

DECRETO FORAL , de de , del Gobierno de Navarra, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, ha permitido avanzar en la definición de un Catálogo Nacional de Cualificaciones que ha delineado, para cada sector o Familia Profesional, un conjunto de cualificaciones, organizadas en tres niveles, que constituyen el núcleo del currículo de los correspondientes títulos de Formación Profesional.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula la organización y los principios generales de estructura y ordenación de las enseñanzas profesionales dentro del sistema educativo, articulando el conjunto de las etapas, niveles y tipos de enseñanzas en un modelo coherente en el que los ciclos formativos cumplen importantes funciones ligadas al desarrollo de capacidades profesionales, personales y sociales, situadas, esencialmente, en los ámbitos de la cualificación profesional, la inserción laboral y la participación en la vida adulta.

La Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, establece como objetivo de la misma en relación con la formación profesional el facilitar la adecuación constante de la oferta formativa a las competencias profesionales demandadas por el sistema productivo y la sociedad, mediante un sistema de ágil actualización y adaptación de los títulos de formación profesional. Así mismo, señala la necesidad de que la administración educativa adopte iniciativas para adecuar la oferta de formación profesional a las necesidades de la sociedad y de la economía en el ámbito territorial correspondiente.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, actualiza diversos aspectos de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, en aspectos concernientes a la formación profesional, tales como sus finalidades y objetivos, introduce la Formación Profesional Básica y la formación profesional dual, y modifica sustancialmente las condiciones de acceso y admisión a los ciclos de formación profesional, entre otras cuestiones relevantes.

Mediante este decreto foral se establecen la estructura y el currículo del ciclo formativo de grado medio que permite la obtención del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Este currículo desarrolla el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, en aplicación del artículo 8 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y en ejercicio de las competencias que en esta materia tiene la Comunidad Foral de Navarra, reconocidas en el artículo 47 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra.

Por otro lado, el Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, por el que se regula la ordenación y desarrollo de la formación profesional en el sistema educativo en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, ha definido un modelo para el desarrollo del currículo de los títulos de formación profesional, modelo que introduce nuevos aspectos estratégicos y normativos que favorecen una mejor adaptación a la empresa, una mayor flexibilidad organizativa de las enseñanzas, un aumento de la autonomía curricular de los centros y una más amplia formación al alumnado.

Por ello, la adaptación y desarrollo del currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería a la Comunidad Foral de Navarra responde a las directrices de diseño que han sido aprobadas por el citado Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo.

2

En esta regulación se contemplan los siguientes elementos que configuran el currículo de este título: referente profesional, currículo, organización y secuenciación de enseñanzas, accesos y condiciones de implantación.

El referente profesional de este título, planteado en el artículo 3 y desarrollado en el Anexo 1 de esta norma, consta de dos aspectos básicos: el perfil profesional de la persona titulada y el entorno del sistema productivo en el que este va a desarrollar su actividad laboral. Dentro del perfil profesional se define cuál es su competencia general y se relacionan las cualificaciones profesionales que se han tomado como referencia. Estas cualificaciones profesionales, Panadería y Bollería, regulada por el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, Pastelería y Confitería, regulada por el Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, y Repostería, regulada mediante el Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, configuran un espacio de actuación profesional definido por el conjunto de las competencias en las que se desglosa, que tiene, junto con los módulos profesionales soporte que se han añadido, la amplitud suficiente y la especialización necesaria para garantizar la empleabilidad de este técnico.

En lo concerniente al sistema productivo se establecen algunas indicaciones, con elementos diferenciales para Navarra, sobre el contexto laboral y profesional en el que esta persona titulada va a desempeñar su trabajo. Este contexto se concibe en un sistema con, al menos, dos dimensiones complementarias. La primera de ellas de carácter geográfico, en la que su actividad profesional está conectada con otras zonas, nacionales e internacionales, de influencia recíproca. La segunda es de tipo temporal e incorpora una visión prospectiva que orienta sobre la evolución de la profesión en el futuro.

