

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Orden EDU/85/2008, de 17 de septiembre, por la 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 Cantabria.

El artículo 28.1 de la Ley Orgánica 8/1981, de 30 de diciembre, por la que se aprueba el Estatuto de Autonomía para Cantabria atribuye a la Comunidad de Cantabria la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional establece, en su artículo 10.2, que, las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 6.4, determina que, las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas reguladas en dicha Ley, así como que los centros docentes desarrollarán y completarán, en su caso, el currículo de las diferentes etapas y ciclos en uso de su autonomía. Así mismo, en su artículo 39.4 establece que, el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el artículo 6.3 de la citada Ley.

El Real Decreto 1.538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo dispone, en su artículo 18, 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 a la movilidad del alumnado. Además, dicho artículo establece que, los centros de formación profesional desarrollarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente de acuerdo con las características y expectativas del alumnado.

El Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Pastelería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas atribuye, en su artículo 10 c), a la Comunidad Autónoma de Cantabria la competencia para establecer el currículo respetando lo establecido en el citado Real Decreto.

En virtud de lo anteriormente expuesto, con el dictamen del Consejo de Formación Profesional de Cantabria y de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 de la Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria,

DISPONGO

Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto establecer el currículo correspondiente al título determinado en el Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Pastelería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la comunidad autónoma de Cantabria.

2. Lo dispuesto en la presente Orden será de aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Artículo 2.- Currículo.

1. La identificación del título es la que se establece en el Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Pastelería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas. El código que identifica este título para el ámbito de la Comunidad Autónoma de Cantabria es el siguiente:

Código: INA201C

2. Los aspectos del currículo referentes al perfil profesional, a la competencia general, a la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, al entorno profesional y a la prospectiva del título en el sector o sectores, son los que se establecen en el Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

3. Las competencias profesionales, personales y sociales, y los objetivos generales del presente currículo son los que se establecen en el Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

4. La relación de módulos profesionales, así como sus correspondientes resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones pedagógicas que conforman el presente currículo son los que se establecen en el anexo I de esta Orden.

Artículo 3.- Estructura del Ciclo Formativo.

1. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de formación en centros de trabajo, es de 2.000 horas.

2. Los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Pastelería, Repostería y Confitería son los siguientes:

a. Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

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

0025. Elaboraciones de panadería-bollería.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

0028. Postres en restauración.

0029. Productos de obrador.

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

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

b. Otros módulos profesionales:

0033. Formación y Orientación Laboral.

0034. Empresa e Iniciativa Emprendedora.

0035. Formación en Centros de Trabajo.

3. Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán para el régimen presencial en dos cursos académicos y se ajustarán a la secuenciación y distribución horaria semanal que se establece en el anexo II de esta Orden.

Artículo 4.- Espacios y Equipamientos.

Las características de los espacios y equipamientos que deben reunir los centros de formación profesional que impartan las enseñanzas que se establecen en esta Orden son las que se determinan en el anexo II del Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

Artículo 5.- Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas establecidas para el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, así como las equivalentes a efectos de docencia son las recogidas respectivamente, en los anexos III.A) y III.B) del Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

2. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas establecidas para el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas a la educativa, se concretan en el anexo III.C) del Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

Artículo 6.- Adaptación del currículo al entorno socio-productivo y educativo.

1. El currículo tiene en cuenta la realidad socioeconómica de la Comunidad Autónoma de Cantabria, así como las perspectivas de desarrollo económico y social.

2. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica desarrollarán el currículo establecido en la presente Orden, mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo, de acuerdo con el entorno socio-productivo, cultural y profesional, así como a las características y necesidades del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten alguna discapacidad en el marco del proyecto educativo del centro.

3. El currículo se desarrollará en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales. En su elaboración se incorporarán las tecnologías de la información y de la comunicación, la prevención de riesgos laborales, la cultura del respeto al medio ambiente, el trabajo realizado conforme a las normas de calidad, la innovación, el espíritu emprendedor y la igualdad de género.

