

## CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

**CVE-2010-750**

*Orden EDU/5/2010, de 19 de enero, por la que se establece el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería en la Comunidad Autónoma de Cantabria.*

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación determina en su artículo 30 que, corresponde a las Administraciones educativas organizar los programas de cualificación profesional inicial. Asimismo, indica que, el objetivo de dichos programas es que todos los alumnos que los cursen alcancen competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, así como que tengan la posibilidad de una inserción sociolaboral satisfactoria y amplíen sus competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas.

La Orden EDU 42/2008, de 19 de mayo, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en el ámbito de gestión de la Consejería de Educación de la Comunidad Autónoma de Cantabria especifica en el artículo 10 que, la Consejería de Educación elaborará el currículo de los módulos obligatorios específicos de los distintos perfiles profesionales, a medida que se publiquen nuevas cualificaciones en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

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 de Cantabria,

### DISPONGO

#### Artículo primero.

La presente Orden tiene por objeto establecer el perfil profesional y el currículo del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de dicha Comunidad.

#### Artículo segundo.

La identificación del perfil profesional, la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, así como el entorno profesional del mismo, se establecen en el Anexo I de la presente Orden.

#### Artículo tercero.

El desarrollo y estructura de los módulos profesionales son los establecidos en el Anexo II de la presente Orden.

#### Artículo cuarto.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería se disponen en el Anexo III de la

VIERNES, 29 DE ENERO DE 2010 - BOC NÚM. 19

presente Orden. Los espacios formativos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros programas, ciclos formativos o etapas educativas.

Artículo quinto.

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este perfil profesional, así como las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para el profesorado de los centros de titularidad privada o pública y de otras administraciones públicas distintas de las educativas se establecen en el Anexo IV de la presente Orden.

Artículo sexto.

La relación entre las Unidades de Competencia y los módulos profesionales se determina en el Anexo V de esta Orden.

Artículo séptimo.

En el perfil profesional del Programa de Cualificación Profesional Inicial, cuando el desempeño de la actividad profesional se asocie a un carné o acreditación específica en la Comunidad Autónoma de Cantabria, los contenidos de los módulos específicos se adaptarán para garantizar aquellos que posibiliten la obtención del carné o acreditación específica, de forma que, con la superación del Programa se facilite su obtención directa, en los términos que determine la Administración pública competente.

Artículo octavo.

Las programaciones didácticas desarrolladas según las directrices del currículo establecido en la presente Orden, recogerán la igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, sin que ello suponga incluir y realizar modificaciones significativas que afecten a la competencia profesional establecida para este título.

Disposición final primera

Se habilita al titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional y Educación Permanente para dictar las resoluciones e instrucciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en esta Orden.

Disposición final segunda

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

Santander, 19 de enero de 2010.

La consejera de Educación,  
Rosa Eva Díaz Tezanos

ANEXO I

IDENTIFICACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería

Código: HOT104C

Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.

Duración de los módulos específicos: 630 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

#### COMPETENCIA GENERAL:

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

#### COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES, SOCIALES:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones recibidas, atendiendo a las características del producto y necesidades.

b) Realizar el aprovisionamiento interno de géneros aplicando los métodos de conservación necesarios.

c) Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción.

d) Regular los equipos básicos y aplicar sistemas de producción.

e) Manipular materias primas según las necesidades y prestando especial atención a la normativa higiénico-sanitaria.

f) Aplicar métodos sencillos de conservación y envasado.

g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.

h) Elaborar productos sencillos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.

i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

j) Asistir en la elaboración de todo tipo de productos de pastelería, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

k) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

l) Garantizar la salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

m) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.

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

o) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo. Gestionar su carrera profesional analizando otras oportunidades.

#### RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Cualificaciones profesionales completas:

Operaciones básicas de pastelería. HOT414\_1 (R.D. 1179/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

UC1334\_1: Praelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Cualificación incompleta:

Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173\_1 (R.D. 1228/2006):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

#### ENTORNO PROFESIONAL

##### Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

##### Sectores productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería. Tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería.

##### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Ayudante de Repostería y Pastelería.
- Ayudante de almacén de Repostería y Pastelería.
- Empleado de establecimiento de Repostería y Pastelería.

#### ANEXO II

##### MÓDULOS PROFESIONALES

C1844. Elaboraciones básicas de pastelería, repostería, confitería y bombonería.

C1845. Repostería y postres en restauración.