3

El artículo 4, con el Anexo 2 que está asociado al mismo, trata el elemento curricular de la titulación que se regula en Navarra y se divide en dos partes. Por un lado se encuentran los objetivos de este título y por otro el desarrollo y duración de los diferentes módulos profesionales que constituyen el núcleo del aprendizaje de la profesión. El currículo de todos los módulos profesionales dispone de un apartado con orientaciones didácticas que conciernen al enfoque, la coordinación y secuenciación de módulos y a la tipología y definición de unidades de trabajo y actividades de enseñanza – aprendizaje.

4

En el ámbito de esta norma se regula una secuenciación de referencia de los módulos en los dos cursos del ciclo y la división de cada módulo profesional en unidades formativas. Esta división permite abordar otras ofertas de formación profesional dirigidas al perfeccionamiento de trabajadores y trabajadoras o al diseño de itinerarios en los que se integre el procedimiento de evaluación y reconocimiento de la competencia con la propia oferta formativa. El artículo 5, junto con el Anexo 3, desarrollan este elemento.

5

Respecto a los accesos y convalidaciones, el artículo 6 regula los accesos a este ciclo formativo desde la Educación Secundaria Obligatoria, el artículo 7 define el acceso a otros estudios una vez finalizado el ciclo formativo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, el artículo 8 define el marco de regulación de convalidaciones y exenciones, y el artículo 9, desarrollado en el Anexo 5, establece la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia de las cualificaciones implicadas en este título para su acreditación, convalidación o exención.

6

Finalmente, el último elemento que regula este decreto foral es el descrito en los artículos 10 y 11, con sus respectivos Anexos 6 y 7, que tratan sobre las condiciones de implantación de este ciclo formativo. Estas condiciones hacen referencia al perfil del profesorado y a las características de los espacios que son necesarios.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y de conformidad con la decisión adoptada por el Gobierno de Navarra en sesión celebrada el día de de 202...

DECRETO:

Artículo 1. Objeto

El presente decreto foral tiene por objeto el establecimiento de la estructura y el currículo oficial del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, correspondiente a la Familia Profesional de Industrias Alimentarias en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

Artículo 2. Identificación

El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda identificado por los siguientes elementos:

- a) Denominación: Panadería, Repostería y Confitería
- b) Nivel: 2 – Formación Profesional de Grado Medio.
- c) Duración: 2000 horas.
- d) Familia Profesional: Industrias Alimentarias
- e) Referente europeo: CINE – 3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Artículo 3. Referente profesional y ejercicio profesional

El perfil profesional del título, la competencia general, las cualificaciones y unidades de competencia, las competencias profesionales, personales y sociales, así como la referencia

al sistema productivo, su contextualización en Navarra y su prospectiva, se detallan en el Anexo 1 del presente decreto foral, de conformidad con lo establecido en el artículo 21 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, por el que se regula la ordenación y desarrollo de la formación profesional en el sistema educativo en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

Artículo 4. Currículo

1. Los objetivos generales del ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería y los módulos profesionales que lo componen quedan recogidos en el Anexo 2 del presente decreto foral.

2. Los centros educativos de formación profesional en los que se imparta este ciclo formativo elaborarán una programación didáctica para cada uno de los distintos módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del mismo. Dicha programación será objeto de concreción a través de las correspondientes unidades de trabajo que la desarrollen.

3. Las programaciones didácticas podrán incluir adaptaciones curriculares de acceso al currículo con el fin de que el alumnado con necesidades educativas especiales derivadas de discapacidad pueda alcanzar las competencias y los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

Artículo 5. Módulos profesionales y unidades formativas

1. Los módulos profesionales que componen este ciclo formativo quedan desarrollados en el Anexo 2 B) del presente decreto foral, de conformidad con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

2. Dichos módulos profesionales se organizarán en dos cursos académicos, según la temporalización establecida en el Anexo 2 B) del presente decreto foral. De acuerdo con la regulación contenida en el artículo 16.2 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, dicha temporalización tendrá un valor de referencia para todos los centros que impartan este ciclo formativo y cualquier modificación de la misma deberá ser autorizada por el Departamento de Educación.