Artículo 7.- Convalidaciones y exenciones.

El acceso a otros estudios, las convalidaciones y exenciones son los establecidos en el Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

Artículo 8.- Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.

La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Pastelería, Repostería y Confitería, así como la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia, para su convalidación, exención o acreditación son las que se definen en los anexos V A) y V B) del Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

Disposición adicional primera Organización de la formación

Excepcionalmente, de acuerdo con las necesidades de organización y metodología de la formación, tanto en la modalidad presencial, como semipresencial y distancia, el titular de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente podrá adaptar la organización a la que se refiere la presente Orden conforme a las características, condiciones y necesidades de la población destinataria.

Disposición adicional segunda Capacitaciones y carnés profesionales

1. El perfil profesional del Título desarrollado en la presente Orden está relacionado con el desempeño de una actividad profesional asociada a un carné o acreditación específica en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Los contenidos desarrollados en los distintos módulos del currículo de dicho Título garantizan aquellos que facilitan la obtención del carné de Manipulador de Alimentos, de tal forma que, con la superación del módulo de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos se facilite su adquisición directa, en los términos que la Administración competente determine.

2. La formación establecida en esta Orden 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. Los centros docentes certificarán la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales a todos los alumnos que hayan obtenido el título que se regula en la presente Orden, siguiendo para ello el modelo establecido en el anexo III de la Orden EDU/38/2007 de 8 de junio, por la que se regula el procedimiento para la certificación de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales para alumnos que cursen Ciclos Formativos de Grado Medio o de Grado Superior de Formación Profesional Inicial en Cantabria (BOC 19 de junio de 2007)).

3. Además de las capacitaciones establecidas anteriormente, se adquirirá cualquier otra que sea regulada por las Administraciones Públicas competentes.

Disposición transitoria primera Implantación de estas enseñanzas

1. En el curso 2008/2009, se implantarán las enseñanzas correspondientes al primer curso del ciclo formativo cuyo currículo establece esta Orden, y dejarán de impartirse las enseñanzas de primer curso amparadas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondientes al título de Técnico en Pastelería y panadería.

2. En el curso 2009/2010, se implantarán las enseñanzas correspondientes al segundo curso del ciclo formativo cuyo currículo establece esta Orden, y dejarán de impartirse las enseñanzas de segundo curso amparadas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondientes a los títulos de Técnico en Pastelería y panadería.

Disposición transitoria segunda Transitoriedad en la aplicación

1. El alumnado que durante el curso 2007/2008 no haya superado los módulos profesionales del primer curso necesarios para promocionar al segundo curso, se podrá incorporar al primer curso de las enseñanzas reguladas en la presente orden y se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el anexo IV del Real Decreto 1.399/2007, de 29 de octubre.

2. El alumnado de primer curso que, al finalizar el curso escolar 2007-2008, no haya superado algunos de los módulos profesionales y cumplan las condiciones requeridas para cursar el segundo curso, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales. Transcurrido este período se le aplicarán, con los módulos superados, las convalidaciones establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1.399/2007 de 29 de octubre por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

3. El alumnado de segundo curso que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, no haya superado algunos de los módulos profesionales, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales, a excepción del módulo de formación en centro de trabajo. Transcurrido este período se le aplicarán, con los módulos superados, las convalidaciones establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1.399/2007 de 29 de octubre por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Disposición derogatoria única
Derogatoria de normas

Quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en la presente Orden.

Disposición final primera
Desarrollo normativo

Se autoriza al titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional para dictar las disposiciones e instrucciones necesarias para la aplicación de esta Orden.

Disposición final segunda
Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Cantabria.

Santander, 17 de septiembre de 2008.—La consejera de Educación, Rosa Eva Díaz Tezanos.

Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería en la Comunidad Autónoma de Cantabria

ANEXO I

1. MÓDULOS PROFESIONALES.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los que a continuación se relacionan:

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
 - Elaboraciones de panadería-bollería.
 - Procesos básicos de pastelería y repostería.
 - Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
 - Postres en restauración.
 - Productos de obrador.
 - Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
 - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
 - Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
 - Formación y Orientación Laboral.
 - Empresa e iniciativa emprendedora.
 - Formación en centros de trabajo.
- 1.1. Módulo Profesional: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.

Código: 0024

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

RA 2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

RA 4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, Repostería y Confeitería, relacionándolos con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

Duración: 231 horas

Contenidos:

1. 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, químicas y microbiológicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos.
 - Pruebas y test sensoriales.
 2. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:
 - Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 - Productos de confitería y otras especialidades: tipos, características físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.
 3. Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:
 - Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales, controles y equipos.
 - Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales, controles y equipos.
 - Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales, controles y equipos.
 - Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales, controles y equipos.
 - Procesos de elaboración de postres para la restauración: tipos, características, procesos artesanales e industriales, controles y equipos.
 - Procesos de elaboración de postres lácteos: tipos, características, procesos artesanales e industriales, controles y equipos.
 - Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes, manuales e incidencias.
 4. Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:
 - El obrador: 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.
 5. 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, operaciones básicas implicadas.
 - Caducidad de los productos.
 - Trazabilidad.
- Orientaciones pedagógicas
- Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, Repostería y Confitería.
- La elaboración de productos de panadería, Repostería y Confitería incluye aspectos como:
- Especificaciones de medios de producción.
 - Control de las materias primas y auxiliares.
 - Caracterización de los productos de panadería, Repostería y Confitería.

- Control de la trazabilidad.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- Productos de panadería y bollería.
 - Productos de pastelería.
 - Productos de confitería, turroneos y otras especialidades.
 - Postres en restauración.
- La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), l) y m) del ciclo formativo y las competencias a), b), m) y p) del título.
- Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.
 - Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.
 - Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.
 - Conservación de productos y materias primas.

1.2. Módulo Profesional: Elaboraciones de panadería-bollería.

Código: 0025.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y repostería.
- b) Se han justificado la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción.
- c) Se han utilizado equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de panadería-bollería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- d) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- e) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- f) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios, usando protocolos del sistema APPCC.
- g) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos de proceso.
- i) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de acuerdo con las instrucciones y los manuales correspondientes.
- j) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- k) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- l) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- m) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral, de protección ambiental y usando criterios de eficiencia energética y conservación de materiales y equipos.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.
- b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
- c) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.
- d) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.
- e) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas.
- f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
- g) Se ha realizado el almacenaje de las piezas para su conservación en frío o congelación, si procede, según especificaciones.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.
- b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.
- c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).
- d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
- e) Se ha realizado el almacenaje de las piezas para su conservación en frío o congelación si procede según especificaciones.
- f) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- g) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha realizado el envasado, empaquetado de las piezas para su conservación en frío o atmósfera modificada, si procede, según especificaciones.

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 ha realizado el envasado individual del producto, si procede, de forma adecuada según protocolo.

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

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

RA 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.
- c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.
- d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.
- e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria y prevención de riesgos laborales.

RA 7. Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.
 - b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.
 - c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.
 - d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones.
 - e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
 - f) Se realiza el envasado y empaquetado del producto final según especificaciones.
 - g) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
 - h) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.
- Duración: 264 horas

Contenidos:

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería:
 - Terminología utilizada en la producción de obradores de pastelería-bollería.
 - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería-bollería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso, mantenimiento.