C1003. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

C1846. Fase de Prácticas en Centros de Trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL: Elaboraciones básicas de pastelería, repostería, confitería y bombonería.  
Código: C1844.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

RA 1. Pone a punto los equipos, útiles y maquinaria básica de elaboración de pastelería y repostería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios en la producción en obradores.
- b) Se ha relacionado maquinaria con necesidades en la elaboración.

- c) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración necesarios para elaboraciones sencillas.
- e) Se han descrito los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y repostería.
- f) Se ha justificado la utilización de los útiles y herramientas de los obradores de pastelería y repostería.
- g) Se ha tenido cumplido con la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 2. Obtiene masas y pastas básicas, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las masas y pastas básicas. Identificando los productos a obtener.
- b) Se han seleccionado los ingredientes adecuados.
- c) Se ha utilizado formulas, conociendo la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han controlado parámetros como la temperatura, velocidad, tiempo.
- e) Se han identificado procesos de conservación a utilizar.
- f) 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.
- g) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, protección medio ambiental y seguridad laboral.

RA 3. Apoya en la elaboración y elabora jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los ingredientes necesarios en cada elaboración.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación.
- d) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- e) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- f) Se han identificado procesos de conservación a utilizar.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 4. Conoce y utiliza las técnicas de acabado en pastelería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito elementos básicos de decoración.
- b) Se han utilizado elementos básicos de decoración.
- c) Se han aplicado técnicas de regeneración a los productos que lo precisen.
- d) Se ha elegido el diseño de acabado en función de necesidades.
- e) Se han aplicado técnicas básicas de terminación o acabado.
- f) Se han aplicado las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 240 horas

Contenidos básicos:

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

- Terminología utilizada en obradores.
- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Procedimientos de utilización.

- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas básicas:

- Definición y aplicaciones. Fases de ejecución sencillas.
- Preparación de útiles, herramientas, latas y moldes.
- Elaboración de masas de distinta naturaleza.

Principales elaboraciones con masas azucaradas.

- Diferentes tipos de pastas de manga, de corte, secas y rosquillas.
- Aplicación de métodos de conservación.
- Elaboración y conservación de cremas básicas con huevo y batidas.
- Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia:
- Elaboración y conservación de cubiertas.
- Elaboración y conservación de jarabes.

Decoración de productos de pastelería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/repostería.
- Decoraciones y piezas especiales de decoración.

Orientaciones pedagógicas

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

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

- Conocimiento básico del proceso productivo.
- Corrección de errores.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas.
- Aplicación de métodos de conservación.
- Terminación y presentación.

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.

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.
- Manejo y mantenimiento de los equipos disponibles
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

MÓDULO PROFESIONAL: Repostería y Postres de restaurante.

Código: C1845

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Organiza y apoya las tareas para la elaboración de postres de restauración.

Criterios de evaluación:

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

RA2. Elabora, aplicando técnicas básicas, postres a base de frutas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y definido los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han realizado los procesos de elaboración, aplicando técnicas básicas, de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han deducido las necesidades de conservación.
- d) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Elabora postres a base de lácteos, aplicando técnicas básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y definido los diferentes tipos de postres a base de lácteos y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han realizado los procesos de elaboración, aplicando técnicas básicas, de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han deducido las necesidades de conservación.
- d) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos y técnicas básicas de ejecución.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y definido los diferentes tipos de postres fritos y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos siguiendo los procedimientos establecidos y ejecutando técnicas básicas.
- c) Se han deducido las necesidades de conservación.
- d) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) se han identificado las materias primas.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos básicos.

d) Se han deducido las necesidades de conservación.

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

RA6. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado y aplicado los principales elementos de decoración.

e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos

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

Duración: 120 horas

Contenidos básicos:

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

- Postres en restauración. Descripción y caracterización.
- Descripción e interpretación de la documentación asociada.
- Fases en la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción 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.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción 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.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción 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.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción y conservación.
- 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.

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

- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.



#### Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción básica y apoyo en la elaboración de postres para restaurantes y repostería. La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos
- Diseño de postres emplatados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina, pastelería y repostería.

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

- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

**MÓDULO PROFESIONAL:** Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código: C1003

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 inadecuadas.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

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

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

RA 5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

RA 6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

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

RA 7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

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

Duración: 120 horas.

Contenidos básicos:

Limpieza/desinfección de utillaje, 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 inadecuadas.

- Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los 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.

Utilización eficiente de recursos:

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

Recogida selectiva de residuos:

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

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos:
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

- Materias primas:
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Economato y bodega:
- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas:

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

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial, en lo referente contenidos procedimentales y actitudinales.

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

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

MÓDULO PROFESIONAL: Fase de prácticas centros de trabajos

Código: C1846

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Reconoce la estructura jerárquica de la empresa, e identifica las funciones asignadas a cada nivel y su relación con el desarrollo de la actividad.

Criterios de evaluación:

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

RA2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características de la tarea asignada y según los procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y se han justificado los requisitos actitudinales relacionados con la disposición personal para el desempeño del trabajo: puntualidad, empatía, orden, limpieza, seguridad, responsabilidad y calidad, trabajo en equipo, etc.).
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la ley de prevención de riesgos laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto por el medio ambiente en las actividades desarrolladas, y se han aplicado las normas internas y externas vinculadas.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y se han cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se han establecido una comunicación y una relación eficaces con la persona responsable en cada situación y con el resto del equipo, con un trato fluido y correcto.
- h) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- i) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y los procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

RA3. Ejecuta operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, siguiendo instrucciones dadas.

Criterios de evaluación:

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

VIERNES, 29 DE ENERO DE 2010 - BOC NÚM. 19

h) Se ha aplicado durante todo el proceso la normativa de manipulación de alimentos.

RA4. Preelabora, elabora y presenta elaboraciones sencillas de pastelería, y asiste en elaboraciones complejas, siguiendo instrucciones dadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han racionado, se han troceado o se han picado materias primas en función de su aplicación.

b) Se han aplicado técnicas básicas de transformación y cocinado requeridas para cada producto (cocción, fritura, escaldado, enfriamiento, etc.).

c) Se han acabado y se han presentado bajo supervisión elaboraciones sencillas.

d) Se ha asistido al personal superior en elaboraciones complejas de pastelería (horneado, laminado, etc.).

e) Se han limpiado con la frecuencia necesaria los equipos, el utillaje y los utensilios empleados en el proceso.

f) Se ha aplicado durante todo el proceso la normativa de manipulación de alimentos y protección medioambiental.

Duración: 150 horas.

### ANEXO III

#### ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS:

##### Espacios

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos.	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos.
Aula polivalente	40	30
Taller de panadería y pastelería.	80	60
Almacén.	20	20

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de panadería y pastelería.	Servicios auxiliares de agua, energía eléctrica y aire comprimido. Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras. Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina con al menos dos focos de calor. Temperador de cobertura. Molino de azúcar. Elaboradora de helados o mantecadora. Balanzas de precisión y básculas. Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear. Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles cuchillas y otros útiles propios de la profesión. Utensilios para contener cuencos, cubetas, bandejas, moldes... Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos. Batería de cocción.
Almacén.	Estanterías de acero inoxidable. Carro para el transporte de la carga.

VIERNES, 29 DE ENERO DE 2010 - BOC NÚM. 19

ANEXO IV

Profesorado: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería.

Módulo Profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
C1844: Elaboraciones básicas de pastelería, repostería, confitería y bombonería	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1845: Repostería y postres en restauración	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1003: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	Cocina y pastelería Servicios de restauración	Profesor Técnico de Formación Profesional
C1846: Fase de Prácticas en Centros de Trabajo	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante Técnico en Repostería y Pastelería para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos profesionales	Titulaciones
C1844: Elaboraciones básicas de pastelería, repostería, confitería y bombonería.	<p>Título de Técnico Superior o equivalente, Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Diplomado, o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. En el caso de no existir dicha correspondencia en ningún título de los anteriores, excepcionalmente podrá ser impartido por quienes estando en posesión de alguna de las titulaciones indicadas anteriormente posean una experiencia laboral de al menos tres años en actividades relacionadas con la formación asociada a los módulos profesionales del perfil del programa.</p> <p>Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar en los centros de titularidad pública a profesionales que desarrollen su actividad en el ámbito laboral y que estén en posesión de los siguientes requisitos:</p> <p>Formación académica mínima de Técnico Superior relacionada con la formación asociada a los módulos profesionales del perfil del programa.</p> <p>Experiencia laboral de al menos tres años en actividades profesionales relacionadas con la formación asociada a los módulos profesionales del perfil del programa.</p>
C1845: Repostería y postres en restauración.	
C1003: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	
C1846: Fase de Prácticas en Centros de Trabajo	



ANEXO V

MÓDULOS PROFESIONALES Y SU RELACIÓN CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA.

Módulos profesionales y su relación con las unidades de competencia del catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales que incluye el programa.

Unidad de competencia	Módulo profesional.
UC1333_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.	C1003: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. C1844. Elaboraciones básicas de pastelería, repostería, confitería y bombonería
UC1334_1 Praelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.	C1844. Elaboraciones básicas de pastelería, repostería, confitería y bombonería. C1845. Repostería y postres en restauración.
UC0546_1 Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	C1003: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

2010/750