

INSTALADOR	CATEGORÍA	ESPECIALIDAD
CERTIFICADO CUALIFICACIÓN INDIVIDUAL DE BAJA TENSIÓN.	CATEGORÍA ESPECIALISTA.	LÁMPARAS DE DESCARGA EN ALTA TENSIÓN, RÓTULOS LUMINOSOS Y SIMILARES.
CERTIFICADO CUALIFICACIÓN INDIVIDUAL DE BAJA TENSIÓN.	CATEGORÍA ESPECIALISTA.	INSTALACIONES GENERADORAS DE BAJA TENSIÓN.
CARNÉ DE INSTALADOR (RITE-98).	A - CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE SANITARIA (CI/A RITE-98).	
CARNÉ DE INSTALADOR (RITE-98).	B - CLIMATIZACIÓN (CI/B RITE-98).	
CARNÉ MANTENEDOR (RITE-98).	A - CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE SANITARIA (CM/A RITE-98).	
CARNÉ MANTENEDOR (RITE-98).	B - CLIMATIZACIÓN (CM/B RITE-98).	
CARNÉ PROFESIONAL DE INSTALACIONES TÉRMICAS DE EDIFICIOS (RITE-07).		
CERTIFICADO DE CUALIFICACIÓN INDIVIDUAL DE GAS.	TIPO A.	
CERTIFICADO DE CUALIFICACIÓN INDIVIDUAL DE GAS.	TIPO B.	
CERTIFICADO DE CUALIFICACIÓN INDIVIDUAL DE GAS.	TIPO C.	
INSTALADOR DE PRODUCTOS PETROLÍFEROS LÍQUIDOS.	CATEGORÍA I.	
INSTALADOR DE PRODUCTOS PETROLÍFEROS LÍQUIDOS.	CATEGORÍA II.	
REPARADOR AUTORIZADO DE PRODUCTOS PETROLÍFEROS LÍQUIDOS.	CATEGORÍA III.	
INSTALADOR FRIGORISTA AUTORIZADO.		
CONSERVADOR-REPARADOR FRIGORISTA AUTORIZADO.		
RESPONSABLE DE TALLER.		
OPERADOR INDUSTRIAL DE CALDERAS.		
OPERADOR INDUSTRIAL DE CALDERAS DE RECUPERACIÓN LEJÍAS NEGRAS.		
INSTALADOR DE AGUA.		
OPERADOR DE GRÚA TORRE.		
OPERADOR DE GRÚA MÓVIL AUTOPROPULSADA.	A (MONTAJE Y MANEJO DE GRÚAS MÓVILES AUTOPROPULSADAS DE HASTA 130 t DE CARGA NOMINAL, INCLUSIVE)	
OPERADOR DE GRÚA MÓVIL AUTOPROPULSADA.	B (MONTAJE Y MANEJO DE GRÚAS MÓVILES AUTOPROPULSADAS DE MÁS DE 130 t DE CARGA NOMINAL)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	PALA CARGADORA, RETROEXCAVADORA. (Exterior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	DÚMPER, VOLQUETE ARTICULADO, CUBA DE RIEGO. (Exterior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	DÚMPER, VOLQUETE ARTICULADO. (Interior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	PERFORADORA. (Exterior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	MÁQUINAS ESPECIALES (NIVELADORA, APISONADORA, BULLDOZER). (Exterior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	LOCOMOTORA (ELÉCTRICA, DIÉSEL). (Interior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	PALA CARGADORA. (Interior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	PERFORADORA. (Interior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	MINADOR. (Interior)	
OPERADOR DE MAQUINARIA MINERA.	MAQUINISTA DE EXTRACCIÓN. (Interior)	
ELECTRICISTA MINERO.	INTERIOR.	
ELECTRICISTA MINERO.	EXTERIOR.	
VIGILANTE DE OBRAS SUBTERRÁNEAS Y MINAS DE INTERIOR.		

## CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

*ORDEN de 10 de noviembre de 2008, de desarrollo y tramitación de las actuaciones en materia de vivienda y suelo del Plan Concertado de Vivienda y Suelo 2008-2012.*

Ver esta disposición en fascículo 2 de 2 de este mismo número

## CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

*ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.*

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la

organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el Capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.

## DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confeitería.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería conforman un ciclo formativo de grado medio y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.

b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confeitería, para su elaboración.

f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

- 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:

- 0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- 0033. Formación y orientación laboral.
- 0034. Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0035. Formación en Centros de Trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

#### Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

#### Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería incluye horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; éstas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

Artículo 8. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución y horario semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 9. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y Orientación Laboral y de Empresa e Iniciativa Emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán esta circunstancia, delimitando de forma coordinada el ámbito y/o el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 12. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación

Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C).

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. Los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son exclusivamente los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. La Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, adoptará las medidas necesarias y dictará las instrucciones precisas a los centros que estén autorizados para impartir este ciclo formativo en régimen presencial, para la puesta en marcha y funcionamiento de la oferta del mismo a distancia.

4. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación.

Disposición final primera. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2008/09. A tales efectos se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) En el curso académico 2008/09 se implantará con carácter general el primer curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso de los títulos de Técnico en Panificación y Repostería regulado por el Decreto 58/97, de 18 de febrero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Panificación y Repostería y de Técnico en Pastelería y Panadería regulado por el Decreto 180/95, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

b) En el curso académico 2009/10 se implantará con carácter general el segundo curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso de los títulos de Técnico en Panificación y Repostería regulado por el Decreto 58/97, de 18 de febrero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de

Técnico en Panificación y Repostería y de Técnico en Pastelería y Panadería regulado por el Decreto 180/95, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Disposición final segunda. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el periodo de transición de las enseñanzas.

Aquel alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso de los títulos de Técnico en Panificación y Repostería regulado por el Decreto 58/97, de 18 de febrero y de Técnico en Pastelería y Panadería regulado por el Decreto 180/95, de 25 de julio, que dejan de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería regulado en la presente Orden, que no pueda promocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Sobre este alumnado serán de aplicación las convalidaciones recogidas en el anexo IV del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Aquel alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso de los títulos de Técnico en Panificación y Repostería regulado por el Decreto 58/97, de 18 de febrero y de Técnico en Pastelería y Panadería regulado por el Decreto 180/95, de 25 de julio, que dejan de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería regulado en la presente Orden, que promociona a segundo curso, continuará en el curso académico 2008-2009 cursando los títulos de Técnico en Panificación y Repostería regulado por el Decreto 58/97, de 18 de febrero y de Técnico en Pastelería y Panadería regulado por el Decreto 180/95, de 25 de julio. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse los títulos de Técnico en Panificación y Repostería regulado por el Decreto 58/97, de 18 de febrero y de Técnico en Pastelería y Panadería regulado por el Decreto 180/95, de 25 de julio, podrán ser superados mediante convocatorias extraordinarias durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final tercera. Desarrollo de la presente Orden.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en la materia, para dictar los actos necesarios en desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final cuarta. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 9 de octubre de 2008

TERESA JIMÉNEZ VÍLCHEZ  
Consejera de Educación

## ANEXO I

### MÓDULOS PROFESIONALES

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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.
- Se han descrito sus principales características físicas, químicas.
- Se han reconocido sus características organolépticas.
- Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.
- Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- 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.

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: 128 horas.

Contenidos básicos.

Características de las materias primas y auxiliares:

- Clasificación y características básicas de las materias primas y auxiliares.

- Descripción de las principales materias primas y auxiliares: harinas, levaduras, agua, sal, azúcares, edulcorantes, aditivos, coadyuvantes, huevos y ovo-productos, grasas, leche y productos lácteos, cacao, chocolate y sucedáneos, frutas y derivados, frutos secos y semillas, gelatinas y gomas, bebidas.

- Función tecnológica.

- Tipos y presentación comercial.

- Propiedades físicas, químicas y características organolépticas.

- Conservación y defectos.

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

- Normas de calidad.

- Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos.

- Procedimientos de toma e identificación de las muestras.

- Fundamentos básicos.

- Muestreo e identificación.

- Traslado y conservación.

- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos.

- Fundamentos y protocolos.

- Realización e interpretación.

- Pruebas y test sensoriales (catas).

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

- Clasificación de los productos de panadería, pastelería

y repostería.

- Productos de panadería-bollería.

- Características y tipos.

- Propiedades físicas, químicas y características organolépticas.

- Normativa y conservación.

- Productos de pastelería-repostería.

- Características y tipos.

- Propiedades físicas, químicas y características organolépticas.

- Normativa y conservación.

- Productos de galletería.

- Características y tipos.

- Propiedades físicas, químicas y características organolépticas.

- Normativa y conservación.

- Productos de confitería y otras especialidades.

- Características y tipos.