- 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.
- Eliminación de residuos.
- 2. Obtención de masas fermentables:
 - Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
 - Acondicionamiento de la levadura panaria según sus características y dosificación en cada caso.
 - Preparación de la masa madre.
 - Preparación de diferentes masas madres, función de esta en las masas.
 - Operaciones de elaboración de masas fermentables.
 - Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.
 - 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:
 - Operaciones de formado de piezas: división, heñido, boleado y reposos.
 - Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - Ubicación y control de las piezas formadas.
 - Envasado y embalaje de productos refrigerados y congelados, almacenaje de los mismos
- 4. Control del proceso de fermentación:
 - Proceso de fermentación.
 - Greñado de piezas según su resultado final.
 - Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
 - Envasado y embalaje de productos refrigerados y congelados, almacenaje de los mismos.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene.
- 5. Cocción/ fritura de piezas fermentadas:
 - Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final.
 - Envasado y embalaje de productos refrigerados y en atmósfera modificada, almacenaje de los mismos.
 - 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.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene.
- 6. Elaboración de rellenos y cubiertas:
 - Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
 - Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.
 - Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel).
 - Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- 2. Composición de productos finales:
 - Procedimientos y técnicas de relleno.
 - 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 acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), h), i), j), m), 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, cumplimentación de registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Manejo y mantenimiento de primer nivel de los equipos disponibles.
- 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.

1.3. Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y repostería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- b) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- d) Se han realizado las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- e) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- g) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos de proceso.
- h) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- i) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- j) Se han descrito los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y repostería.
- k) Se ha justificado la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción.
- l) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

m) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.

n) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso, se ha comprobado el servicio en calidad y cantidad exigido.

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

RA 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 que se va a obtener.

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

j) Se ha procedido al refrigerado y / o congelado de las masas.

k) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, protección medio ambiental y seguridad laboral.

RA 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 han 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.

RA 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 dispuesto 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: 198 horas

Contenidos:

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

– Terminología utilizada en la producción de obradores de pastelería y panadería.

– 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.

– Instalaciones auxiliares de puesta en marcha y adecuación al proceso.

– Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

– Definición, clasificación y 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 hojaldre. 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.

– Diferentes tipos de pastas de manga, de corte, secas y rosquillas.

– Refrigeración, congelación y regeneración 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 dulces y salados.

– Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia: Descripción y clasificación.

– Aplicaciones culinarias más usuales a la pastelería salada.

– Procedimientos y técnicas de preelaboración, identificación de maquinaria y utillaje. Fases y control de resultados

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

- Preparación y conservación de coberturas de chocolate. Manipulación, templado y recalentamiento; moldeado de figuras, ensamblado de figuras planas, bombones moldeados y bañados, etc.

- Elaboración y conservación de jarabes. Cocción del azúcar, uso de densímetro, o diferentes termómetros.

- Obtención y conservación de semifríos.

4. Decoración de productos de pastelería 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.

- Decoraciones y piezas especiales de decoración.

- 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 y 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, cumplimentación de registros de control y documentación técnica asociada.

- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.

- Manejo y mantenimiento de primer nivel de los equipos disponibles.

- 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.

1.2. Módulo Profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

Código: 0027

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado equipos, máquinas, útiles y herramientas disponibles para los procesos de elaboración de productos de confitería.

- b) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.

- c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

- d) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios, usando protocolos del sistema APPCC.

- e) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos de proceso.

- g) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

- h) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.

- i) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

- j) Se han justificado la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción.

- k) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

- l) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

- m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral, de protección ambiental y usando criterios de eficiencia energética, productividad y conservación de materiales y equipos.

RA 2. 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, moldeado, dosificado, escudillado, laminado, troquelado, extrusionado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.

- f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.

- g) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.

- h) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.

- i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.

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

RA 3. Elabora productos derivados de cacao.

Criterios de evaluación:

- a) Se han comprobado las características de los granos de cacao (origen, estado, etc).

- b) Se han efectuado adecuadamente los procesos previos de procesado: limpieza, torrefactado, descascarillado, clasificación, molido, etc.

- c) Se ha obtenido el licor de cacao mediante: esterilización, tostado, molido, etc.