3. Con el fin de promover la formación a lo largo de la vida, la impartición de los módulos profesionales se podrá organizar en las unidades formativas establecidas en el Anexo 3 de este decreto foral. Los contenidos de las unidades formativas en que se divide cada módulo profesional deberán incluir todos los contenidos de dicho módulo.

4. La certificación de cada unidad formativa tendrá validez únicamente en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra. La superación de todas las unidades formativas pertenecientes a un mismo módulo dará derecho a la certificación del módulo profesional correspondiente, con validez en todo el territorio nacional, en tanto se cumplan los requisitos académicos de acceso al ciclo formativo.

Artículo 6. Accesos al ciclo formativo.

El acceso al ciclo formativo objeto de regulación en el presente decreto foral requerirá el cumplimiento de las condiciones establecidas por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.

Artículo 7. Accesos desde el ciclo a otros estudios

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

2. El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería permite el acceso a los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones que se establezcan en la normativa básica.

3. El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería permite el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, así como a las convalidaciones de las materias del Bachillerato que determine el Gobierno, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 34.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Artículo 8. Convalidaciones y exenciones

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales de títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y los módulos profesionales del título cuya estructura y desarrollo del currículo se establece en este decreto foral son las que se indican en el Anexo 4.

2. Respecto a las convalidaciones y exenciones de los módulos profesionales con otros módulos profesionales, así como con unidades de competencia y materias de Bachillerato se estará a lo establecido en el artículo 14 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, y a lo preceptuado en el artículo 38 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.

Artículo 9. Correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia

1. La correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo 5 A) de este decreto foral.

2. Así mismo, la correspondencia entre los módulos profesionales que forman las enseñanzas del mismo título con las unidades de competencia para su acreditación queda determinada en el Anexo 5 B) de este decreto foral.

Artículo 10. Profesorado

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado de los cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo 6 A) de este decreto foral.

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, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley orgánica. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores, para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el Anexo 6 B) del presente decreto foral.

3. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, se concretan en el Anexo 6 C) del presente decreto foral.

Artículo 11. Espacios y equipamientos

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo 7 de este decreto foral.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza – aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.
- b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.
- c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.
- d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, la normativa sobre igualdad de oportunidades, diseño para todas y todos, y accesibilidad universal, y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos y alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza a los alumnos y alumnas. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.
- b) La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnado y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. El Departamento de Educación velará para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes, y para que se ajusten a las demandas que plantea la evolución de las enseñanzas, garantizando así la calidad de las mismas.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Equivalencias del título.

1. De conformidad con la disposición adicional tercera del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, los títulos que se relacionan a continuación, tendrán los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería cuyo currículo se regula en este decreto foral:

- a) Técnico en Panificación y Repostería, establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre
- b) Técnico en Pastelería y Panadería, establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre

Segunda. Otras capacitaciones profesionales.

El módulo profesional de Formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, siempre que tenga, al menos, 45 horas lectivas, conforme a lo previsto en el apartado 2 de la disposición adicional tercera del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

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

Cuarta. Neutralidad de género.

La terminología contenida en el presente decreto foral en la que se hace ocasionalmente uso del genérico masculino, se entenderá realizada sin intención de exclusión ninguna sino en aras de economía de lenguaje y simplificación de textos, al objeto de dotar de neutralidad de género a la redacción del texto en su conjunto.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Derogación normativa.

Quedan derogadas todas y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este decreto foral.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Implantación.

El Departamento de Educación de la Comunidad Foral de Navarra podrá implantar el primer curso del título objeto de regulación en el presente decreto foral a partir del curso escolar

Segunda. Entrada en vigor.