- Propiedades físicas, químicas y características organolépticas.

- Normativa y conservación.

- Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos.

- Innovación en la elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

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

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería.

- Concepto, tipos y características.

- Procesos artesanales e industriales.

- Diagramas de flujo.

- Parámetro de control.

- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería.

- Concepto, tipos y características.

- Procesos artesanales e industriales.

- Diagramas de flujo.

- Parámetro de control.

- Procesos de elaboración de productos de galletería.

- Concepto, tipos y características.

- Procesos artesanales e industriales.

- Diagramas de flujo.

- Parámetro de control.

- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades.

- Concepto, tipos y características.

- Procesos artesanales e industriales.

- Diagramas de flujo.

- Parámetro de control.

- Documentación asociada a los procesos de elaboración: procedimientos, instrucciones de trabajo y registros.

- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

- Identificación de las anomalías más frecuentes.

- Medidas correctoras.

- Orden y limpieza en el proceso de elaboración.

- Valoración de procesos artesanales frente a industriales.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

- Clasificación de los equipos e instalaciones para la elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería.

- Tipos y Principios de funcionamiento de máquinas e instalaciones. Aplicaciones.

- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.

- El obrador: características y ubicación de los equipos.

- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación:

- La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros).
- Métodos de conservación de los alimentos.
  - Necesidades de conservación específica.
  - Consecuencia de una incorrecta conservación.
- Caducidad de los productos.
- Gasto energético asociado a la conservación de productos.

Orientaciones pedagógicas.

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

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

- Especificaciones de medios de producción.
- Control de las materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los productos de panadería, repostería y confitería.
- Control de la trazabilidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turroneo y otras especialidades.
- Postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- m) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso, para cumplimentar la documentación asociada al mismo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

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

- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.
- Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.

- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.
- Conservación de productos y materias primas.

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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.
- 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 aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
- i) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.
- j) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

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 han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.

b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.

c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación, y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).

d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.

e) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.

f) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se han contrastado las características del producto cocido/ frito con sus especificaciones.

f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.

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

h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.

b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.

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 ha 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.

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 han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

Duración: 384 horas.

Contenidos básicos.

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

- Evolución histórica de los equipamientos de obrador en panadería y bollería.

- Identificación de la maquinaria de obrador. Clasificación, descripción y ubicación.

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

- Limpieza de equipos y útiles.

- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos, y medidas correctoras

- Eliminación de residuos.

Obtención de masas fermentables:

- Tipos de masa fermentables.

- Pan común, pan especial, bollería y bollería hojaldrada.

- Descripción y caracterización de los diferentes tipos de masas.

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

- Acondicionamiento de la levadura panaria.

- Presentación, rehidratación y dosificación.

- Atemperado y conservación.

- Preparación de la masa madre.

- Formulación, elaboración y parámetros de control.

- Conservación y utilización.

- Operaciones de elaboración de masas fermentables.

- Formulación, dosificación, pesado y amasado.

- Características, secuencia de operaciones y parámetros de control.

- 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.

Formado de piezas:

- Descripción de los beneficios que aporta el reposo a las masas fermentables.

- Operaciones de formado de piezas.

- División, heñido y boleado.

- Características, secuencia de operaciones, parámetros de control y normas de seguridad e higiene.

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

- Repercusiones del empleo de operaciones manuales o mecanizadas en las características de las masas fermentables.

- Ubicación y control de las piezas formadas.

Control del proceso de fermentación:

- Proceso de fermentación.

- Fundamentos, tipos y parámetros de control.

- Anomalías y medidas correctoras.
- Aplicación del frío en masas fermentables: fermentación controlada, congelación y refrigeración.
- Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
  - Fundamentos.
  - Ingredientes alternativos y reajuste de fórmulas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

#### Cocción/fritura de piezas fermentadas:

- Operaciones previas a la cocción/ fritura:
  - Características y secuencia de operaciones.
  - Equipos y utillaje.
- Tratamientos térmicos de cocción y fritura.
  - Características y parámetros de control.
  - Influencia sobre el producto final.
- 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.
  - Normas de seguridad e higiene.

#### Elaboración de rellenos y cubiertas:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener: suizos, medias noches, napolitanas y otros.
  - Elaboración de cremas (con huevo, batidas y ligeras).
    - Ingredientes, formulación y secuencia de operaciones.
    - Punto óptimo de montado y consistencia.
    - Conservación y normas de higiene.
  - Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel):
    - Ingredientes, formulación y secuencia de operaciones.
    - Consistencia.
    - Conservación y normas de higiene.
  - Elaboración de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos):
    - Ingredientes, formulación y secuencia de operaciones.
    - Consistencia.
    - Conservación y normas de higiene.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

#### Composición de productos finales:

- Procedimientos y técnicas de relleno.
  - Manual o mecánico.
  - Descripción y características.
- Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener.
  - Verificación de la calidad de los productos elaborados, controles básicos y registro de resultados.
  - Conservación de los productos de relleno y cubierta.
    - 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 función de elaboración de productos de panadería y bollería incluye aspectos como:

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

- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

m) Analizar la documentación asociadas a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

n) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en las grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

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

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

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

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

- Preparación de masas fermentables, su fermentación, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.

- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.

- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

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

- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.

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

Módulo profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.

c) Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.

f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.

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

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

d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

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

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

g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

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

3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.

d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.

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

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

4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.

b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.

e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

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

h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.

i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.

j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.

k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.

m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

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

5. 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 rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

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

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.

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.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han 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: 224 horas.

Contenidos básicos.

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

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Productos alternativos. Características y aplicaciones.

- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.

- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.

- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.

- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

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

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.

- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

- Eliminación de residuos.

- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.

- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.

- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.

- Encamisado y adecuación de moldes y latas.

- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.

- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.

- Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldrado. Tipos de hojaldrado y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.

- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.

- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluzes.
  - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.
- Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias actuales.
- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas.

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

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

- Ejecución y control del proceso productivo.

- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas o esponjadas, masas escaldadas, masas fermentadas, pastas de manga y pastas secas, y productos populares de pastelería y repostería de Andalucía).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociadas a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

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

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

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

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.

- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.

- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

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

- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental

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

Módulo profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

Código: 0027.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.

b) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

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

d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.

e) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.

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

g) Se han 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.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.

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

c) Se ha controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.

d) Se han identificado los 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.

3. Obtiene turrónes 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.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.

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

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

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

h) Se han identificado las operaciones de

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.

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

d) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasterización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).

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

f) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.

g) Se ha procedido al congelado y conservación del producto.

h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.

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

6. Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.

b) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.

c) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.

d) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).

e) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.

f) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.

g) Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.

h) Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Duración: 126 horas.

Contenidos básicos.

Elaboración de masas y productos de galletería:

- Proceso general de elaboración de masas de galletería.

- Características de las masas de galletería: masas secas, masas de manga y masas estiradas.

- Interpretación de las formulas: selección y cálculo de ingredientes.

- Selección de Maquinaria y equipos.

- Clasificación y funcionamiento.

- Preparación, regulación y manejo,

- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- Obtención y conservación de masas aglutinantes (lamina-troqueladas):

- Fórmulas.

- Características de las masas.

- Productos.

- Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas):

- Fórmulas.

- Características de las masas.

- Productos.

- Secuencia de operaciones. Ejecución.

- Características físicas y organolépticas de los productos.

- Posibles anomalías.

- Causas y medidas correctoras.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de productos a base de chocolate:

- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.

- Secuencia de operaciones en la elaboración de productos de chocolatería: troceado, fundido, templado, moldeado y enfriado.

- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas, coberturas y coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas y fideos y otros.

- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.

- Clasificación y funcionamiento.

- Preparación, regulación y manejo,

- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- 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.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de mazapanes y turrone:

- Cálculo de los ingredientes según proporción establecida para mazapanes y turrone.

- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrone.

- Clasificación y funcionamiento.

- Preparación, regulación y manejo.

- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- Proceso de elaboración de mazapanes: mezclado, amasado, división y formado y envasado.

- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, mazapanes de Toledo, figuritas y panellets.

- Proceso de elaboración de turrone: mezclado, cocción, moldeado y envasado.

- Elaboración de diferentes tipos de turrone: turrón duro (Alicante), elaboración de turrón blando (Jijona), elaboración de turrone diversos o de obrador (Guirlache, chocolate, coco, yema, nata y nueces, praliné y otros).

- Secuenciación de las operaciones de elaboración.

- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Caramelos, confites y golosinas. Definición, clasificación y características de estos productos.

- Maquinaria, equipos y utillaje.

- Clasificación y funcionamiento.
- Preparación, regulación y manejo,
- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Formulación principal y operaciones de los procesos de elaboración.

- Elaboración de caramelos duros y blandos.

- Elaboración de regaliz.

- Elaboración de gelatinas.

- Elaboración de chicles.

- Elaboración de grageas y confites.

- Elaboración de otros dulces y golosinas.

- Características físicas y organolépticas de los distintos tipos de caramelos

- Posibles anomalías, causas y correcciones.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de helados artesanos:

- Definición y clasificación de los helados en función de la mezcla base.

- Maquinaria y equipos:

- Clasificación y funcionamiento.
- Preparación, regulación y manejo.
- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Secuenciación de las operaciones del proceso de elaboración: Mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, conservación y almacenamiento.

- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes y otros.

- Control del proceso de elaboración de los helados atendiendo a posibles desviaciones.

- Congelación y conservación de los helados.

- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

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 y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), gofres y crepes.

- Maquinaria y equipos:

- Clasificación y funcionamiento.
- Preparación y regulación.
- Manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Secuenciación del proceso de elaboración. Medidas correctoras en caso de defectos o desviaciones.

- Características físicas y organolépticas de las distintas especialidades.

- 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 función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

- Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

- Ejecución y control del proceso productivo.

- Control del producto durante el proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de confitería.

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

- Especialidades tradicionales, regionales y temporales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en las grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

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

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

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

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

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

- Preparación de productos de confitería y otras especialidades, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.

- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.

- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

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

- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental

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

Módulo profesional: Postres en restauración.  
Código: 0028.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.

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 de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

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

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

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

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.

c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.

d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

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

d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

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

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

d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

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

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

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

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

Duración: 147 horas.

Contenidos básicos.

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

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

- Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería.

- Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.

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. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

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. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

Elaboración de postres fritos y de sartén:

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

- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación.

- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.

- Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.

- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.

- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras

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

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas.

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en

los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

- Criterios de conservación.

Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La elaboración de postres emplatados en restauración.
- La presentación y decoración de los postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

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

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

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

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.

- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.

- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Módulo Profesional: Productos de Obrador.

Código: 0029.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han planeado 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.

2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades 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 del ambiente.

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 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.

4. Decora los productos de bollería, pastelería, confitería y repostería, 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.

5. Envasa/embla 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.

6. Ubica los productos elaborados en el punto 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: 147 horas.

Contenidos básicos.

Organización de las tareas de producción del obrador:

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

- Fichas técnicas de elaboración.

- Registros, procedimientos e instrucciones de trabajo.

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

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

- Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación.

- Planteamiento de elaboraciones a partir de productos básicos.

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

- Caracterización del producto a elaborar.
- Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.
- Selección y descripción de los ingredientes a utilizar.
- Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.
- Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.
- Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.
- Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.
- Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.
- Elaboración del escandallo de los productos.
- Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

- Principios inmediatos de nutrición: fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.
- Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.
- 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.
- Medidas de prevención en el uso de ingredientes para las elaboraciones especiales.
- Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.
- Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de estos.
- Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.
- Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

Decoración de productos de obrador panadería:

- Operaciones y técnicas de acabado y decoración: Pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado y xerografiado. características, parámetros de control y secuencia de operaciones.
- 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.

Invasado y embalaje de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos y factores a considerar.
- Caracterización de los embalajes: función, materiales, clasificación, formatos, conservación, almacenamiento, normativa.
- Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.

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

- Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.
- Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: materiales, tipos, códigos y ubicación.
- Selección del envase y embalaje para un producto elaborado.
- Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

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

- Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control.
- Almacén de productos acabados. Punto de venta.
- Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.
- Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad, procedimiento de limpieza.
- Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado.
- Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.
- Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, pastelería, 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, turrónes y otras especialidades.
  - Productos para colectivos especiales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales relacionadas:

b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

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

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

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

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

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

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

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

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

- Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.

- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.

- Elaboración de productos para colectividades especiales.

- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.

- Envasado y almacenado de los productos terminados.

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

Código: 0030.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los tipos de stock y 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.

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.

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 determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se 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 determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.

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

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 los 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.

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: 64 horas.

Contenidos básicos.

Aprovisionamiento del almacén:

- Sistemas de reaprovisionamiento.

- Revisión continua y periódica.

- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

- Tipos de stock.

- Definición, características y variables que intervienen.

- Costes de gestión y rotación de stock.

- Control de existencias.

- Concepto, normas contables y criterios de valoración.

- Inventarios. Concepto y tipos. Procedimientos de realización y registros.

- Transporte interno.

- Condiciones y requerimientos.

- Medios de manipulación y de transporte interno.