- d) Se han efectuado los procesos de obtención de manteca de cacao y cacao desgrasado en polvo: alcalinización, prensado, centrifugación, desodorización, etc.

e) Se han realizado adecuadamente el dosificado de ingredientes, refinado, conchado y templado para obtener diferentes tipos de chocolates.

RA 4. Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.

Criterios de evaluación:

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

RA 5. Obtiene turrón y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.

Criterios de evaluación:

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

RA 6. 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 e interpretado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar, reconociendo la función de cada ingrediente.
- d) Se han seleccionado y pesado o dosificado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grajeado, extrusionado, enfriado y otras).
- f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso, realizando una función supervisora y correctora de desviaciones.

g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.

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

i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.

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

RA 7. 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, envasado 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.

RA 8. 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: 180 horas

Contenidos:

1. Elaboración de masas y productos de galletería:
 - Proceso general de elaboración de masas de galletería.
 - Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas, cortadas).
 - Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas, escudilladas).
 - 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 derivados del cacao:
 - Proceso general de elaboración de chocolate.
 - Obtención de cacao en polvo.

- Obtención de manteca de cacao.
- Obtención de chocolate.
- Maquinaria y equipos.
- Controles de los procesos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

3. Elaboración de productos a base de chocolate:

- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.
- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
- Coloreado del chocolate y pintado de piezas.
- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

4. Elaboración de mazapanes y turrone:

- Proceso de elaboración de mazapanes.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets, pan de Cádiz.
- Elaboración de diferentes tipos de turrone (Jijona, Alicante, guirlache, de mazapán, con frutas, coco, yema, praliné, nata, guianduja, chocolate, etc).
- 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.

5. Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Procesos de cocción del azúcar y diferentes métodos según sus aplicaciones.
- Elaboración de caramelos duros y blandos (de frutas, chocolate, praliné, leche y nata, toffee, menta y otros).
- 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.

6. Elaboración de helados artesanos:

- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helados de crema inglesa, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes, granizados, etc.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados (control del proceso y del producto final, índice de overrun, granulometría, etc.).
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

7. Elaboración de especialidades diversas:

- Productos regionales, tradicionales y estacionales.
- Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores, rosquillas y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), gofres y crêpes sobaos, quesadas, pantortilla, corbatas, palucos, polcas, etc.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Orientaciones pedagógicas

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

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

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.

- Ejecución y control del proceso productivo.

- Control del producto durante el proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de confitería.

- Otros productos como turrone, mazapanes, chocolates, golosinas y otros.

- Especialidades tradicionales, regionales y temporales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), 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.

1.5. Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

d) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.

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

c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

c) Se 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/ o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- i) Se ha manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.

Duración: 180 horas

Contenidos:

1. Organización de las tareas para la elaboración 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.
 - 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 profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres emplatados.

La elaboración de postres emplatados incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La elaboración de postres emplatados en restauración.

- La presentación y decoración de los postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), g), i), j), k), l), 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.

1.6. Módulo Profesional: Productos de obrador.

Código: 0029

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.

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

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

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

f) Se han coordinado las actividades de trabajo.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.

b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.

c) Se ha descrito el producto a elaborar.

d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.

e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.

f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.

g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.

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

i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.

j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.

b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.

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

d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.

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

f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.

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

h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.

g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.

h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

RA 6. Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.

b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.

c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).

d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.

e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.

f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.

g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

Duración: 120 horas

Contenidos básicos:

1. Organización de las tareas de producción del obrador:

– Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo.

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

– Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo.

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

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

– Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

– 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: Análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.

– Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

– Realización de APPCC para los distintos procesos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades.

3. Elaboración de productos para colectividades especiales:

– Nutrición y dietética. Bases de la alimentación.

– Elaboración de dietas.

– 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.

4. 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.

5. Envasado y embalaje de los productos de obrador:

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

– Caracterización de los embalajes.