El presente decreto foral entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Navarra.

ANEXO 1 REFERENTE PROFESIONAL

A) PERFIL PROFESIONAL

a) Perfil profesional

El perfil profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

b) Competencia general

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

c) Cualificaciones y unidades de competencia

Las cualificaciones y unidades de competencia incluidas en el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería son las siguientes:

INA015_2: Panadería y Bollería, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
- UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
- UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

INA107_2: Pastelería y Confitería, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
- UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
- UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

HOT223_2: Repostería, que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

- UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Competencias profesionales, personales y sociales

- 1) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- 2) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- 3) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- 4) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- 5) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- 6) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- 7) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- 8) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- 9) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- 10) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- 11) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- 12) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- 13) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- 14) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- 15) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- 16) 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.
- 17) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- 18) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- 19) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- 20) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

- 21) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- 22) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- 23) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- 24) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

B) SISTEMA PRODUCTIVO

a) Entorno profesional y laboral

Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

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

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles.
- Confitero.
- Repostero.
- Turroneo.
- Elaborador de caramelos y dulces.
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.
- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.

b) Contexto territorial de Navarra

El sector de la pastelería, repostería y panadería en Navarra está englobado directamente dentro del sector de la cocina navarra por un amplio abanico de empresas entre las que destacan las de restauración para eventos, catering, instituciones públicas, hoteles, complejos turísticos, así como, entre otros, un elevado número de medianas y pequeñas empresas de restauración.

Actualmente, esta demanda en el sector, está cubierta en su mayoría por la presencia de grandes cadenas donde la producción es mayoritariamente industrial frente a la antigua producción artesanal, con la consecuente pérdida de elaboraciones y procesos tradicionales y su detrimento en cuanto a parámetros de calidad en el uso de procesos y materias primas más saludables.

La conciencia del consumo de productos más naturales y artesanales, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros), es una necesidad en plena expansión dentro de este sector, así como, la demanda

creciente del consumidor que, busca cada día más satisfacer este valor añadido de cuidado y bienestar en su vida cotidiana.

La recuperación y puesta en marcha de elaboraciones y métodos tradicionales requiere por parte de las pequeñas empresas, muchas de ellas desaparecidas, de maestras y maestros artesanos del sector, de personal cualificado dentro de la Comunidad Foral de Navarra, y de la presencia de un ciclo formativo de pastelería, repostería y panadería donde formar profesionales para su relevo generacional y dar respuesta a la actual demanda social.

A su vez, el alumnado formado en ciclos de cocina o que acceden por primera vez, sienten desde hace tiempo, la necesidad de contar con este técnico dentro de la familia profesional de industrias alimentarias.

Las enseñanzas conducentes al técnico en panadería, repostería y confitería dan salida a todas estas necesidades y a su vez, da cabida a nuevos e innovadores procesos con el objetivo de contribuir a esa unión entre tradición e innovación que hacen de nuestra Comunidad Foral una tierra de diversidad, al mismo tiempo que singular, desde el punto de vista gastronómico.

c) Prospectiva

Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.

El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.

El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.

En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesana, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.

Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

ANEXO 2 CURRÍCULO

A) OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

B) MÓDULOS PROFESIONALES

a) Denominación, duración y secuenciación

Se relacionan los módulos profesionales del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería con detalle de su denominación, duración y distribución temporal.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	100	3	1º
0025	Elaboraciones de panadería-bollería	320	10	1º
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería.	220	7	1º
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	100	3	1º
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	60	2	1º
0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	60	2	1º
0033	Formación y Orientación Laboral	100	3	1º
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	200	9	2º
0028	Postres en restauración	220	10	2º
0029	Productos de obrador	180	8	2º
0034	Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	2º
0035	Formación en centros de trabajo	370		2º

b) Desarrollo de módulos profesionales

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

Código: 0024

Duración: 100 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.
- b) Se han clasificado los principales productos de panadería, pastelería y repostería.
- c) Se han descrito sus principales características físicas y químicas.
- d) Se han reconocido sus características organolépticas.
- e) Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios.
- f) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- g) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.
- h) Se ha realizado un estudio sobre la evolución del sector en Navarra.
- i) Se han analizado las principales elaboraciones típicas de cada merindad de Navarra

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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.

Contenidos.

Características de las materias primas y auxiliares:

- Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas,

- conservación y defectos).
- Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares, reglamentaciones técnico-sanitarias.
 - Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener.
 - Procedimientos de toma e identificación de las muestras: muestreo, identificación, traslado y conservación.
 - Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos: fundamentos, protocolos, realización e identificación.
 - 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, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo
- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo
- Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo
- Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.
- Evolución del sector de panadería, pastelería y repostería en Navarra. Especialidades típicas de cada merindad.

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

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales. Relevancia de las levaduras en las masas fermentadas.
- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Descripción de las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- Documentación asociada a los procesos de elaboración (fichas técnicas de elaboración, estructura, interpretación y manejo).
- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

- El obrador: características y ubicación de los equipos. Obradores artesanales y obradores industriales.
- Tipos y funcionamiento de máquinas, instalaciones y utensilios. Mantenimiento de máquinas e instalaciones.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración. Conectividad y domótica aplicable. Relación con trazabilidad y APPCC.

Caracterización de los procesos de conservación:

- La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, humedad, pH y otros).
- Métodos de conservación de los alimentos (térmicos, químicos, reducción de la actividad del agua, envasado en atmósfera protectora y otros).
- Métodos de justificación de la caducidad de los productos.

Orientaciones didácticas.

El módulo de Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería es un módulo de carácter teórico-práctico y constituye un soporte básico para el proceso de realización de los diferentes productos y elaboraciones que se llevan a cabo en este ciclo formativo. Contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de adquisición, recepción, distribución y utilización de materias primas y auxiliares de uso habitual en los procesos de pastelería, así como el reconocimiento de los productos, los procesos de elaboración, los equipos e instalaciones necesarios y los procesos de conservación de los productos de obrador de pastelería, panadería, confitería y repostería.

Para establecer las actividades de enseñanza-aprendizaje se pueden tener en cuenta los siguientes criterios:

- Las actividades deberían integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos correspondientes a cada caso.
- Se aconseja diseñar actividades que permitan la utilización de las tecnologías de la información y de la comunicación. El uso de Internet y el manejo de TIC constituyen herramientas indispensables en la búsqueda de información. Para ello es imprescindible contar con un aula de informática con suficientes equipos para todos los alumnos. Una actividad interesante puede ser la realización por parte del alumnado de un álbum de fotos de las diferentes materias primas, ya que probablemente no sea posible conseguir físicamente algunas de ellas.
- Las actividades de evaluación pueden estar basadas en criterios prácticos de aplicación de contenido.
- Así mismo sería interesante el fomentar actividades de autoevaluación.
- Convendría la agrupación del alumnado para la realización de algunas actividades en equipo. Esto facilitaría la interacción entre el alumnado, la adquisición de competencias socio profesionales, el intercambio de conocimientos, la toma de decisiones, etc. Otras se pueden realizar de forma individual.

Se aconseja la realización de catas haciendo pruebas y test sensoriales tanto de las materias primas que lo permitan como de los productos elaborados en obrador. Para ello lo ideal es disponer de una sala de cata bien acondicionada.

En lo que se refiere a los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, se pueden realizar visitas a empresas relacionadas: instaladores, comerciales, fabricantes, etc. Se puede realizar un simulacro de auditoría sobre el propio obrador del centro, sobre todo en lo que a seguridad e higiene se refiere. Conviene incidir sobre las nuevas tecnologías utilizadas en el sector e insistir en la importancia de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Respecto al aprovisionamiento de materias primas se pueden realizar visitas a comerciales y distribuidores, cash, etc. Resaltar la importancia de saber interpretar la

información proveniente en el etiquetado de los productos envasados, etiquetado nutricional, nutri-score, etc.

En cuanto a la parte de conservación de alimentos se pueden realizar visitas a empresas agroalimentarias, conserveras, alimentos congelados, etc. que tienen actividad en Navarra.

Este módulo tiene relación directa con los siguientes módulos:

- 0025 Elaboraciones de panadería y bollería: Está relacionado con Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería, Obtención de masas fermentables y Elaboración de rellenos y cubiertas.
- 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería: Está relacionado con Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.
- Puesto que ambos módulos también se imparten en primer curso el profesorado debería coordinarse a la hora de impartir estos contenidos con el fin de no repetirlos.
- 0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades: Está relacionado con Maquinaria, equipos y utillaje. Sin embargo, como este módulo se imparte en segundo curso convendría ceñirse a maquinaria y utillaje específicos para confitería.
- 0028 Postres en Restauración: Tiene relación con Identificación y análisis de los géneros comunes utilizados en las elaboraciones. Como este módulo también se imparte en segundo curso se puede establecer un reparto de contenidos de tal forma que en este módulo se estudien materias primas más técnicas que las vistas en primer curso.
- 0029 Productos de Obrador: Tiene relación con Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador. En este caso se hace necesaria una coordinación entre el profesorado para que el nivel de dificultad técnica de estas elaboraciones sea mayor en segundo curso.

Módulo Profesional: Elaboraciones de panadería-bollería

Código: 0025

Duración: 320 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.
- 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 han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

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.

Contenidos.

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

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en panadería y bollería. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.
- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Obtención de masas fermentables:

- Tipos de masas fermentables. Tipos de pan: pan común, pan de masa refinada, pan de masa blanda y pan de masa enriquecida. Especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales de cada tipo de pan. La bollería y la bollería hojaldrada. Tipos y especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales de cada tipo.
- Acondicionamiento de la levadura panaria: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos.
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes de las masas fermentables para la aplicación correcta en las formulaciones.

- Operaciones de elaboración de masas fermentables: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- 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:

- Operaciones de formado de piezas: Características, análisis y fundamentos de la división, del ñeido, del boleado, y de los reposos.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Control del proceso de fermentación:

- Proceso de fermentación: tipos, características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Cocción/fritura de piezas fermentadas:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas fermentadas: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de masas fermentables dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene.

Elaboración de rellenos y cubiertas:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
- Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel).
- Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Composición de productos finales:

- Procedimientos y técnicas de relleno.
- Selección del equipo y utillaje.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades de las masas fermentables.

- 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.

Conservación de productos de panadería y bollería:

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Alteraciones y defectos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Orientaciones didácticas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería y bollería en los sectores productivos donde se desempeña su actividad.

Este módulo se basa en la producción de productos de panadería y bollería que agrupa en su elaboración todos los bloques de contenidos del módulo. Por lo cual se propone realizar la secuenciación de contenidos de manera transversal a lo largo de todo el módulo.

Para el desarrollo del módulo se necesita de dos tipos de aulas: un aula provista de recursos informáticos básicos para la realización de las clases teóricas. Por otro lado, un aula-taller provista con lo necesario para la elaboración de productos de panadería y bollería (congelador, frigorífico, fermentadora controlada, laminadora, divisora, formadora de pan, amasadoras de brazos y espiral/horquilla, batidoras, mesas de trabajo, carros bandejeros, hornos modulares y/o de convección, y el utillaje necesario para la elaboración de pan y bollería).

Al ser un módulo basado en el oficio de panadería tiene la responsabilidad de mantenerse permanentemente en contacto con el mundo profesional. Este contacto convendría establecerse por medio de diferentes actividades junto con profesionales que expongan sus diferentes maneras de hacer (visitas a obradores, panificadoras, clases magistrales...). Las actividades en el aula-taller convendría basarlas en la elaboración práctica de los diferentes tipos de masas fermentables. En estas actividades es recomendable el asemejar la práctica a una práctica real, incentivar la investigación, introducir la aplicación de nuevas tecnologías, y el análisis de errores.

Este módulo está relacionado con los siguientes módulos:

- 0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Se necesita entender las materias primas para poder saber el comportamiento de las mismas dentro de las masas fermentables y poder formularlas y analizar errores.
- 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. Está relacionado con la elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones, en la elaboración de cremas y rellenos y el mantenimiento de maquinaria y utillaje. Por este motivo es necesario impartir este módulo antes que el módulo de Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

- 0029. Productos de obrador, está relacionada con la organización de las tareas de producción y la elaboración de productos de panadería y bollería. Este contenido se repite en los dos módulos, sería aconsejable la coordinación del profesorado que imparte los módulos.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería

Código: 0026

Duración: 220 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

3. Obtiene masas y pastas escaldadas y azucaradas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

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

4. 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 coberturas, jarabes, semifríos, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de coberturas, jarabes, semifríos, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

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

Contenidos.

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

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas batidas y hojaldradas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

Obtención de masas y pastas escaldadas y azucaradas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración y conservación de jarabes.
- Obtención y conservación de semifríos.

Decoración de productos de panadería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere la formación teórico-práctica necesaria para la preparación de productos de pastelería, dulces y salados, productos de relleno, así como para la elaboración de cubiertas a base de frutas chocolate.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Se trata de un módulo de carácter eminentemente práctico, por lo que la mayor parte de los periodos lectivos se desarrollaran en las instalaciones de cocina que contengan menaje, utensilios, utillaje, maquinaria para elaboración de productos de pastelería y repostería, así como maquinaria para la refrigeración y conservación del producto terminado. El resto tendrá lugar en un aula polivalente, preferentemente con ordenadores individuales, pizarra virtual y proyector para las clases teóricas.

En cuanto a la metodología de trabajo, se propone trabajar por proyectos dentro del módulo y también proyectos intermodulares, en los que se fomentan la autonomía y la resolución de conflictos en las relaciones con los diferentes grupos de trabajo, las actividades de autoevaluación, y la escucha activa.

Es interesante que se trabaje la investigación desde la curiosidad, y para lograr este fin se puede estar en contacto y visitar las empresas del sector, lo que ayuda a estar al día de las últimas novedades, y recibir en el centro clases magistrales de personas expertas.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria concienciación del alumnado en la aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de

seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral. También se aconseja la realización de prácticas útiles de reciclaje, tanto de envases, como de los excedentes de los productos elaborados y semielaborados.

Este módulo está relacionado con los siguientes módulos de primer curso:

- 0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería: Tiene relación con la puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.
- 0025. Elaboraciones de panadería-bollería: Tiene relación con la elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones, en la elaboración de cremas y rellenos y el mantenimiento de maquinaria y utillaje.

Ya que estos módulos son de primer curso, se estima oportuno coordinarse con los y las docentes que los vayan a impartir a lo largo de todo el curso escolar, para no repetir contenidos, o en su defecto, reforzarlos. También resulta de gran ayuda conocer la metodología y recetario a trabajar, así como las características del alumnado para poder profundizar en el segundo curso y partir de una buena base para aprender elaboraciones más complejas en segundo curso.

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

Código: 0030

Duración: 100 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y las 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.
- h) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada cumple los criterios de seguridad alimentaria aplicables.
- i) Se han recogido selectivamente los residuos generados durante el proceso.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos que se van 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 ha elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

Contenidos.

Aprovisionamiento del almacén:

- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Elaboración de pedidos.
- Tipos de stock.
- Control de existencias. Inventario y sus tipos.
- Transporte interno.

Recepción de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales.
- Organización de la recepción.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Control de calidad e higiene de las mercancías.
- