

I.- DISPOSICIONES GENERALES

Consejería de Educación y Ciencia

Decreto 231/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en su artículo 39 que la Formación Profesional en el sistema educativo tiene por finalidad preparar a los alumnos y las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional.

Por otra parte establece en su artículo 6, con carácter general para todas las enseñanzas, que se entiende por currículo el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas en su contenido así como que las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, establece en su artículo 17 que el currículo de las enseñanzas de formación profesional se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional. Igualmente dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos correspondientes respetando lo dispuesto en esa norma y en las normas que regulen los títulos correspondientes y que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

El artículo 18 de ese mismo Real Decreto indica que las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al establecer el currículo de cada ciclo formativo, la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, así como las perspectivas de desarrollo económico y social, con la finalidad de que las enseñanzas respondan en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores socioproductivos de su entorno, sin perjuicio alguno de la movilidad del alumnado.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y la Formación Profesional en su artículo 10.2

indica que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Corresponde a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha la competencia en el desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades según el artículo 37.1 del estatuto de autonomía de Castilla-La Mancha aprobado por Ley Orgánica 9/1982, de 10 de agosto.

Una vez aprobado y publicado el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, procede establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al Título de Técnico en panadería, repostería y confitería, en el ámbito territorial de esta Comunidad Autónoma, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa citada anteriormente.

El perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

En la definición del currículo de este ciclo formativo en Castilla-La Mancha se ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para la familia profesional de industrias alimentarias y la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, sobre todo en el módulo de Formación y Orientación Laboral, que permitan que todos los alumnos puedan obtener 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.

Igualmente, el desarrollo curricular de este ciclo formativo facilita la obtención del carné profesional de manipulador de alimentos, lo que redundará en una mejor inserción y desarrollo profesional del técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

El continuo avance hacia la automatización de los procesos de fabricación, el incremento en la sofisticación de los productos de galletería, bollería y afines, además de la preocupación que existe actualmente con respecto a la dieta sana, obliga a una creciente formación especializada en el sector.

En el procedimiento de elaboración de este Decreto, ha intervenido la Mesa Sectorial de Educación y han emitido dictamen el Consejo Escolar de Castilla-La Mancha y el Consejo Regional de Formación Profesional de Castilla-La Mancha.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, de acuerdo con el Consejo Consultivo y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su reunión de 16 de septiembre de 2008, dispongo:

Capítulo I

Disposiciones generales.

Artículo 1. Objeto de la norma y ámbito de aplicación.

El presente decreto tiene como objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, teniendo en cuenta sus características geográficas, socio-productivas, laborales y educativas, e integra 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 Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Capítulo II

Identificación del título, perfil profesional, entorno profesional y titulación.

Artículo 2. Identificación del título y perfil profesional.

1. Según lo establecido en el artículo 2 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Panadería, Repostería y Confitería.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

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

2. Según lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, el perfil profesional del Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Artículo 3. Competencia general.

Según lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, 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 4. Competencias profesionales, personales y sociales.

Según lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, 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 5. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Según lo establecido en el artículo 6 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, la relación de cualificaciones profesionales incluidas en el título son:

Cualificaciones profesionales completas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 6. Entorno profesional.

Según lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

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

Panadero.

Elaborador de bollería.

Elaborador de masas y bases de pizza.

Pastelero.

Elaborador y decorador de pasteles.

Confitero.

Repostero

Turronero.

Elaborador de caramelos y dulces.

Elaborador de productos de cacao y chocolate.

Churrero.

Galletero.

Elaborador de postres en restauración.

Artículo 7. Titulación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 44 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, los alumnos que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería obtendrán el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Capítulo III

Desarrollo curricular del ciclo formativo, correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia y otros parámetros de contexto.

Artículo 8. Objetivos generales del Ciclo Formativo.

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) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- 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 9. Módulos profesionales de primer y segundo curso.

1. Son módulos profesionales de primer curso los siguientes:

- a) Elaboraciones de panadería y bollería.
- b) Procesos básicos de pastelería y repostería.
- c) Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.
- d) Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería.
- e) Productos de obrador.
- f) Inglés técnico para la familia la familia profesional de industrias alimentarias.

2. Son módulos profesionales de segundo curso los siguientes:

- a) Elaboración de confitería y otras especialidades.
- b) Postres en restauración.
- c) Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- d) Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- e) Empresa e iniciativa emprendedora.
- f) Formación y orientación laboral.
- g) Formación en centros de trabajo.

3. La duración y distribución horaria semanal ordinaria es la establecida en el Anexo III de este Decreto.

Artículo 10. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.

La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería con las unidades de competencia para su acreditación es la determinada en el Anexo V B) del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, que se reproduce a continuación:

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

Artículo 11. 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.

La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería para su convalidación o exención es la determinada en el Anexo V A) del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, que se reproduce a continuación:

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0034_2: Realizar y /o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.	0025. Elaboraciones de panadería-bollería.
UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	0029. Productos de obrador.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	0029. Productos de obrador.
UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en Restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Artículo 12. Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, duración, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, duración, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales que forman parte del currículo del ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería son los establecidos en el Anexo I de este Decreto.

Artículo 13. Autonomía pedagógica de los centros.

Los centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al Currículo del ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería y en el marco del Proyecto Educativo del centro.

Artículo 14. 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 II 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 II 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 II C) del presente Decreto.

Artículo 15. Espacios formativos.

1. Los espacios mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo II del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

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

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

Capítulo IV

Acceso a otros estudios, convalidaciones y exenciones, certificaciones y carnés profesionales.

Artículo 16. Acceso a otros estudios.

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

2. El Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional 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 17. Convalidaciones y exenciones.

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de

la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, son las establecidas en el anexo IV del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

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

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

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

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

Artículo 18. Certificaciones y carnés profesionales.

1. La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997 de 17 de enero, por el que se aprueba el reglamento de los servicios de prevención.

2. La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento ne-

cesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos

Disposiciones finales

Primera. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa.

1. La Consejería competente en materia educativa podrá adecuar las enseñanzas de este ciclo formativo a las características de los distintos tipos de oferta educativa, incluida la modalidad a distancia, y de la educación de personas adultas, así como a las características de los alumnos con necesidades especiales de apoyo educativo.

2. Igualmente, la Consejería competente en materia educativa podrá realizar ofertas formativas relacionadas con el Título de Técnico en panadería, repostería y confitería adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general personas con riesgo de exclusión social. Dichas ofertas, además de incluir la formación asociada a las cualificaciones profesionales incluidas en este título, incluirán módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario. Las competencias profesionales así adquiridas podrán ser evaluadas y acreditadas de acuerdo con el procedimiento que se establezca en desarrollo del artículo 8.4 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Segunda. Desarrollo.

Se autoriza a la persona titular de la Consejería competente en materia educativa para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Decreto.

Tercera. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Dado en Toledo, el 16 de septiembre de 2008

El Presidente
JOSÉ MARÍA BARRERA FONTES

La Consejera de Educación y Ciencia
MARÍA ÁNGELES GARCÍA MORENO

Anexo I

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, duración, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales.