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

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

– Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, Repostería y Confitería.

– Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

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

6. 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, turroneos 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:

- Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.
- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.
- Elaboración de productos para colectividades especiales.
- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.
- Envasado y almacenado de los productos terminados.

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

Código: 0030

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
- c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades, ejecutando, en su caso, las ordenes de los sistemas globales de gestión de mercancías (MRP, Kanban, o similares), y se han generado nuevas.
- f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- f) Se ha actualizado el stock.
- g) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.

h) Se ha realizado la descarga adecuada con los equipos de transporte interno adecuados.

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

j) Se ha mantenido en todo momento la trazabilidad de los productos.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

Duración: 99 horas

Contenidos:

1. Aprovisionamiento del almacén:
 - Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
 - Tipos de stock.
 - Control de existencias. Inventario y sus tipos.
 - Transporte interno.
2. Recepción de mercancías:
 - Operaciones y comprobaciones generales.
 - Organización de la recepción.
 - Medición y pesaje de cantidades.
 - Documentación de entrada.
 - Transporte interno.

3. Almacenamiento:

- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías.
- Ubicación de mercancías y señalización.
- Condiciones generales de conservación.
- Documentación de gestión del almacén.

4. Expedición de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales.
- Organización de la expedición.
- Documentación de salida.
- Transporte externo.

5. 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.

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

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control 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).

RA 5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- 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.
- Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

RA 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 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.
- Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 99 horas

Contenidos:

- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
 - Conceptos y niveles de limpieza.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:
 - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Principales peligros físicos, químicos y biológicos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- 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.
- Aplicación de sistemas de autocontrol:
 - Seguridad alimentaria.
 - 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.
 - Trazabilidad.
 - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 R: Reducción, Reutilización y Reciclado.

– Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

6. 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.

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:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales j), k), m), n), 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 de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

1.9. Módulo Profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

Código: 0032.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

RA 2. Expone los productos elaborados en vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

Criterios de evaluación:

- Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.
- Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.

b) Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.

c) Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.

d) Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito /débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.

e) Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.

f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.

g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.

h) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente.

b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.

c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.

d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente.

e) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.

f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.

g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.

h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.

b) Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.

c) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.

d) Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.

e) Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.

f) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.

g) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.

h) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Establecimiento de precios de productos de panadería, Repostería y Confeitería:

– Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

– Control de consumos.

– Métodos de fijación de precios.

– Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

– Cálculo de precios.

2. Exposición de productos en el punto de venta:

– Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.

– Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.

– 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.

3. Gestión operativa de la 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).

4. Atención al cliente:

– 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.

5. Resolución de reclamaciones y quejas:

– Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.

– Elementos formales que contextualizan la reclamación.

– Configuración documental de la reclamación.

– Técnicas en la resolución de reclamaciones.

– Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.

– Ley Orgánica de Protección de Datos.

Orientaciones pedagógicas

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

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.

– 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.

1.10. Módulo Profesional: Formación y Orientación Laboral.

Código: 0033

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA 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 adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del panadero-repostero-confitero.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

e) Se ha analizado la evolución socioeconómica del sector de la panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

g) Se han identificado y utilizado los principales mecanismos de búsqueda de empleo mediante el uso de las Nuevas Tecnologías.

h) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

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

j) Se ha valorado la adaptación al puesto de trabajo y al medio laboral próximo y como mecanismo de inserción profesional y de estabilidad en el empleo.

k) Se ha valorado el empleo público como opción de inserción profesional.

l) Se ha analizado la inserción laboral de los titulados de Formación Profesional en Cantabria.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo y analizado las metodologías de trabajo de dichos equipos.

c) Se ha valorado la aplicación de técnicas de dinamización de equipos de trabajo.

