, praliné y otros).
- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración de turrone y mazapanes.

Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de los distintos tipos de caramelos, chicles, confites y otras golosinas según la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
- Formulación.
- Operaciones de elaboración de:
 - Caramelos duros y blandos.
 - Regaliz.
 - Gelatinas.
 - Chicles.
 - Grageas y confites.
 - Otros dulces y golosinas.
- Parámetros a controlar: Temperatura, tiempo, presión y otros.
- Características físico-químicas y organolépticas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.

Elaboración de helados artesanos:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de los distintos tipos de helados según la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Proceso de elaboración de helados.
 - Formulación.
 - Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
 - Aditivos y función tecnológica.



- Operaciones de obtención de helados: mezclado, homogeneización, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
- Parámetros de control.
- 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 y sus posibles correcciones.

Elaboración de especialidades diversas:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Productos regionales, tradicionales y estacionales, con identificación de sus fechas específicas de elaboración.
- Proceso de elaboración de especialidades diversas:
 - Formulación.
 - Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
 - Secuencia de operaciones: laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura y otras.
 - Parámetros de control.
- Principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
 - Merengues.
 - Pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
 - Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
 - Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
 - Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
 - Yemas (yemas de Ávila, tocnillos de cielo).
 - Cocadas.
 - Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
 - Rosquillas de palo.
 - Capuchinas.
 - Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
 - Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
 - Monas de Pascua.
 - Almendras garrapiñadas.
 - Dulce de membrillo
 - Gofres y crepes.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.



Orientaciones pedagógicas.

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

La función de 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 turrones, 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 la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.



Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.



- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.



- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.



- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 180 horas.

Contenidos básicos:

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.

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.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. 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 lácteos hasta el momento de su uso o consumo.

Elaboración de postres fritos o y de sartén:

- Postres fritos o/y de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o y 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 y de sartén hasta el momento de su uso o consumo.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. 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 helados y sorbetes hasta el momento de su uso o consumo.

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.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de semifríos hasta el momento de su uso o consumo.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- 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.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres emplatados hasta el momento de su uso o consumo.

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 acondicionamiento 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 ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- b) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- 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 de los equipos a utilizar.
- e) Se han preparado y regulado las áreas de trabajo, servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- f) Se han coordinado las actividades de trabajo.
- g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de masas e ingredientes básicos dados.



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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- b) 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.

k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

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 han definido las condiciones de trabajo adecuadas a cada proceso (temperatura, humedad relativa, etc.).

d) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.

e) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.

f) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.

g) Se han acondicionado y aplicado cremas, baños, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene y seguridad alimentaria.

h) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones de referencia.

i) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.

b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.

c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.

d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.

e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.



- f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos 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 ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad y protección del medio ambiente 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: 120 horas.

Contenidos básicos:

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 las áreas de trabajo, servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.
- Materias primas, masas básicas y productos relacionados.



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.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos finales.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

- Intolerancias y alergias alimentarias. Fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.
- Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.
- 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.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos finales.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

Decoración de productos de obrador:

- Manejo de equipos. Regulación y control.
- Manejo de utillaje de acabado: mangas, espátulas, cartuchos, aerógrafos, serígrafos y otros.
- Operaciones y técnicas de acabado y decoración: pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado, aerografiado: características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos y posibles correcciones.



- 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.
- 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.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

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.
- Etiquetado-rotulado de productos de obrador. Información obligatoria y complementaria según la normativa vigente. Materiales, tipos, códigos y ubicación.
- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

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 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 y repostería.

La función de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería 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 las variables que intervienen en su cálculo.
 - b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
 - c) Se ha seleccionado el tipo de inventario más adecuado para controlar el estado y la caducidad de lo almacenado en cada caso.
 - d) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades adecuadas a las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de stocks previamente definidos.
 - e) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos en función de las necesidades de los potenciales clientes, la estacionalidad y la disponibilidad del suministro de determinados productos.
 - f) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
 - g) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
 - h) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
 - i) 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 cotejado que el transporte de las materias primas y auxiliares se ha realizado conforme a las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.
 - g) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
 - h) 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 identificado los sistemas de almacenamiento.



- b) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías (en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia, condiciones específicas de conservación y otras características).
- c) Se ha identificado la documentación asociada a la gestión de almacén.
- d) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- e) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- f) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- g) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- h) Se han valorado los costes de almacenaje.
- i) 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 (fragilidad, temperatura, humedad relativa y otras) 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.
- g) Se ha descrito la correcta colocación de las mercancías en el medio de transporte para asegurar su protección.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión de almacén.
- 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 básicos:

Aprovisionamiento del almacén:

— Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.

— 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, 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. 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 codificación de mercancías.
- 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.
 - 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 función de 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), p) y 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 clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) 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 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.
- e) 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 afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.



- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

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. Realiza el envasado-embalaje de los productos de panadería y pastelería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los materiales para el envasado, embalaje, rotulación y etiquetado de productos de panadería y pastelería.
- b) Se han señalado las posibles incompatibilidades existentes entre los materiales/envases y los productos alimentarios.



- c) Se han descrito los equipos y elementos auxiliares presentes en una línea de envasado-embalaje, su manejo y medidas de seguridad.
- d) Se han caracterizado las principales anomalías en el funcionamiento de los equipos así como las medidas correctoras indicadas en cada caso.
- e) Se ha reconocido la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y rótulos.

2. 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.

3. 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 produce 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 han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.
- i) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.
- j) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.



4. 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.

5. 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.

6. 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: 60 horas.

Contenidos básicos:

Envasado de productos de panadería, repostería y confitería:

- Envasado.
 - Materiales de envasado.
 - Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado.
 - Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
 - Incompatibilidades con los alimentos.
- Etiquetado. Normativa.
 - Etiquetas. Técnicas de colocación y fijación.
- Embalaje.
 - Operaciones de embalaje.
 - Técnicas de composición de paquetes.
 - Métodos de reagrupamiento.
 - Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
 - Técnicas de preparación de envoltorios.
 - Empaquetado de productos ante el cliente.
- Técnicas de rotulado.

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 han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
 - b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y confitería.
 - c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
 - d) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
 - e) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico en panadería, repostería y confitería.
 - 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 identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
 - b) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
 - c) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del técnico en panadería, repostería y confitería.
 - 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 ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
 - e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
 - 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 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 confitería.
 - i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
 - j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- c) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- e) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- 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 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.
- d) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico en panadería, repostería y confitería.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- 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. 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.

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

Criterios de evaluación:

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



- b) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- c) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- d) 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.
- 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 de un centro de producción de panadería y pastelería.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en panadería, repostería y confitería.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos-profesionales relacionados con el técnico en panadería, repostería y confitería.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en panadería, repostería y confitería. La adaptación a la evolución de las exigencias del mercado de trabajo.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. La preparación para la entrevista de trabajo.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- Nuevos yacimientos de empleo y de inserción laboral del técnico en panadería, repostería y confitería. Intraemprendedores y autoempleo.
- Valoración del acceso al empleo en condiciones de no discriminación.
- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- La comunicación eficaz como instrumento fundamental en la relación con los miembros del equipo. Barreras en la comunicación. Comunicación asertiva. Comunicación no verbal.



- Trabajo en equipo. Concepto. Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Tipos de equipos de trabajo. Características.
- Equipos en la industria de panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo. Diversidad de roles. Tipología de los miembros de un equipo. Técnicas para dinamizar la participación en el equipo. Herramientas para trabajar en equipo.
- Conflictos interpersonales: características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- La negociación: concepto, elementos, proceso y cualidades del negociador.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo. Concepto. Fuentes. Jerarquía Normativa.
- La Administración Laboral. La Jurisdicción Social.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- El tiempo de trabajo y su retribución. Jornada laboral. Análisis de la jornada determinada en Convenios Colectivos aplicables en sectores en los que pueden ser contratados. El salario: elementos que lo integran. La nómina: análisis de nóminas de acuerdo con las percepciones salariales determinadas en convenios colectivos que les sean de aplicación.
- Análisis de la relación laboral individual. Sujetos del contrato de trabajo. Forma, Duración, Período de prueba.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. Normativa autonómica.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Consecuencias económicas derivadas: el finiquito y la indemnización.
- El procedimiento para reclamar contra el despido: órganos competentes, plazos, resoluciones y consecuencias económicas, indemnización y salarios de tramitación.
- Representación de los trabajadores. Participación de los trabajadores en la empresa.
- La Negociación Colectiva. Sindicatos y Asociaciones Empresariales. Conflictos colectivos. La huelga y el cierre patronal. Procedimientos legales de solución de conflictos colectivos.
- Nuevos entornos de organización del trabajo. Beneficios para los trabajadores: flexibilidad y beneficios sociales entre otros. Posibilidades de aplicación en los puestos de trabajo correspondientes al perfil del título.



- Uso de una terminología adecuada.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Acción protectora y regímenes. El Servicio Extremeño de Salud.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La cotización a la Seguridad Social: bases de cotización y cuotas, empresarial y del trabajador, resultantes según el tipo de contrato.
- Contingencias cubiertas por la Seguridad Social. Prestaciones asociadas a dichas contingencias.
- Las prestaciones económicas de la Seguridad Social: requisitos y cuantía.
- Situaciones protegibles en la prestación por desempleo. Modalidades. Cálculo de la duración y cuantía.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización, a través de las estadísticas de siniestralidad laboral nacionales y en Extremadura, de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras.
- Condiciones de Trabajo y Salud. Riesgo y daños sobre la salud: accidente laboral y enfermedad profesional.
- Análisis de los factores de riesgo laboral y de sus efectos.
- 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.
- Análisis de riesgos ligados a la organización del trabajo: carga de trabajo y factores psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería. Principal normativa de aplicación directa en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- La prevención: significado y consecuencias.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Técnicas de evaluación de riesgos. Aplicación en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en dichos entornos.



Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva para los diferentes tipos de riesgos.
- Señalización de Seguridad.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Clasificación de emergencias y diferentes situaciones que las pueden provocar. Los equipos de emergencias.
- Técnicas de clasificación de heridos.
- Técnicas básicas de primeros auxilios.
- Composición y uso del botiquín.
- Vigilancia de la salud del trabajador. Los controles del estado de salud del trabajador: obligatoriedad y contenido. La protección de la maternidad. Valoración del respeto a la intimidad. La vigilancia del estado de salud del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- El marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. El Centro Extremeño de Seguridad y Salud Laboral.
- Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
- Planificación de la prevención en la empresa. El contenido del Plan de Prevención.
- Análisis de un Plan de Prevención en una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Orientaciones pedagógicas.

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 p), q), r), t) y u) del ciclo formativo y las competencias ñ), p), q), r), s), t), u) y w) 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.
- 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 el 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 pequeña y mediana empresa 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 descrito la estrategia empresarial y se ha puesto en relación con los objetivos de la empresa.
- i) 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 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 analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa del sector de la panadería y la pastelería.
- e) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería.
- 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 llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa de relacionada con la panadería, repostería y confitería.

3. 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, estudio de viabilidad económico-financiera, 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 pequeña y mediana empresa.
4. Realiza la gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se han definido y diferenciado los principales instrumentos de financiación bancaria.
- f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable para una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- g) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria para pequeña y mediana empresas.
- h) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la panadería y la pastelería (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.). Procesos de innovación sectorial en marcha en Extremadura.



- La Cultura emprendedora.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación y colaboración.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una "pyme" de panadería y pastelería. Concepto de intraemprendedor.
- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la panadería y la pastelería.
- El riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- La empresa como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- El empresario. Requisitos y actitudes para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia empresarial como medio para conseguir los objetivos de la empresa.
- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las oportunidades de negocio en el sector de la panadería y la pastelería.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la panadería y la pastelería. Definición de una determinada idea de negocio.

La empresa y su entorno:

- La Empresa. Concepto.
- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema. La estructura organizativa de la empresa.
- Análisis del entorno general de una "pyme" de panadería y pastelería. Entorno económico, social, demográfico y cultural.
- Análisis del entorno específico de una "pyme" de panadería y pastelería: los clientes, los proveedores y la competencia. Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Relaciones de una "pyme" de panadería y pastelería.
- Relaciones de una "pyme" de panadería y pastelería con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social de la empresa. Elaboración del balance social de la empresa: descripción de los principales costes y beneficios sociales que producen. Viabilidad medioambiental.
- La cultura empresarial y la imagen corporativa como instrumentos para alcanzar los objetivos empresariales.



- La ética empresarial. Identificación de prácticas que incorporan valores éticos y sociales. Aplicación a empresas del sector en Extremadura.
- Estudio y análisis de la viabilidad económica y financiera de una "pyme" de panadería y pastelería.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa. Empresario individual y empresario social. La franquicia.
- Ventajas e inconvenientes de los distintos tipos de empresa. Responsabilidad en función de la forma jurídica.
- La fiscalidad en las empresas. Impuesto de Sociedades e Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. Oficinas virtuales: seg-social, INEM, NNCC en Extremadura, etc.
- Subvenciones y ayudas para la creación de empresas en Extremadura.
- Asesoramiento y gestión administrativa externos. La ventanilla única.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de panadería.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. El registro de la información contable. Los libros contables.
- Análisis de la información contable. Cálculo e interpretación de las ratios de solvencia, liquidez y rentabilidad. Umbral de rentabilidad.
- Obligaciones fiscales de las empresas. Tipos de impuestos. Calendario fiscal.
- Principales instrumentos de financiación bancaria.
- Gestión administrativa de una empresa de panadería y pastelería: cumplimentación de la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros). Descripción de los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- Plan de empresa: documentación básica de las operaciones realizadas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene las especificaciones de formación 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 contribuye a alcanzar los objetivos generales o), p), q), r), s), t) y u) del ciclo formativo y las competencias o), p), q), r), s), t), u), v) y w) del título.

Las actividades de aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- 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 pequeñas y medianas empresas (PYMES) del sector.
- Proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la panadería, repostería y confitería, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

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 referidas 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 ha identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

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

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

- e) Se han mantenido organizada, limpia 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 ajustado los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

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

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



- c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.
 - d) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
 - e) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
 - f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.
 - g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.
5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
 - b) Se han enumerado las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.
 - c) Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.
 - d) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
 - e) Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración y sus controles básicos según lo establecido por la empresa en las instrucciones y procedimientos.
 - f) Se han cumplimentado los registros según lo establecido.
 - g) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.
 - h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante el proceso de elaboración.
 - i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.
6. Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

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



- b) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
 - c) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
 - d) Se ha descrito la decoración y presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.
 - e) Se han reconocido los elementos y técnicas de decoración a aplicar.
 - f) Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.
 - g) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.
 - h) Se ha ubicado el producto en almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.
 - i) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
 - j) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
 - k) Se han actualizado las existencias del almacén de productos terminados.
 - l) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.
 - m) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.
7. Apoya operaciones de venta y atención 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: 440 horas.

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

ANEXO II

ORGANIZACIÓN MODULAR DEL CICLO

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos.

Primer curso.

- Elaboraciones de panadería y bollería.
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.

Segundo curso.

- Productos de obrador.
- Postres en restauración.
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

ANEXO III

DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL, POR CURSOS ACADÉMICOS, DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA, A EXCEPCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DE "FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO"

Relación de módulos del ciclo de grado medio de panadería, repostería y confitería.				
Duración y distribución por curso escolar.				
Módulo Profesional	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	160	5		
0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	352	11		



0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.			180	9
0028. Postres en restauración.			180	9
0029. Productos de obrador.			120	6
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.			60	3
0033. Formación y orientación laboral	96	3		
0034. Empresa e iniciativa emprendedora			60	3
0035. Formación en centros de trabajo			440	
Total horas por curso	960	30	1040	30

ANEXO IV**ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m²	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula técnica.	60	40
I- Obrador de Panadería y Repostería.	150	120
I- Obrador de Panadería y Repostería.	150	120
Almacén.	20	20

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none">- Medios audiovisuales.- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.



Obrador de Panadería
y Repostería.

- 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 controlada.
- Cuarto frío para trabajos con chocolate y otras elaboraciones de pastelería.
- Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas.
- Sanitarios.
- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mesas frías.
- 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 y campana de extracción.
- Atemperador de cobertura.
- Refinadora-trituradora de azúcar. Molino de azúcar.
- Trituradora-refinadora de frutos secos.
- Refinadora-bregadora para masas con baja hidratación.
- Elaboradora de helados o mantecadora.
- Equipo para elaborar sorbetes, granizados, etc.
- Balanzas de precisión y básculas.
- Microondas con control digital del tiempo.
- Picadora-trituradora de brazo.
- Exprimidores.
- Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear (latas de pastelería y latas siliconadas lisas y acanaladas para panadería).
- Papel de horno y Tapetes de flexipan de 60 X40
- Carros auxiliares con ruedas, de acero inoxidable.
- Termómetros, Cronómetros, Pesajarabes o Refractómetros, Cepillos, Pinceles, Cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas de polipropileno de diferente capacidad, bandejas, Tartaletas de distintas formas y tamaños, moldes para bizcocho, plum cake, pan de molde y otros.
- Utensilios para medir. Jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...
- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.



Obrador de Panadería y Repostería.

- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, tijeras, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, guitarra para cortar bombones, tenedores de baño.
- Fregaderos industriales de acero inoxidable y lavamanos de accionamiento no manual, con dispensadores de jabón líquido y de papel de secado desechable.
- Contenedores para basura y portarrollos de papel desechable.
- Lavavajillas industrial.
- Juego de Cortapastas lisos y rizados de distintos tamaños y juego de cortapastas con distintas formas.
- Juego de peines de distintas formas y tamaños para planchas de biscocho y decoración en chocolate.
- Cortador extensible en acero inoxidable.
- Rejillas de aluminio para aplicar baños (candideras).
- Guantes para protección frente al calor.
- Pala de horno.
- Marcadores de pan (de pan de Viena, de pan Lechuguino...)
- Churrera, barquillera y gofrera.
- Rodillos para laminar, batidores
- Lámpara de infrarrojos para trabajar caramelo
- Batería de cocina, platos para emplatar postres, cuchillos de distinto tamaño y características (sierra, liso, puntilla, etc.) cucharillas, copas para helados, bandejas, etc.
- Equipos de envasado y embalaje (envasadora a vacío, retractiladota, flejadora...) y material para envasado, embalaje, decoración y escaparatismo, etiquetadoras elementos para rotulado, etc.
- Expositor de pan, cestas de mimbre, etc.
- Terminal punto de venta (TPV), datáfono.

ANEXO V 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.	<ul style="list-style-type: none">• Procesos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.



0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
	<ul style="list-style-type: none">Cocina y pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
	<ul style="list-style-type: none">Cocina y pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
	<ul style="list-style-type: none">Cocina y pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración.	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
	<ul style="list-style-type: none">Cocina y pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
0029. Productos de obrador.	<ul style="list-style-type: none">Procesos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">Procesos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
	<ul style="list-style-type: none">Hostelería y Turismo.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Procesos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
0033. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none">Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none">Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.

**ANEXO V 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 Industrias Alimentarias.
	Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.

ANEXO V C)

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL TÍTULO PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA, DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA Y ORIENTACIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

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, 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.



<p>0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p>	<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.
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.- Técnico Superior en Restauración.- Técnico Superior en Industrias Alimentarias.- Técnico Especialista en Hostelería.
<p>0033. Formación y Orientación Laboral. 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 VI**

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO 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 VII 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	Módulos profesionales
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 VII B)**CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE
COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

Módulos profesionales	Unidades de competencia
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