Módulo Profesional: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
Código: 0024.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce la composición nutricional de los diferentes tipos de alimentos, el concepto de Dieta Equilibrada, sus implicaciones para una adecuada salud así como las principales enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los componentes químico-nutricionales de los alimentos.
- b) Se han clasificado los productos alimentarios de acuerdo con su origen, estado, composición, valor nutritivo y normativa.
- c) Se ha conocido el concepto de Dieta Equilibrada, las implicaciones sobre la salud de una dieta no adecuada y los principales trastornos alimentarios: Obesidad, arteriosclerosis, anorexia, bulimia,...
- d) Se han conocido las principales enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias y el mecanismo para evitarlas: Diabetes Mellitus, enfermedad celíaca, etc.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y reconocido las diversas materias primas y auxiliares, caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- b) Se han identificado los puntos críticos, métodos de vigilancia y medidas correctoras en la recepción de las materias primas.
- c) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas
- d) Se han realizado los registros pertinentes en la recepción.
- e) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los procesos de elaboración y se han relacionado con los tipos y características de los productos.
- f) Se ha realizado un control de etiquetas, envases y embalajes.
- g) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- h) Se han identificado los puntos críticos, métodos de vigilancia y medidas correctoras en el almacenamiento de materias primas y auxiliares.
- i) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- j) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- k) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- l) Se han definido y realizado los controles básicos con el fin de obtener parámetros de calidad, indicando el procedimiento e instrumental apropiado en cada caso
- m) Se han explicado y realizado los diferentes procedimientos de muestreo y formas de toma de muestras
- n) Se ha relacionado y realizado el tipo de muestreo (número, frecuencia, lugar, tamaño de extracciones, manipu-

lación) con la necesidad de obtención de muestras homogéneas y representativas

- ñ) Se han identificado, calibrado y manejado el instrumental y reactivos que intervienen en los controles básicos
- o) Se han definido los conceptos físicos, químicos y microbiológicos necesarios para la aplicación de métodos de análisis básicos en materias primas y auxiliares.
- p) Se han validado y documentado los resultados obtenidos y elaborado un informe sobre las desviaciones observadas.
- q) Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
- b) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- c) Se han cumplimentado la documentación técnica referente a las hojas de control de producción y fichas de elaboración.
- d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración y su influencia sobre las características y la calidad del producto.
- 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 evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.
- h) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.
- i) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las diferentes zonas de un obrador (almacén, zona fría, zona caliente, cámaras...)
- b) Se ha justificado la ubicación de los equipos, maquinaria, utillaje en las zonas correspondientes
- 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 reconocido los riesgos más comunes en el manejo de equipos de un obrador.
- h) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.
- b) Se han descrito los diferentes métodos de conservación.
- c) Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.
- d) Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica.
- e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad, pH, composición de la fase gaseosa y otros).
- f) Se ha justificado la caducidad de los productos.
- g) Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.
- h) Se han controlado parámetros ambientales (temperatura, humedad, ventilación) del almacén, cámaras de refrigeración, congelación y se han cumplimentado las fichas de control (registros).

Duración: 95 horas.

Contenidos básicos:

1. Los alimentos y los nutrientes. Dieta equilibrada:

Clasificaciones.
Normativa.
Origen, estado y propiedades físicas, contenido.
Composición químico nutricional.
Glúcidos o hidratos de carbono.
Lípidos.
Proteínas y enzimas.
Vitaminas.

Sales minerales, agua.

Valor nutritivo.

Necesidades nutricionales.

Determinación del valor nutritivo.

Dietas y conductas alimenticias (obesidad, arteriosclerosis, anorexia, bulimia,...).

Enfermedades metabólicas. Intolerancias y alergias alimentarias. Diabetes Mellitus, Enfermedad celiaca,...

2. Características de las materias primas y auxiliares:

Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos):

Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares.

Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener.

Procedimientos de toma e identificación de las muestras.

Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos (índices de humedad y cenizas en harinas y productos elaborados, acidez, índice de gluten, densidades, pH de una masa,...)

Pruebas y test sensoriales (volumen, forma y color de corteza y miga, estructura de la miga, textura de corteza y miga, aroma y sabor).

3. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas.: A partir de masas fermentadas: productos de panadería, bollería (ordinaria y rellena o guarnecida), masas congeladas y precocidos congelados. Normativa y conservación

Productos de pastelería-repostería (dulce y salada): características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas: Masas batidas o esponjadas, masas escaladas, masas hojaldradas, masas de repostería, masas azucaradas. Normativa y conservación.

Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, físicas, químicas y organolépticas: dulces propiamente dichos, tartas, pastas de confitería, turrónes, mazapanes, otros. Normativa y conservación.

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

Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.

Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.

Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.

Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales: pastas, turrone, mazapanes, caramelos, confites y golosinas, chocolate y bombones, helados artesanales, productos regionales y tradicionales.

Hojas de control de la producción y fichas de elaboración. Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

5. Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

El obrador: diseño, características y ubicación de los equipos.

Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.

Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.

Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

6. Caracterización de los procesos de conservación:

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

Métodos de conservación de los alimentos.

Caducidad de los productos.

Orientaciones pedagógicas

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

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

- Desarrollo de hábitos alimentarios saludables.
- 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), m), ñ) y p) del ciclo formativo y las competencias a), b), k), m) ñ), o), p) y s) del título.

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

- Conocimiento de la composición nutricional de los alimentos y necesidad de llevar una Dieta Equilibrada para un correcto estado de Salud.
- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.

- Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.

- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.

- Conservación de productos y materias primas.

Módulo Profesional: Elaboraciones de panadería-bollería. Código: 0025.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería, precisando y justificando los diversos ingredientes, el estado y orden en que se deben incorporar y sus márgenes de dosificación.
- c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
- e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.
- f) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.
- g) Se han descrito los sistemas de amasado empleados en la elaboración de masas fermentables y se han relacionado con los equipos necesarios y las condiciones de operación.
- h) Se han relacionado los parámetros del amasado (humedad, tiempo, temperatura y velocidad de amasado) con la calidad y características físicas de las masas.
- i) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

- j) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.
- k) Se han identificado los defectos de elaboración de las masas, asociándoles las causas.
- l) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.
- m) Se han identificado las características que deben presentar las levaduras y la masa madre en el momento de su utilización.
- n) Se ha justificado la importancia de la correcta preparación y normalización de la levadura y masa madre.
- ñ) Se han descrito los sistemas de preparación de la masa madre y de rehidratación de la levadura y se han reconocido las operaciones a realizar, sus condiciones y los equipos necesarios.
- o) Se han fijado y controlado las condiciones de conservación de la masa madre.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.
- b) Se han explicado las modificaciones físicas sufridas por la masa como consecuencia de la aplicación de los tiempos de reposo.
- c) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
- d) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.
- e) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.
- f) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas.
- g) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.
- b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.
- c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).
- d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de fermentación señalando, en cada caso, los equipos necesarios y las condiciones de operación.
- f) Se ha seleccionado el tiempo de fermentación atendiendo al desarrollo de la masa en función de la dosificación de la levadura y de las condiciones ambientales.

- g) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/ freidoras).
- b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.
- c) Se ha seleccionado el horno/ freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- d) Se han identificado las diferentes operaciones de preparación previas a la cocción/frito y acabado posterior de los diferentes tipos de productos de panadería y bollería.
- e) Se ha cargado o alimentado el horno/ freidora, controlándose la cocción/ fritura.
- f) Se han contrastado las características del producto cocido/ frito con sus especificaciones.
- g) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- h) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- i) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

6. Elabora 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 y se han dosificado las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- 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 han reconocido los límites máximo y mínimo permitidos para los diversos ingredientes.
- f) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- g) Se han realizado las operaciones de batido, amasado, cocción, refinado.... requeridas por cada tipo de relleno o cubierta.
- h) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- i) Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- j) Se han aplicado los tratamientos y condiciones de conservación y almacenamiento a las cremas, rellenos y cubiertas.

k) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

7. Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.
- Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.
- Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.
- Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones, incorporando las diferentes partes en el orden y secuencia requerido por el formato inicial.
- Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
- Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

Duración: 348 horas.

Contenidos:

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería:

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

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

2. Obtención de masas fermentables:

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

Acondicionamiento de la levadura panaria.

Preparación de la masa madre: formulación y elaboración

Conservación de las levaduras y masa madre.

Características de las levaduras y masa madre en el momento de su utilización.

Operaciones de elaboración de masas fermentables.

Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.

Condiciones de amasado. Influencia de los diferentes parámetros en la calidad y características de la masa obtenida.

Sistemas de amasado y equipos necesarios.

Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras.

Aplicación de normas de seguridad e higiene.

3. Formado de piezas:

Condiciones de temperatura y humedad en el reposo de las masas fermentables.

Modificaciones físicas de la masa como consecuencia del reposo.

Operaciones de formado de piezas: división, heñido, boleado.

Formado en función del producto a elaborar.

Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.

Ubicación y control de las piezas formadas.

Aplicación de las normas de seguridad e higiene.

4. Control del proceso de fermentación:

Tipos de fermentación, condiciones de desarrollo y control de la misma

Proceso de fermentación y parámetros que influyen en el desarrollo de ésta.

Fermentación en masa y en pieza.

Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.

Anomalías más frecuentes y medidas correctoras.

Aplicación de normas de seguridad e higiene.

5. Cocción/ fritura de piezas fermentadas:

Sistemas de cocción y fritura.

Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final.

Operaciones previas a la cocción/fritura: cortado, espolvoreado, volteado y untado.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.

Maquinaria y utillaje específico.

Normas de seguridad.

6. Elaboración de rellenos y cubiertas:

Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.

Adecuación de materias primas y auxiliares.

Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.

Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel).

Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).

Secuencia de operaciones para cada tipo de relleno o cubierta y ejecución.

Condiciones de almacenamiento de cremas, rellenos y cubiertas.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Normas de seguridad e higiene.

7. Composición de productos finales:

Procedimientos y técnicas de relleno.

Operaciones de preparación de las masas básicas.

Secuencia de operaciones en la composición de productos finales.

Métodos de conservación de los productos finales.

Selección del equipo y utillaje.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

Orientaciones pedagógicas:

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

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

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento 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), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias c) d), f), j), l), m), n), ñ), p), q), r), s), u) y w) del título.

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

- Preparación de masas fermentables, 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. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos 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 ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

Duración: 190 horas

Contenidos:

1. 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.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

Preparación de latas y moldes.

Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

Refrigeración de productos de pastelería.

3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

Elaboración y conservación de rellenos salados.

Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

Elaboración y conservación de jarabes.

Obtención y conservación de semifríos.

4. Decoración de productos de panadería y repostería:

Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

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

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Orientaciones pedagógicas

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

La 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), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias c), d), f), h), i), j), m), n), ñ), o), p), r), y s,) 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.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

Código: 0027.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- b) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.
- f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- g) Se han efectuado las operaciones necesarias para el formado (división, moldeo, escudillado, laminado-troquelado) de las piezas y se han sometido a los reposos necesarios.

- h) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- i) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- j) Se ha sometido al producto, si fuera necesario, a refrigeración o congelación para asegurar su conservación.
- k) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- l) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.
- b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- c) Se ha controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- d) Se han identificado los métodos de preparación de la cobertura (trocado, fundido y templado).
- e) Se han reconocido los defectos y riesgos de la cobertura en el proceso de fundido y se han relacionado sus cualidades con el punto de templado.
- f) Se han asociado las condiciones de ejecución de las diferentes técnicas de elaboración de productos de chocolatería con los equipos y utillaje necesarios.
- g) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- h) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- i) Se han fijado las condiciones de conservación y almacenamiento del producto.
- j) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- k) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.
- l) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).
- m) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- n) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- c) Se han clasificado los diferentes tipos de turrone y mazapanes y sus componentes.
- d) Se han identificado los efectos sobre el producto de las diferentes materias primas y auxiliares.

- e) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- f) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
- g) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- h) Se han fijado las condiciones de conservación y almacenamiento del producto.
- i) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
- j) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- k) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- l) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.
- b) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- c) Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.
- d) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización,

pasterización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).

- e) Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.
- f) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.
- g) Se ha procedido al congelado y conservación del producto.
- h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.
- i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.

6. Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 218 horas

Contenidos:

1. Elaboración de masas y productos de galletería:

Características de las diferentes masas de galletería.
 Proceso general de elaboración de masas de galletería.
 Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas).
 Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas).
 Características físicas y organolépticas de los productos.
 Posibles anomalías. Causas y correcciones.
 Maquinaria y equipos.
 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

2. Elaboración de productos a base de chocolate:

Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
 Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.
 Métodos de preparación de la cobertura.

Secuencia de operaciones y condiciones de ejecución: troceado, fundido, templado, moldeado y enfriado.
Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
Coloración de chocolates.
Elaboración de bombones.
Decoración con chocolate.
Condiciones de conservación y almacenamiento.
Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

3. Elaboración de mazapanes y turrone:

Proceso de elaboración de mazapanes.
Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.
Elaboración de diferentes tipos de turrone.
Operaciones de acondicionamiento de materias primas: pelado y molido.
Condiciones de conservación y almacenamiento de mazapanes y turrone.
Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrone.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

4. Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

Características de los diferentes tipos de mezclas base para la elaboración de caramelos, confites y otras golosinas.
Identificación de los ingredientes complementarios.
Parámetros que influyen en cada etapa del proceso.
Elaboración de caramelos duros y blandos.
Elaboración de regaliz.
Elaboración de gelatinas.
Elaboración de chicles.
Elaboración de grageas y confites.
Elaboración de otros dulces y golosinas.
Posibles anomalías, causas y correcciones.
Maquinaria, equipos y utillaje.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

5. Elaboración de helados artesanos:

Características e ingredientes de los distintos tipos de helados.
Función de los emulgentes.
Secuencia de las operaciones del proceso de obtención de helados.
Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes.
Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
Posibles correcciones.
Maquinaria y equipos.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

6. Elaboración de especialidades diversas:

Productos regionales, tradicionales y estacionales.
Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, suspiros, miguelitos, torrijas, pan bendito, tortas de Alcázar, dulces del Quijote (arrope castellano, borrachos alcarreños, duraznillos, leche frita, mostillos, pastelillos de miel, polvorones Calatrava, sequillos, tortitas de queso fresco.....), productos fritos (roscos, fritillas, hojuelas, rellenos dulces, pestiños, flores y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), gofres y crepes.
Secuencia de operaciones del proceso de elaboración.
Parámetros que influyen en el proceso.
Posibles anomalías, causas y correcciones.
Maquinaria, equipos y utillaje.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Orientaciones pedagógicas

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de confitería.
- Otros productos como turrone, mazapanes, chocolates, golosinas, helados 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), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias, b), c), d), f), h), i), j), m), n), ñ), o), p), q), r) y s) 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:

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Duración: 173 horas

Contenidos básicos:

1. 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.

2. 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.

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

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

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

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

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

5. 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.

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

6. Elaboración de semifríos:

Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

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

7. 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.

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

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración.

La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina, pastelería/repostería y colectividades/catering en el ámbito de las empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), g), i), j), k), l), ñ), o), p), r) y s) del ciclo formativo y las competencias b), c), e), f), h), i), j), m), n), ñ), o), p), q), r) y s) 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. Realiza las tareas de obrador como un proceso productivo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los procesos de obrador como actividades productivas.
- b) Se han identificado los productos de obrador como resultado de la actividad del sector productivo industrial.
- c) Se han conocido las características específicas de la industria alimentaria y del sector profesional.
- d) Se han localizado los procesos de obrador dentro del sistema productivo de la empresa.
- e) Se han clasificado los procesos productivos del obrador según tipologías.
- f) Se han detectado las necesidades de planificar, organizar y controlar las operaciones de elaboración.

2. Planifica las tareas de producción, teniendo en cuenta criterios de selección entre planes alternativos.

Criterios de evaluación:

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

- b) Se han tenido en cuenta las limitaciones de capacidad productiva y de almacenamiento.
- c) Se ha seleccionado entre planes de producción alternativos aquel de menor coste productivo.
- d) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- e) Se han realizado calendarios de aprovisionamiento y elaboración.
- f) Se ha implementado la documentación asociada al proceso de planificación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha fijado la estructura organizativa del proceso productivo
- b) Se ha realizado e interpretado la documentación asociada al proceso.
- c) Se han organizado los recursos humanos y materiales.
- d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto, teniendo en cuenta los métodos de mejora del trabajo.
- e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- f) Se han coordinado las actividades de trabajo.
- g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

4. Controla las tareas de producción.

Criterios de de evaluación:

- a) Se han definido las características del proceso y las especificaciones de producto.
- b) Se han seleccionado los tipos de controles de acuerdo a las características del obrador.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen los sistemas de medición de las características de calidad.
- d) Se han conocido y previsto medidas correctoras ante desviaciones del proceso según lo planificado.

5. Conoce las instalaciones básicas de un obrador.

- a) Se han identificado y descrito las instalaciones.
- b) Se han manejado y regulado los elementos que componen las instalaciones.

6. 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, empleando procedimientos de cálculo de mezclas.
- e) Se han manejado los instrumentos de medida para preparar y controlar los ingredientes y los productos finales.
- f) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- g) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- h) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- i) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- j) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- k) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.

- g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

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

Criterios de evaluación:

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

10. 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: 158 horas

Contenidos:

1. Elaboración de productos de obrador como proceso productivo:

Identificación de las tareas de obrador como actividades productivas. El obrador como empresa productiva.
Caracterización de la estructura productiva de las industrias alimentarias.
Sistemas de producción para los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.
Planificación, organización y control de las operaciones de proceso.

2. Planificación de las tareas de producción del obrador:

Previsión de las necesidades de recursos necesarios en función de la demanda de productos de obrador.
Realización de planes de producción.
Determinación de cantidades y fechas de órdenes de aprovisionamiento y elaboración.
Cálculo de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo.
Documentación técnica asociada a la planificación de los procesos de obrador. Realización mediante aplicaciones informáticas, interpretación y manejo.

3. Organización de las tareas de producción del obrador:

Determinación de las funciones, tareas, personas y responsabilidades del proceso productivo a llevar a cabo
Distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.
Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.
Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo. Estudio del trabajo. Mejora.
Representación, mediante aplicaciones informáticas, de los métodos de trabajo en la elaboración de productos de obrador.
Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo.

4. Control de las tareas de producción del obrador:

Identificación de las características a controlar del proceso productivo e especificaciones de producto.
Fases en el proceso de control. Determinación de los elementos que constituyen un sistema de control.
Establecimiento de controles en las tareas de producción.
Procedimientos de control de calidad al proceso productivo a realizar.
Documentación técnica asociada al control de los procesos y productos de obrador. Realización mediante aplicaciones informáticas, interpretación y manejo.

5. Instalaciones básicas de un obrador:

Identificación y conocimiento de las instalaciones eléctricas, de abastecimiento de agua, de producción y transmisión de calor y de producción de frío.
Fundamentos de los sistemas de producción. Generación de frío y calor.
Caracterización del sistema de distribución en baja tensión.

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

Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.
Medición de variables. Unidades de medida. Técnicas e instrumentos de medición.
Ley de mezclas.
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.
Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

7. Elaboración de productos para colectividades especiales:

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

8. Decoración de productos de obrador:

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

9. Envasado y embalaje de los productos de obrador:

Materiales de envase, embalaje y etiquetado.
Caracterización de los envases, embalajes y etiquetas.
Normativa sobre envase, embalaje y etiquetado.
Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.
Llenado, cierre y maquinaria de envasado.
Métodos de envasado de los productos de obrador.
Técnicas de composición de paquetes. Métodos de reagrupamiento. Maquinaria de embalaje.
Métodos de embalaje de los productos de obrador.
Descripción de las principales anomalías del envasado y embalaje de los productos y las medidas correctoras.
Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.

Selección del envase, embalaje y etiquetado de un producto elaborado.

Control en las operaciones de envasado, embalado y etiquetado.

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

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

Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados.

Almacén de productos acabados. Punto de venta.

Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

Equipos de traslado de los productos.

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

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

Orientaciones pedagógicas

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

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

- La elaboración de los productos.
- Operaciones de acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Respuesta ante contingencias/ desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turrone y otras especialidades.
- Productos para colectivos especiales.

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

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

- Planificación de las necesidades de recursos.
- 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.

- Control de los productos y las operaciones de proceso.
- Instalaciones básicas.
- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.
- Envasado y almacenado de los productos terminados.
- Características de la ubicación en el punto de venta.

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

Código: 0030.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Conoce la organización de un almacén.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los conceptos básicos de logística, almacén y almacenaje.
- b) Se han identificado las funciones del almacén.
- c) Se han enumerado las actividades de los procesos de almacenamiento y los equipos de manipulación.
- d) Se ha realizado una clasificación de los almacenes atendiendo al tipo de mercancía, al sistema logístico, al régimen jurídico y al grado de automatización.
- e) Se han identificado los puestos de trabajo y sus funciones dentro del almacén.
- f) Se ha definido la cadena de suministro, sus procesos y su gestión.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
- c) Se han caracterizado y efectuado métodos de selección de proveedores.
- d) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- e) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- f) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
- 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.

3. 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 identificado y realizado las operaciones previas a la descarga.

- c) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- d) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- e) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- f) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.
- b) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.
- d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

5. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se ha preparado el pedido.
- f) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- g) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- h) Se ha organizado el reparto y se ha realizado la programación de vehículos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.
- b) Se ha manejado a nivel de usuario el sistema operativo, el procesador de texto y la hoja de cálculo.

- c) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- d) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- e) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- f) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.
- g) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

Duración establecida: 42 horas

Contenidos:

1. Introducción a la organización de almacenes:

Conceptos básicos: logística, almacén y almacenaje.
 Funciones del almacén.
 Procesos de almacenamiento.
 Clases de almacenes.
 Recursos humanos del almacén.
 La cadena de suministro.

2. Aprovisionamiento del almacén:

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
 Tipos de stock.
 Selección de proveedores.
 Control de existencias. Inventario y sus tipos.
 Transporte interno.

3. Recepción de mercancías:

Documentación de entrada.
 Operaciones previas a la descarga: Identificación, registro y descarga.
 Medición y pesaje de cantidades.
 Alteraciones de mercancías: Tipos y sistemas de protección.
 Operaciones y comprobaciones generales.
 Organización de la recepción.
 Medios de transporte

4. Almacenamiento:

Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.
 Equipos para el manejo de cargas
 Clasificación y codificación de mercancías.
 Ubicación de mercancías y señalización.
 Condiciones generales de conservación.
 Documentación de gestión del almacén.

5. Expedición de mercancías:

Operaciones y comprobaciones generales.
 Organización de la expedición.
 Preparación del pedido.
 Documentación de salida.
 Transporte externo.
 Organización del reparto.

6. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

Operaciones básicas en el manejo del ordenador.

Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).

Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Orientaciones pedagógicas

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

La logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), i), k), m), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias a), h), j), m), n), ñ), o) y s) 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. Identifica los principales microorganismos desencadenantes de ETAs (Enfermedades de Transmisión Alimentaria).

- a) Se ha reconocido la estructura de una bacteria, tipos, habitats así como los efectos y alteraciones producidas en los alimentos.
- b) Se ha reconocido la estructura y tipos de hongos (mohos y levaduras), sus habitats y los efectos y alteraciones producidos en los alimentos
- c) Se ha reconocido la estructura vírica, tipos y las enfermedades vehiculadas por los alimentos.
- d) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

2. Analiza las medidas e inspecciones que deben llevarse a cabo en las instalaciones del sector de actividad, adaptándolas a las condiciones de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro 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 asociado las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos que atañe su incumplimiento.
- c) Se han descrito las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, valorando su incidencia sobre el producto y deduciendo las causas originarias.
- d) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los conceptos y niveles de limpieza utilizados en el sector de actividad correspondiente.
- 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 ha conocido la planificación y se ha realizado la elaboración del programa de limpieza y desinfección (L+ D): descripción de equipos, utensilios, utillaje, ubicación; procedimientos, frecuencias, personal responsable, actividades de comprobación y registros.
- d) Se han descrito los diferentes tipos de equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- e) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- f) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- g) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- i) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

4. 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.

5. 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 ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- c) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- d) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- e) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- f) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias

6. 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 Crítico (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).

7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.
- b) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad.
- c) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- d) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- e) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- f) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- g) 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.
- h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
- i) Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad.

8. 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 en el proceso productivo.
- 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.

9. Reconoce y aplica las principales medidas de prevención y seguridad específicas del sector de actividad.

Criterios de evaluación

- a) Se han identificado los riesgos más comunes y los planes de seguridad del sector de actividad.
- b) Se han conocido y aplicado las medidas de prevención y protección en las instalaciones y a nivel personal.

Duración establecida: 95 horas

Contenidos:

1. Microbiología de los alimentos:

Microorganismos.
Bacterias.

Levaduras.
Mohos.
Virus.
Estructura y vida.
Influencia sobre otros seres vivos.
Enfermedades de transmisión alimentarias (ETAs).

2. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
Materiales y construcción higiénica de los equipos
Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
Transformaciones y alteraciones.

3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.
Plan de limpieza y desinfección (L + D): Planificación y elaboración.
Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
Plan de control de plagas y animales indeseables (Desinsectación y Desratización).
Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
Procesos, tipos y propiedades de los productos de limpieza.
Procesos, tipos y propiedades de los productos de desinfección.

4. 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).

5. 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.
Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Métodos de conservación de los alimentos.

6. 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.
Sistema de documentación del sistema APPCC. Líneas de actuación. Control de calidad de proveedores.
Trazabilidad.

7. Utilización de recursos eficazmente:

Conceptos básicos en materia medioambiental.
Impacto ambiental provocado por el uso.
Plan de minimización de residuos. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Buenas prácticas y modificación de procesos.

8. Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental.
Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

9. Prevención y Seguridad alimentaria:

Factores y situaciones de riesgo.
Medidas de protección y protección.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Conocimiento de los mecanismos de transmisión de los principales microorganismos desencadenantes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Aplicación de medidas para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de las materias primas y productos.
- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.
- Conocimiento de los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección.

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), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias i), k), m), n), ñ), o), q), r) y s) del título.

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

- Identificación de los principales microorganismos desencadenantes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Identificación de los requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, equipos.
- 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.
- Situaciones de riesgo y medidas de prevención y protección.

Módulo Profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
Código: 0032.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de costes.
- b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- c) Se ha realizado el escandallo del producto
- d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- e) Se ha elegido y descrito el método para calcular los costes de producción en función del tipo de proceso.
- 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.
- h) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el cálculo de costes y márgenes.

2. Conoce la distribución comercial y el marketing asociado a dicho proceso de distribución y venta.

- a) Se ha analizado el proceso de distribución comercial.
- b) Se ha aplicado el concepto de merchandising en la gestión del establecimiento.
- c) Se ha caracterizado a los clientes tipo del establecimiento.

3. Expone los productos elaborados en 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 ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.
- i) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.
- j) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.
- k) Se han manejado aplicaciones informáticas para publicidad y diseño en el punto de venta.

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 ha realizado un procedimiento de atención al cliente.
- c) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.
- d) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- e) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente.
- f) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- g) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- h) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- i) 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.
- i) Se ha establecido un procedimiento de control y análisis de reclamaciones para la mejora en la calidad del servicio al cliente.
- j) Se ha elaborado, manejado e interpretado la documentación asociada a este proceso, con el apoyo de aplicaciones informáticas.

Duración: 62 horas.

Contenidos:

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

Costes en el proceso de compra.
Control de costes en los procesos de producción del obrador.
Tipos de coste según tipologías.
Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
Control de consumos.
Métodos de cálculo de costes.
Métodos de fijación de precios.
Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.
Cálculo de precios.
Aplicaciones informáticas de apoyo al control de costes.

2. Marketing en el punto de venta: merchandising:

Proceso de distribución comercial. Venta en establecimientos comerciales.
Merchandising: componentes básicos.
El comportamiento del consumidor. Hábitos de consumo.
Instrumentos de conocimiento del consumidor.

3. Exposición de productos en el punto de venta:

Elementos externos del punto de venta.
Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.
Optimización del lineal.

Promoción de ventas. La publicidad en el lugar de la venta.

Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
Diseño de escaparates.
Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.
Técnicas informáticas aplicadas al marketing en el punto de venta.

4. Gestión operativa de la venta:

Coste, pago, cobro y gasto.
Documentos mercantiles de compra-venta.
Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/ débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros).
Codificación de la mercancía. Sistema de Código de Barras (EAN).
Terminal Punto de Venta (TPV): sistemas de cobro.
Apertura y cierre del TPV.
Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).

5. Atención al cliente:

Implantación del servicio de atención al cliente. Control de la prestación del servicio.
Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.
La información suministrada por el cliente.
Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
Comunicación telefónica.
Comunicación escrita.

6. Resolución de reclamaciones y quejas:

Flujo de información cliente-proveedor.
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.
Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios.
Leyes autonómicas de protección al consumidor.
Ley Orgánica de Protección de Datos.
Procedimiento de reclamaciones ante la administración local. Hoja de reclamaciones.
Documentación técnica asociada a la gestión de reclamaciones y quejas.

Orientaciones pedagógicas

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

El 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), ñ), o), p), q) y r) del ciclo formativo y las competencias l), o), p), q), r) y s) 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.
- Marketing en el punto de venta.
- Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de las vitrinas expositoras que motiven la compra de los productos.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a posibles clientes.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0033.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo, autoempleo, así como de inserción laboral para el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se ha valorado la importancia de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación para la búsqueda activa de empleo.
- g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- h) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, intereses, actitudes y formación propia para la toma de decisiones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
- i) Se han identificado las posibilidades del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en las ofertas de empleo público de las diferentes Administraciones.

j) Se han valorado las oportunidades del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en un contexto global así como las posibilidades de transferencia de las cualificaciones que lo integran, a través del principio de libertad de circulación de servicios en la Unión Europea.

k) Se han identificado las habilitaciones especiales requeridas para el desempeño de determinadas actividades profesionales en el sector de la panadería, repostería y confitería.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, frente al trabajo individual.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han identificado las fases que atraviesa el desarrollo de la actividad de un equipo de trabajo.
- d) Se han aplicado técnicas de dinamización de grupos de trabajo.
- e) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces mediante la adecuada gestión del conocimiento en los mismos.
- f) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- g) Se ha descrito el proceso de toma de decisiones en equipo, valorando convenientemente la participación y el consenso de sus miembros.
- h) Se ha valorado la necesidad de adaptación e integración en aras al funcionamiento eficiente de un equipo de trabajo.
- i) Se han analizado los procesos de dirección y liderazgo presentes en el funcionamiento de los equipos de trabajo.
- j) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- k) Se han identificado los tipos de conflictos, etapas que atraviesan y sus fuentes.
- l) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
- m) Se han analizado las distintas tácticas y técnicas de negociación tanto para la resolución de conflictos como para el progreso profesional.

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 y sus normas fundamentales.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores y las fuentes legales que las regulan.

- c) Se han diferenciado las relaciones laborales sometidas a la regulación del estatuto de los trabajadores de las relaciones laborales especiales y excluidas.
- d) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- 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 personal, laboral y familiar.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- i) Se han analizado los elementos que caracterizan al tiempo de la prestación laboral.
- j) Se han determinado las distintas formas de representación de los trabajadores para la defensa de sus intereses laborales.
- k) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos
- l) 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.
- m) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- n) Se han identificado los principales beneficios que las nuevas organizaciones han generado a favor de los trabajadores.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social especialmente el régimen general y en el régimen especial de trabajadores autónomos.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales en la actividad, así como los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- e) Se han definido las distintas técnicas de motivación y su determinación como factor clave de satisfacción e insatisfacción laboral.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- g) 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.
- h) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han descrito las funciones específicas de nivel básico en prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales, así como las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones preventivas.
- 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 han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- f) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

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

Crterios de evaluaci3n:

- a) Se han definido las t3cnicas de prevenci3n y de protecci3n, individuales y colectivas, que deben aplicarse para evitar los daos 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 sealizaci3n de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuaci3n en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las t3cnicas de clasificaci3n y transporte de heridos en caso de emergencia donde existan v3ctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las t3cnicas b3sicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daos y la composici3n y uso del botiqu3n.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevenci3n.

Duraci3n: 91 horas

Contenidos:

1. B3squeda activa de empleo:

Valoraci3n de la importancia de la formaci3n permanente para la trayectoria laboral y profesional del T3cnico en Panader3a, Reposter3a y Confiter3a.
 La Formaci3n Profesional para el empleo.
 An3lisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
 Identificaci3n de itinerarios formativos relacionados con el T3cnico en Panader3a, Reposter3a y Confiter3a.
 Definici3n y an3lisis del sector profesional del T3tulo de T3cnico en Panader3a, Reposter3a y Confiter3a.
 An3lisis de las competencias profesionales del T3tulo de T3cnico en Panader3a, Reposter3a y Confiter3a. Habilitaciones especiales y posible regulaci3n de las profesiones en el sector.
 Planificaci3n de la propia carrera profesional. Polivalencia y especializaci3n profesional.
 Proceso de b3squeda de empleo en pequeas, medianas y grandes empresas del sector de la panader3a, reposter3a y confiter3a. Principales yacimientos de empleo y de autoempleo en el sector.
 Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
 T3cnicas e instrumentos de b3squeda de empleo.
 Las ofertas de empleo p3blico relacionadas con el sector de la panader3a, reposter3a y confiter3a.
 El proceso de toma de decisiones.

2. Gest3n del conflicto y equipos de trabajo:

Valoraci3n de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organizaci3n, frente al trabajo individual.
 Equipos en el sector de la panader3a, reposter3a y confiter3a seg3n las funciones que desempean.
 La participaci3n en el equipo de trabajo. An3lisis de los posibles roles de sus integrantes. Direcci3n y liderazgo.

Conflicto: caracter3sticas, fuentes y etapas.

Tipos de conflicto en la empresa.

M3todos para la resoluci3n del conflicto: mediaci3n, conciliaci3n y arbitraje.

La negociaci3n en la empresa.

3. Contrato de trabajo:

El derecho del trabajo. Conceptos generales y normas fundamentales.

Intervenci3n de los poderes p3blicos en las relaciones laborales. La protecci3n del trabajador.

An3lisis de la relaci3n laboral individual.

Determinaci3n de las relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.

Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contrataci3n.

Derechos y deberes derivados de la relaci3n laboral.

Condiciones de trabajo. Salario y tiempo de trabajo. Conciliaci3n de la vida laboral y familiar.

Modificaci3n, suspensi3n y extinci3n del contrato de trabajo.

Representaci3n de los trabajadores.

Negociaci3n colectiva como medio para la conciliaci3n de los intereses de trabajadores y empresarios.

An3lisis de un convenio colectivo aplicable al 3mbito profesional del T3cnico en Panader3a, Reposter3a y Confiter3a.

Conflictos colectivos de trabajo: identificaci3n y mecanismos para evitarlos.

Nuevas formas de organizaci3n del trabajo: subcontrataci3n, teletrabajo.

Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales.

4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

El Sistema de la Seguridad Social como principio b3sico de solidaridad social. Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

Determinaci3n de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliaci3n, altas, bajas y cotizaci3n.

La acci3n protectora de la Seguridad Social. Clases, requisitos y cuant3a de las prestaciones.

Concepto y situaciones protegibles en la protecci3n por desempleo.

5. Evaluaci3n de riesgos profesionales:

Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad laboral.

Valoraci3n de la relaci3n entre trabajo y salud.

An3lisis y determinaci3n de las condiciones de trabajo.

El concepto de riesgo profesional. An3lisis de factores de riesgo.

La evaluaci3n de riesgos en la empresa como elemento b3sico de la actividad preventiva.

An3lisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

An3lisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

An3lisis de riesgos ligados a las condiciones ergon3micas y psico-sociales. La motivaci3n como factor determinante de satisfacci3n e insatisfacci3n laboral.

Riesgos específicos en el sector de la panadería, repostería y confitería.

Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. Estudio específico del accidente de trabajo y de la enfermedad profesional.

6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

Normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Protección de colectivos específicos.

Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

Gestión de la prevención en la empresa.

Funciones específicas de nivel básico en prevención de riesgos laborales.

Representación de los trabajadores en materia preventiva.

Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

Planificación de la prevención en la empresa.

Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Elaboración de un plan de emergencia en una pequeña y mediana empresa.

7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Primeros auxilios.

Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Vigilancia de la salud de los trabajadores.

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.

La relación de contenidos establecida para este módulo no implica en modo alguno la secuenciación de los mismos, permitiendo por tanto al profesorado adaptarla a sus propios criterios pedagógicos y a las necesaria coordinación con el resto de módulos de ciclo formativo.

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 relacionado con la 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 y otros documentos relacionados con la búsqueda de empleo, así como 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 cálculo de las indemnizaciones generadas a favor del trabajador como consecuencia de modificaciones de la relación laboral o de su extinción.

- El cálculo, a título orientativo e ilustrativo, de las prestaciones de seguridad social derivadas de la relación laboral por cuenta ajena y propia del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, especialmente las referentes a maternidad, paternidad, incapacidad y desempleo.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo junto con el resto de normas que regulen los riesgos específicos de la profesión del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- Análisis de los contenidos relativos a los flujos de comunicación en la empresa, como elemento transversal a todos los contenidos del módulo.

- El desarrollo de las destrezas inherentes a las tácticas y técnicas de negociación en todos los ámbitos de la actividad laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

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 y la competitividad empresarial, en el ámbito de la actividad de la panadería, repostería y confitería.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social, así como las buenas prácticas que han de inspirar su implementación.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requi-

sitos 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 de 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 y los factores más influyentes en la consolidación de la empresa creada.

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 valorado la importancia de la cualificación profesional en el proceso de creación de una empresa.

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

j) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la panadería, repostería y confitería, así como su viabilidad, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

k) Se han identificado los factores diferenciadores del negocio del ámbito de la panadería, repostería y confitería que pretende constituirse, respecto de otros sectores.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural, analizando el impacto de la empresa sobre el mismo, así como su incidencia en los nuevos yacimientos de empleo.

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

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería.

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

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

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

h) Se han identificado, en empresas de panadería, repostería y confitería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería.

j) Se han definido los aspectos más relevantes a incorporar en el plan de empresa referentes al marketing mix.

k) Se han identificado los programas y planes específicos de fomento del autoempleo en Castilla La Mancha así como el resto de las políticas activas de fomento del autoempleo.

l) Se han identificado las diferentes organizaciones empresariales del entorno socioeconómico y las ventajas del asociacionismo empresarial.

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 y puesta en marcha de una empresa.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para la creación de empresas de 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.

h) Se han analizado las fuentes de financiación y las inversiones necesarias en una empresa de panadería, repostería y confitería.

i) Se ha incluido en plan de empresa todo lo relativo a la selección, formación y desarrollo de la carrera profesional de sus recursos humanos, haciendo especial hincapié en la utilización de la entrevista como instrumento para el conocimiento de los futuros trabajadores de la empresa.

4. Realiza actividades de 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 de panadería, repostería y confitería.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos, así como el plazo de presentación de documentos oficiales teniendo en cuenta el calendario fiscal vigente.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han incluido los planes específicos requeridos por la normativa aplicable referentes a prevención de riesgos, igualdad de oportunidades y protección del medio ambiente.

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

5. Define su inserción en el mercado laboral como trabajador autónomo, analizando el régimen jurídico de su actividad, así como la realidad de los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado el régimen profesional y los derechos colectivos del trabajador autónomo, conforme a la legislación vigente.

b) Se han descrito los trámites requeridos para el establecimiento del trabajador autónomo, así como las subvenciones y ayudas con las que cuenta para el desarrollo de su actividad.

c) Se han analizado las obligaciones fiscales del trabajador autónomo.

d) Se han identificado los aspectos esenciales de la acción protectora del Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos.

e) Se han analizado los principales aspectos del régimen profesional de los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

Duración: 64 horas

Contenidos:

1. Iniciativa emprendedora:

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

La cultura emprendedora como necesidad social. Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad de panadería, repostería y confitería y en el ámbito local.

El carácter emprendedor: iniciativa, creatividad y formación. El riesgo en la actividad emprendedora.

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

La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de la panadería, repostería y confitería.

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

Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la panadería, repostería y confitería. Sus factores diferenciadores respecto a otros sectores.

2. La empresa y su entorno:

Concepto y Funciones básicas de la empresa.

La empresa como sistema. Estructura organizativa de la empresa.

Análisis del entorno general de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería.

El entorno específico de la empresa.

Análisis del entorno específico de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería.

Relaciones de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería con su entorno.

Relaciones de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería con el conjunto de la sociedad.

La cultura de la empresa y su imagen corporativa.

Las políticas activas favorecedoras del emprendimiento.

Programas y planes específicos para la creación de empresas en Castilla la Mancha.

La responsabilidad social corporativa. Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de la panadería, repostería y confitería.

El balance social de la empresa.

El marketing mix y su aplicación práctica en el propio plan de empresa.

Las organizaciones empresariales. Ventajas del asociacionismo empresarial.

3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

Tipos de empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Elección de la forma jurídica. Dimensión, número de socios y responsabilidad de los propietarios de la empresa.

Trámites administrativos para la constitución y puesta en marcha de una empresa.

Viabilidad económica y viabilidad financiera de una empresa de panadería, repostería y confitería.

Análisis de las fuentes de financiación y de inversiones de una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería.

Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. Otros planes específicos.

Recursos humanos en la empresa: selección, formación y desarrollo de carrera profesional.

4. Función administrativa:

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

Registro y análisis de la información contable.

Obligaciones fiscales de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales. El calendario fiscal de la empresa.

Gestión administrativa de una empresa de panadería, repostería y confitería.

5. El trabajador autónomo:

El estatuto del trabajador autónomo

Trámites, ayudas y subvenciones específicas para el establecimiento como trabajador autónomo

Régimen fiscal del trabajador autónomo.
 Protección social del trabajador autónomo.
 Los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

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 permite 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) y w) del título.

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

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las empresas de restauración, 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 relacionado con los procesos de panadería, repostería y confitería.
- El uso y la aplicación práctica de las técnicas necesarias para el desarrollo de la creatividad canalizándola al proceso de creación de una empresa.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pequeñas y medianas empresas del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de panadería, repostería y confitería y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.
- La simulación de los trámites de creación de empresas mediante la recogida y cumplimentación de los distintos formularios y modelos oficiales de las diferentes administraciones.
- La contextualización y análisis de la cultura empresarial del sector de la panadería, repostería y confitería en el ámbito local.

Módulo Profesional: Inglés técnico para la familia profesional de industrias alimentarias.
 Código: CLM0007.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Valora la importancia del idioma en los procesos de elaboración y distribución de productos alimentarios, tanto para la propia etapa formativa como para su inserción laboral, orientando su aprendizaje a las necesidades específicas del sector.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado las situaciones más frecuentes en las que el idioma será necesario para su desempeño profesional y académico.
- b) Se han identificado las destrezas comunicativas que se deben mejorar de cara a responder a las necesidades planteadas.
- c) Se ha desarrollado interés en el idioma no sólo como instrumento para la consecución de objetivos profesionales, sino que se han valorado, además, sus aspectos sociales y culturales, lo que favorece la integración en un entorno laboral cada vez más multicultural y plurilingüe.

2. Comprende tanto textos estándar de temática general como documentos especializados, sabiendo extraer y procesar la información técnica que se encuentra en manuales y textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de industrias alimentarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y comprendido las ideas centrales de los textos tanto de temas generales como especializados.
- b) Se han localizado y seleccionado, tras una lectura rápida, datos específicos en textos breves, cuadros, gráficos y diagramas.
- c) Se ha accedido a la bibliografía complementaria y materiales de consulta necesarios o recomendados para el resto de módulos del ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería, encontrando en catálogos, bibliotecas o Internet la información deseada.
- d) Se ha familiarizado con los patrones de organización más habituales de los textos, facilitando así tanto la comprensión como la rápida localización de la información en los mismos.
- e) Se ha deducido el significado de palabras desconocidas a través de su contexto, gracias a la comprensión de las relaciones entre las palabras de una frase y entre las frases de un párrafo.
- f) Se han entendido y utilizado las instrucciones y explicaciones de manuales (de mantenimiento, de instrucciones, tutoriales...) para resolver un problema específico.

3. Inicia y mantiene conversaciones a velocidad normal y en lengua estándar sobre asuntos cotidianos del trabajo propios del sector de las industrias alimentarias de carácter general, aunque para ello se haya recurrido a estrategias comunicativas como hacer pausas para clarificar, repetir o confirmar lo escuchado / dicho.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha intercambiado información técnica mediante simulaciones de las formas de comunicación más habituales en el trabajo: conversaciones telefónicas, reuniones, presentaciones, etc.
- b) Se han explicado y justificado planes, intenciones, acciones y opiniones.
- c) Se ha desarrollado la capacidad de solicitar y seguir indicaciones detalladas en el ámbito laboral para la resolución de problemas, tales como el funcionamiento de objetos, maquinaria o programas de ordenador.

- d) Se han practicado estrategias de clarificación, como pedir a alguien que aclare o reformule de forma más precisa lo que acaba de decir o repetir parte de lo que alguien ha dicho para confirmar la comprensión.
- e) Se ha mostrado capacidad de seguir conferencias o charlas en lengua estándar sobre temas de su especialidad, distinguiendo las ideas principales de las secundarias, siempre que la estructura de la presentación sea sencilla y clara.
- f) Se ha practicado la toma de notas de reuniones en tiempo real para posteriormente ser capaz de transmitir los puntos esenciales de la presentación.
- g) Se ha transmitido y resumido oralmente de forma sencilla lo leído en documentos de trabajo, utilizando algunas palabras y el orden del texto original.
- h) Se han descrito procedimientos, dando instrucciones detalladas de cómo realizar las actuaciones más frecuentes dentro del ámbito laboral.
- i) Se han realizado con éxito simulaciones de entrevistas laborales, asumiendo tanto el rol de entrevistado como de entrevistador, siempre que el cuestionario haya sido preparado con antelación.
- j) Se ha logrado un discurso que, si bien afectado por ocasionales pérdidas de fluidez y por una pronunciación, entonación y acento influenciados por la lengua materna, permite hacer presentaciones breves sobre temas conocidos que son seguidas y comprendidas sin dificultad.

4. Es capaz de escribir textos coherentes y bien estructurados sobre temas habituales del sector de las Industrias Alimentarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han elaborado ejemplos de los escritos más habituales del ámbito laboral, ajustando éstos a los modelos estándar propios del sector: informes de actuaciones, entradas en libros de servicio, presentaciones y respuestas comerciales, etc.
- b) Se ha redactado el currículum vitae y sus documentos asociados (carta de presentación, respuesta a una oferta de trabajo, etc.) de cara a preparar la inserción en el mercado laboral.
- c) Se ha solicitado o transmitido por carta, fax, correo electrónico o circular interna una información puntual breve al entorno laboral: compañeros de trabajo, clientes...
- d) Se han redactado descripciones detalladas de los objetos, procesos y sistemas más habituales del sector.
- e) Se ha resumido información recopilada de diversas fuentes acerca de temas habituales del sector profesional y se ha expresado una opinión bien argumentada sobre dicha información.

5. Posee y usa el vocabulario y los recursos suficientes para producir y comprender textos tanto orales como escritos sobre los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo, .Los errores gramaticales no suelen dificultar la comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha adquirido el vocabulario técnico necesario, de manera que se recurre al diccionario tan sólo ocasional-

mente para la comprensión de los documentos y el desarrollo de actividades más frecuentes del sector.

b) Se han puesto en práctica las estructuras gramaticales básicas más utilizadas dentro del sector profesional, consiguiendo comunicar con un satisfactorio grado de corrección.

c) Se han desarrollado estrategias de aprendizaje autónomo para afrontar los retos comunicativos que el idioma planteará a lo largo de la carrera profesional.

Duración: 64 horas.

Contenidos:

1. Análisis de las necesidades comunicativas propias de los procesos de elaboración de alimentos propios de los servicios de industrias alimentarias:

Determinación de las necesidades objetivas y de aprendizaje en el ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería.

Identificación de los objetivos del alumnado mediante métodos que fomenten su participación para recabar información acerca de sus intereses, prioridades y nivel de partida: cuestionarios, entrevistas, pruebas evaluadoras y de autoevaluación, debates en clase.

2. Comprensión de la lectura de textos propios de los servicios de Industrias Alimentarias:

La organización de la información en los textos técnicos: índices, títulos, encabezamientos, tablas, esquemas y gráficos,

Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal (skimming) y lectura orientada a encontrar una información específica (scanning).

Estrategias de lectura activa: análisis previo, toma de notas, clarificación de conceptos, revisión de la comprensión y predicción.

Comprensión, uso y transferencia de la información leída: Síntesis, resúmenes, esquemas o gráficos realizados durante y después de la lectura.

Las relaciones internas en los textos: causa/efecto, comparación, contraste, secuenciación...

Elementos de cohesión y coherencia en los textos: conjunciones y otros nexos (discourse markers).

Estudio de modelos de correspondencia profesional y su propósito: cartas, faxes o emails para pedir o responder a información solicitada, formular y/o contestar a pedidos, reclamaciones...

Características de los tipos de documentos propios del sector profesional: manuales de mantenimiento, libros de instrucciones, informes, planes estratégicos, normas de seguridad...

3. Interacción oral en el ámbito profesional de la panadería, repostería y confitería dentro del sector de las industrias alimentarias:

Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar conversaciones en diferentes entornos (llamadas telefónicas,

presentaciones, reuniones, entrevistas laborales...) atendiendo a las convenciones del ámbito laboral propio del sector.

Estrategias para mantener la fluidez en las presentaciones: "rellenadores" del discurso (fillers), introducción de ejemplos, formulación de preguntas para confirmar comprensión...

Funciones de los marcadores del discurso y de las transiciones entre temas en las presentaciones orales, tanto formales como informales.

Identificación del objetivo y tema principal de las presentaciones y seguimiento del desarrollo del mismo.

Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante la deducción por el contexto y la familiarización con la estructura habitual de las mismas.

Simulaciones de conversaciones profesionales en las que se intercambian instrucciones de trabajo, planes, intenciones y opiniones.

Estrategias de "negociación del significado" en las conversaciones: fórmulas de petición de clarificación, repetición y confirmación para la comprensión.

4. Producción escrita de textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de industrias alimentarias:

Características de la comunicación escrita profesional: factores y estrategias que contribuyen a la claridad, unidad, coherencia, cohesión y precisión de los escritos, así como atención a las fórmulas y convenciones del sector.

Correspondencia profesional. Estructura y normas de cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorándums, respuestas comerciales y otras formas de comunicación escrita entre trabajadores del sector.

Fórmulas habituales en el sector para la redacción de descripciones estáticas y dinámicas.

Técnicas para la elaboración de resúmenes y esquemas de lo leído o escuchado.

Redacción del Currículum Vitae y sus documentos asociados según los modelos estudiados.

5. Medios lingüísticos utilizados:

Las funciones lingüísticas propias del idioma especializado en los procesos de Panadería, Repostería y Confitería y los elementos gramaticales asociados

Principales funciones: Descripciones estáticas (de características y atributos de componentes, sistemas, herramientas de trabajo...), descripciones dinámicas (secuenciación de los pasos de procesos y procedimientos), instrucciones, definiciones y expresión de la finalidad, clasificación, causa y consecuencia, ejemplificación, obligación, posibilidad, opinión...

Principales elementos gramaticales: revisión de los tiempos verbales básicos, los comparativos, el modo imperativo, la voz pasiva, el infinitivo de finalidad, los conectores y marcadores del discurso, los verbos modales, las oraciones de relativo, las oraciones condicionales...

Estrategias de adquisición y desarrollo del vocabulario propio de los procesos de Panadería, Repostería y Confitería, formación de palabras mediante el estudio de prefijos y sufijos, identificación de los tipos de palabras, nominaliza-

ción, clasificaciones léxicas, "collocations", deducción del significado de palabras a través del contexto.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para responder a las necesidades de comunicación en lengua extranjera para el desarrollo de su actividad formativa, su inserción laboral y su futuro ejercicio profesional.

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos del ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería y todas las competencias del Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar los siguientes aspectos:

- La didáctica del Idioma para Fines Específicos (o ESP) sitúa al alumno en el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, lo que conlleva que el diseño y desarrollo del programa y los materiales estará determinado por las necesidades comunicativas del alumno.

- Es fundamental, por tanto, llevar a cabo un análisis de cuáles son las necesidades del sector de las Industrias Alimentarias, así como un estudio de las situaciones en las que el alumno tendrá que utilizar la lengua.

- Teniendo en cuenta estos principios y la duración del módulo, resulta aconsejable plantear, desde el punto de vista metodológico, la adopción de enfoques comunicativos, y más específicamente los basados en "tareas" (Task-Based Language Teaching) a la hora de concretar el currículum. Estas aproximaciones plantean clases en las que el alumno desarrolla una serie de tareas en las que sólo se presta una atención consciente al aspecto lingüístico si es necesario para el desarrollo de la actividad. Lo importante es que el alumno desarrolle su competencia comunicativa poniendo en práctica las destrezas básicas y que la actividad no la realice de una forma mecánica, sino espontánea, natural y creativa. La puesta en práctica de esta metodología resultará particularmente útil para los alumnos del ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería, ya que necesitan la lengua inglesa como un medio a través del cual realizar algunas actividades académicas o profesionales. Y con este enfoque se refuerza la conexión entre las tareas de clase y las que el estudiante desempeñará en su trabajo, lo que indudablemente potencia su interés y motivación.

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 per-

miten 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.

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

c) 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.

d) 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.

e) 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.

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

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

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

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

j) 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: 400 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 A)

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

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	Procesos en la industria alimentaria.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0029. Productos de obrador.	Procesos en la industria alimentaria.	Profesor de Enseñanza Secundaria
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Procesos en la industria alimentaria.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	Procesos en la industria alimentaria.	Profesores de Enseñanza Secundaria.
0033. Formación y orientación laboral	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
0034. Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.

CLM0007. Inglés técnico para la familia profesional de industrias alimentarias.	Inglés.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Procesos en la industria alimentaria y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

Anexo II B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria	Formación y Orientación Laboral.	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.	Diplomado en Turismo.
	Procesos en la industria alimentaria.	Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Técnico Superior en Industria Alimentaria.
	Cocina y Pastelería.	Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.

Anexo II 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 y pastelería.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Biología. Licenciado en Bioquímica. Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias Ambientales. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Diplomado en Turismo. Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Biología. Licenciado en Bioquímica. Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias Ambientales. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería. 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. 0028. Postres en restauración. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Superior en Industria Alimentaria. Técnico Especialista en Hostelería.

<p>CLM0007. Inglés técnico para la Familia Profesional de industrias alimentarias.</p>	<p>Licenciado en Filología Inglesa. Licenciado en Filología: Sección Filología Moderna: Especialidad Inglesa. Licenciado en Filología: Sección Anglogermánica (Inglés). Licenciado en Filología: Sección Anglogermánica. Licenciado en Filología: Sección Filología Germánica(Inglés). Licenciado en Filología: Especialidad Inglesa. Licenciado en Filosofía y Letras: Sección Filología Inglesa. Licenciado en Filosofía y Letras: División Filología: Sección Filología Anglogermánica(Inglés). Licenciado en Filosofía y Letras: División Filología: Sección Filología Anglogermánica. Licenciado en Filosofía y Letras: División Filología: Sección Filología Germánica(Inglés). Licenciado en Filosofía y Letras: División Filología: Sección Filología Moderna: Especialidad Inglés. Licenciado en Traducción e Interpretación. Cualquier titulación superior del área de humanidades y además: Certificado de Aptitud en Inglés de la Escuela Oficial de Idiomas o Certificate in Advanced English (CAE-Universidad de Cambridge) o Certificate of Proficiency in English (CPE-Universidad de Cambridge). Cualquier titulación universitaria superior y además haber cursado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de las titulaciones superiores enumeradas en este apartado. Cualquier titulación exigida para impartir cualesquiera de los módulos especificados en esta tabla, exceptuando las correspondientes a Formación y Orientación Laboral y Empresa e Iniciativa Emprendedora, y además se deberá tener el Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas.</p>
<p>0033. Formación y Orientación Laborales. 0034. Empresa e iniciativa emprendedora.</p>	<p>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.</p>

Anexo III

Duración y distribución horaria semanal ordinaria para los módulos del ciclo formativo

MÓDULOS	Distribución de horas		
	Horas anuales	Horas Semanales 1º Curso	Horas Semanales 2º Curso
0025. Elaboraciones de panadería y bollería	348	11	
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	190	6	
0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	95	3	
0024. Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería	95	3	
0029. Productos de obrador	158	5	
0027. Elaboración de confitería y otras especialidades	218		10
0028. Postres en restauración	173		8
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	42		2
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	62		3
CLM0007. Inglés técnico para la familia profesional de industrias alimentarias.	64	2	
0033. Formación y orientación Laboral.	91		4
0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	64		3
0035. Formación en centros de trabajo.	400		
TOTAL	2000	30	30