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

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

f) Se ha reconocido que la participación y colaboración son necesarias para el logro de los objetivos en la empresa.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores, así como los principales profesionales y entidades públicas y privadas, que informan sobre las relaciones laborales y desarrollan competencias en esta materia.

c) Se han determinado los elementos de la relación laboral, así como los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

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

e) Se ha analizado la contratación a través de Empresas de Trabajo Temporal (ETT).

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

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

h) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran y realizando la liquidación del recibo en supuestos prácticos sencillos.

i) Se han determinado las formas de representación legal de los trabajadores en la empresa y fuera de ella.

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

k) 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.

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

RA 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 Seguridad Social.

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

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

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

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

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

i) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por incapacidad temporal en supuestos prácticos sencillos.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil

profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado el marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) 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.
- d) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- e) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- f) Se han identificado las responsabilidades en materia 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 de un centro de producción de panadería y pastelería.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
 - b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
 - c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
 - d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
 - e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
 - f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.
- Duración: 99 horas

Contenidos:

1. Búsqueda activa de empleo:
 - Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, como mecanismo de inserción profesional estabilidad y promoción en el empleo.
 - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
 - Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Situación actual y perspectivas de inserción en relación a las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes descritos en el título.
 - Situación y tendencia del mercado de trabajo en el sector de panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda y selección de personal.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- La búsqueda de empleo a través de las Nuevas Tecnologías.
- El empleo público como salida profesional.
- El autoempleo como salida profesional: valoración.
- El proceso de toma de decisiones.
- Situación y análisis de la inserción laboral de los titulados de Formación Profesional en Cantabria.
- 2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
 - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
 - Equipos en la industria de la panadería, Repostería y Confitería según las funciones que desempeñan.
 - La participación en el equipo de trabajo.
 - Metodologías del trabajo en equipo y reuniones de trabajo.
 - Aplicación de técnicas para la dinamización de equipos de trabajo.
 - Conflicto: características, fuentes y etapas.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- 3. Contrato de trabajo:
 - El derecho del trabajo. Origen y fuentes. Organismos e instituciones competentes en la materia.
 - Análisis de la relación laboral individual.
 - Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
 - Las Empresas de Trabajo Temporal (ETT).
 - Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
 - El recibo de salarios.
 - Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
 - Representación de los trabajadores.
 - Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - Tipología y resolución de conflictos colectivos.
 - Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- 4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:
 - Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
 - Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
 - Situaciones protegibles en la protección por desempleo.
 - Prestaciones de la Seguridad Social, con especial referencia a la Incapacidad Temporal y al Desempleo.
- 5. Evaluación de riesgos profesionales:
 - Valoración de la relación entre trabajo y salud.
 - Análisis de factores de riesgo.
 - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
 - Riesgos específicos en la industria de la panadería, Repostería y Confitería.
 - Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas: accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías.
- 6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
 - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

- Gestión de la prevención en la empresa.
- Representación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades en materia 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 «pyme».

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

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

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), o), p), q), r), s), t), u) y w) del título.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las empresas y los centros de producción de panadería, Repostería y Confitería.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CV) y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo y la colaboración en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

1.11. Módulo Profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora.

Código: 0034

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y

mediana empresa del sector de la panadería, Repostería y Confitería.

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

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

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

h) Se ha descrito la estrategia empresarial y se ha puesto en relación con los objetivos de la empresa.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector de la 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 de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

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

h) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con la pastelería, Repostería y Confitería.

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

RA 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 valorado el desarrollo de las empresas de Economía Social.

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

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

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

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

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

h) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

RA 4. Realiza la gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se 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 identificado los principales instrumentos de financiación bancaria para pequeña y mediana empresa.

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

h) Se ha analizado la gestión comercial y de aprovisionamiento en una pequeña empresa.

Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Iniciativa emprendedora:

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

– Nuevos yacimientos de empleo.

– 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 actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de panadería, Repostería y Confitería.

– La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la panadería, Repostería y Confitería.

– 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.