- Criterios de selección.

- Procedimientos y medidas de seguridad en el manejo de equipos.

- Manejo de cargas.

- Procedimientos y medidas de seguridad.

- Tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.

Recepción de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales.

- Organización de la recepción.

- Procedimientos operativos.

- Medición y pesaje de cantidades.

- Aplicaciones de cálculo.

- Documentación de entrada.

- Características y preparación de la documentación.

- Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.

Almacenamiento:

- Tipos de almacén. Clasificación.

- Sistemas de almacenaje. Clasificación y características.

- Clasificación y codificación de mercancías.

- Criterios de clasificación.

- Técnicas de codificación.

- Aplicaciones prácticas.

- Ubicación de mercancías y señalización.

- Tipos y características.

- Criterios de selección.

- Condiciones generales de conservación.

- Documentación de gestión del almacén.

Expedición de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales.

- Organización de la expedición.

- Procedimientos operativos.

- Embalajes y etiquetas de productos a expedir.

- Información logístico-comercial y ambiental.

- Documentación de salida. Características y preparación de la documentación.

- Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación.

Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador.

- Procedimientos operativos y requerimientos básicos.

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

- Características y manejo.

- Supuestos prácticos de simulación.

- Transmisión de la información.

- Redes de comunicación y correo electrónico.

- Requerimientos básicos.

- Envío de archivos.

- Protección de la documentación. Vulnerabilidad.

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 relacionados:

a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.

b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título relacionadas:

a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

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

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.
- Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

Módulo profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos.

Código: 0031.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.

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

d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

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

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

g) Se han 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.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos 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.

h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

j) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han 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 y de restauración.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos.

- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:  
- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.

- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

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).

- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.

- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

- Medidas de higiene personal.

- Vestuario laboral, requisitos y limpieza.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Métodos de conservación de los alimentos.

- Alergias e intolerancias alimentarias.

- Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.

- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

- Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.

- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidad y seguridad alimentaria.

- Características, relación y procedimientos de aplicación.

- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

- Concepto y supuestos prácticos de aplicación.

- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

- Análisis e interpretación.

Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración 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.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

Orientaciones pedagógicas.

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

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

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

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

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

Módulo profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

Código: 0032.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- b) Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- c) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- d) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.

e) Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.

f) Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.

g) Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.

h) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.

i) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.

j) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate

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.

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.

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: 63 horas.

Contenidos básicos.

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

- Definición y clases de costes.

- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

- Control de consumos. Aplicación de métodos.

- Componentes de precio.

- Métodos de fijación de precios.

- Cálculo comercial en las operaciones de venta.

- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

- Cálculo de precios.

Exposición de productos en el punto de venta:

- Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.

- Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.

- Áreas de base.

- Indicadores visuales.

- Productos gancho.

- La publicidad en el lugar de la venta.

- Expositores y Escaparates.

- Efectos psicológicos y sociológicos del escaparate.

- Técnicas de escaparatismo.

- Elementos y materiales de un escaparate

- Diseño de escaparates.

- Criterios de composición y montaje

- Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

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. Anulación de las operaciones de cobro.

- Apertura y cierre del TPV.

- Otras funciones auxiliares del TPV.

- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI)

- Descuentos, promociones, vales. Documentación básica.

Atención al cliente:

- Variables que influyen en la atención al cliente.

- Posicionamiento e imagen de marca.

- Documentación relacionada con la atención al cliente.

- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.

- Técnicas de venta para atraer la atención y despertar el interés de los clientes.

- La información suministrada por el cliente.

- Análisis y naturaleza de la información.

- Comunicación interpersonal. Expresión verbal.

- Comunicación telefónica.

- Comunicación escrita.

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.
- Arbitraje de consumo.
- Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- Leyes autonómicas de protección al consumidor.
- Ley Orgánica de Protección de Datos.

Orientaciones pedagógicas.

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

La función de comercio y promoción en pequeñas empresas incluye aspectos como:

- Atención al cliente.
- Promoción y venta.
- Presentación del producto.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería, pastelería, repostería, confitería y otros con o sin rellenos y cubiertas.
- Postres emplatados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

- Estimación de precios de productos conocidos.
- Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de las vitrinas expositoras que motiven la compra de los productos.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a posibles clientes.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.  
Código: 0033.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

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

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

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

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

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

i) 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.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han clasificado los factores de riesgo 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.

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

Criterios de evaluación:

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

b) 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.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de un centro de producción de panadería y pastelería.

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: 96 horas.

Contenidos básicos.

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

- Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.

- Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

- Formación profesional inicial.

- Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.

Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
  - Métodos para encontrar trabajo.
  - Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
  - Análisis de los procesos de selección.
  - Aplicaciones informáticas.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.
  - Clasificación de los equipos de trabajo.
  - Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
  - Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
  - Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
  - Técnicas de dirección de equipos.
- 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.
- Equipos eficaces e ineficaces.
  - Similitudes y diferencias.
  - La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
  - Diferentes roles dentro del equipo.
  - La comunicación dentro del equipo.
  - Organización y desarrollo de una reunión.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
  - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
  - Relaciones Laborales.
  - Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
  - Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
  - Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
  - Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
  - Representación de los trabajadores/as.
    - Representación sindical y representación unitaria.
    - Competencias y garantías laborales.
    - Negociación colectiva.
  - Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
  - Conflictos laborales.
    - Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
    - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

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.

- Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.

- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

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.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado 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 relacionados:

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y de responsabilidad.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las empresas y los centros de producción de panadería, repostería y confitería.

- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora.  
Código: 0034.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería.

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

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

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

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

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

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

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 incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

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

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

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

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

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

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

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

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

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.

i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

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

c) 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.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería.

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

f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable para una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

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

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos.

Iniciativa emprendedora:

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

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

- 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. Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.

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

- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.

- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la panadería, repostería y confitería.

- Objetivos de la empresa u organización.

- Estrategia empresarial.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.

- Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada.

- Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.

- La empresa como sistema.

- 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.

- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.

- Relaciones de una «pyme» de panadería, repostería y confitería con el conjunto de la sociedad.

- Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.

- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.

- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.

- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.

- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de panadería, repostería y confitería. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.

- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

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

- Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
- Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
- Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- 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. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
  - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
  - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria 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 y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

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

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de 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 servicios relacionado con los procesos de la panadería, repostería y confitería.

- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.

- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada 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.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo.  
Código: 0035.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de bien o servicio que produce o presta.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permitan relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía,...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...)
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

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

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

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

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

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

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

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

e) Se han mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.

b) Se han enumerado las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.

c) Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.

d) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.

e) Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración y sus controles básicos según lo establecido por la empresa en las instrucciones y procedimientos.

f) Se han cumplimentado los registros según lo establecido.

g) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.

h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante el proceso de elaboración.

i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

6. Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.

c) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.

d) Se ha descrito la decoración y presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.

e) Se han reconocido los elementos y técnicas de decoración a aplicar.

f) Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.

g) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.

h) Se ha ubicado el producto en almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.

i) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.

j) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.

k) Se han actualizado las existencias del almacén de productos terminados.

l) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.

m) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

Duración: 410 horas.

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

## ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	128	4		
0025. Elaboraciones de panadería-bollería.	384	12		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.			126	6
0028. Postres en restauración.			147	7
0029. Productos de obrador.			147	7
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.			63	3
0033. Formación y orientación laboral.	96	3		
0034. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0035. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

## ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
- Elaboraciones de panadería-bollería	- Productos de obrador
- Procesos básicos de pastelería y repostería.	- Postres en restauración. - Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
- Elaboraciones de panadería-bollería.	
- Productos de obrador.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	
- Operación y control de almacén en la industria alimentaria.	
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	
- Formación y orientación laboral.	
- Empresa e iniciativa emprendedora.	

## ANEXO IV

## Espacios y equipamientos mínimos

## Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 30 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de panadería y repostería	150	120
Almacén	20	20

## Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.
	- Medios audiovisuales.
	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
	- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
	- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.
	- 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, rellenadoras o inyectoras.
	- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
	- Cocina con al menos dos focos de calor.
	- Temperador de cobertura.
	- Refinadora-trituradora de azúcar. Molino de azúcar.
	- Elaboradora de helados o mantecadora.
Taller de panadería y repostería	- 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 (salamandra), 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.

## ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Panadería, Repostería y Confeitería

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
	• Cocina y pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
	• Cocina y pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
	• Cocina y pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
	• Cocina y pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0029. Productos de obrador.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	• Hostelería y turismo.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0033. Formación y Orientación Laboral	• Formación y orientación Laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0034. Empresa e iniciativa emprendedora	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y orientación laboral.	- Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Trabajo Social - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y turismo.	- Diplomado en Turismo.
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Procesos en la industria alimentaria.	- Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	- Técnico Superior en Industria Alimentaria.
	Cocina y pastelería.	- Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartación de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada de otras Administraciones distintas a las educativa y orientaciones para la Administración Pública

Módulos profesionales	Titulaciones
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. 0029. Productos de obrador. 0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Licenciado en Biología. - Licenciado en Bioquímica. - Licenciado en Química. - Licenciado en Enología. - Licenciado en Farmacia. - Licenciado en Veterinaria. - Licenciado en Ciencias Ambientales. - Ingeniero Agrónomo. - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	- Diplomado en Turismo. - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Licenciado en Biología. - Licenciado en Bioquímica. - Licenciado en Química. - Licenciado en Enología. - Licenciado en Farmacia. - Licenciado en Veterinaria. - Licenciado en Ciencias Ambientales. - Ingeniero Agrónomo. - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Módulos profesionales	Titulaciones
0025. Elaboraciones de panadería-bollería. 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. 0028. Postres en restauración. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Superior en Industria Alimentaria. - Técnico Especialista en Hostelería.
0033. Formación y Orientación Laborales. 0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Licenciado en Derecho. - Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. - Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. - Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. - Licenciado en Ciencias del Trabajo. - Licenciado en Economía. - Licenciado en Psicología. - Licenciado en Sociología. - Ingeniero en Organización Industrial. - Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.

## ANEXO VI

Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Panadería, Repostería y Confitería que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería. 0033. Formación y orientación laboral. 0034. Empresa e iniciativa emprendedora.
Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia y requieren actividades de carácter presencial
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

## CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

*ORDEN de 12 de noviembre de 2008, por la que se amplía al sistema de gestión del ciclo integral del agua de Costa del Sol Axarquía el ámbito territorial establecido en el Decreto 240/2005, de 2 de noviembre, por el que se regulan medidas excepcionales ante la situación de sequía en diversos municipios de Málaga.*

## P R E Á M B U L O

La situación de escasez de recursos hídricos que dio lugar a la promulgación del Decreto 240/2005, de 2 de noviembre, por el que se regulan medidas excepcionales ante la situación de sequía en diversos municipios de Málaga (BOJA de 7 de noviembre de 2005), se ha mantenido desde entonces en el ámbito de Málaga y el Valle del Guadalhorce. Dicha situación, provocada por un régimen de precipitaciones extraordinariamente bajo, se ha agravado en el último año hidrológico 2007-2008 en el que los registros de lluvia no alcanzan en ningún caso ni valores próximos al 80% de la media, lo cual consecuentemente ha dado lugar a aportaciones superficiales a los embalses que suponen un porcentaje aún menor con relación a la media histórica.

La cuenca hidrográfica del río Vélez, colindante por el Este con el ámbito declarado en situación excepcional de sequía por el Decreto 240/2005, de 2 de noviembre, y regulada

por el embalse de La Viñuela, no ha sido ajena a esta situación, y aunque partió en el año 2005 de una mejor situación en cuanto a volumen de agua embalsada, en la actualidad, tras tres años de baja precipitación, en los que las aportaciones al embalse han sido un 10% del valor medio de los algo más de diez años de explotación con un mínimo en el último de 2,86 hm<sup>3</sup>, las reservas de agua en el embalse de La Viñuela se encuentran en niveles que sólo garantizan los usos de abastecimiento por un año. Esta circunstancia determina la necesidad de utilizar para el abastecimiento urbano del sistema de gestión del ciclo integral del agua de la Costa del Sol Axarquía, otras infraestructuras ordinarias y estratégicas.

Las fechas del año hidrológico tomadas para la activación/desactivación de las medidas excepcionales son las 1 de octubre, inicio del año hidrológico, la de 1 de abril, la cual se toma en este subsistema por la estructura de la demanda agraria, sobre todo, más estable a lo largo del año que la de los subsistemas Guadalhorce y Guadalhorce. Por ello, se fija, en primer lugar, el 1 de abril -en vez de 1 de mayo- como otro de los hitos temporales de comprobación de estado, mes en que inicia el periodo de demanda fuerte del uso agrario de los riegos del plan Guaro, y, en segundo lugar, se establece el 1 de junio, en pleno campaña de riego, para la evaluación de existencia o no de precipitaciones en los meses de abril y mayo.

Entre las infraestructuras ordinarias se encuentran los pozos y sondeos de las masas de agua subterránea de Sierra Almijara, Sierra Alberquillas y Sierra Tejeda. Asimismo, entre