2. La empresa y su entorno:

– Funciones básicas de la empresa.

– La empresa como sistema y como agente económico.

– La responsabilidad social de la empresa.

– Análisis del entorno general de una «pyme» de panadería, Repostería y Confitería.

– Análisis del entorno específico de una «pyme» de panadería, Repostería y Confitería.

– Relaciones de una «pyme» de panadería, Repostería y Confitería con su entorno.

– Relaciones de una «pyme» de panadería, Repostería y Confitería con el conjunto de la sociedad.

3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

– Tipos de empresa.

– La fiscalidad en las empresas.

– Elección de la forma jurídica.

– La responsabilidad de los propietarios de la empresa.

– El Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA).

– Empresas de Economía Social: Cooperativas y Sociedades laborales.

– Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

– Profesionales y organismos públicos que desarrollan competencias en el ámbito de la creación de empresas y desarrollo de actividades empresariales.

– Fuentes y formas de financiación.

– Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» 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.

4. Función administrativa y comercial

– Concepto de contabilidad y nociones básicas.

– Análisis de la información contable.

– Obligaciones fiscales de las empresas.

– Gestión administrativa de una empresa de panadería, Repostería y Confitería.

– La Gestión Comercial. Técnicas de venta y negociación. Atención al cliente. Plan de Marketing.

– Cálculo de costes, precio de venta y beneficios.

– Gestión de aprovisionamiento.

Orientaciones pedagógicas

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

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

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

– Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la panadería, Repostería y Confitería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

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

– La utilización de programas de gestión administrativa para pequeñas y medianas empresas (PYMES) del sector.

– La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con la actividad de panadería, Repostería y Confitería, 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.

1.12. Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 0035

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA 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 han identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo.

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

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

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

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

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

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

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

RA 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:

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

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

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

o Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.

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

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

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

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

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

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

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

f) Se han 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.

RA 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, almace-

namiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

RA 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.

RA 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.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

Duración: 410 horas

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



ANEXO II

1. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

| PRIMER CURSO | | | |
|---------------|--|---------------|-----------------|
| CÓDIGO | MÓDULO PROFESIONAL | HORAS TOTALES | HORAS SEMANALES |
| 0024 | Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería | 231 | 7 |
| 0025 | Elaboraciones de panadería-bollería | 264 | 8 |
| 0026 | Procesos básicos de pastelería y repostería. | 198 | 6 |
| 0030 | Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. | 99 | 3 |
| 0031 | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 99 | 3 |
| 0033 | Formación y Orientación Laboral | 99 | 3 |
| | TOTAL | 990 | 30 |
| SEGUNDO CURSO | | | |
| CÓDIGO | MÓDULO PROFESIONAL | HORAS TOTALES | HORAS SEMANALES |
| 0027 | Elaboraciones de confitería y otras especialidades | 180 | 9 |
| 0028 | Postres en restauración | 180 | 9 |
| 0029 | Productos de obrador | 120 | 6 |
| 0032 | Presentación y venta de productos de panadería y pastelería | 60 | 3 |
| 0034 | Empresa e iniciativa emprendedora | 60 | 3 |
| 0035 | Formación en centros de trabajo (FCT) | 410 | |
| | TOTAL | 1010 | 30 |

08/12511

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Orden EDU/86/2008, de 17 de septiembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Emergencias Sanitarias en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El artículo 28.1 de la Ley Orgánica 8/1981, de 30 de diciembre, por la que se aprueba el Estatuto de Autonomía para Cantabria atribuye a la Comunidad de Cantabria la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional establece, en su artículo 10.2, que, las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 6.4, determina que, las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas reguladas en dicha Ley, así como que los centros docentes desarrollarán y completarán, en su caso, el currículo de las diferentes etapas y ciclos en uso de su autonomía. Así mismo, en su artículo 39.4 establece que, el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el artículo 6.3 de la citada Ley.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo dispone, en su artículo 18, 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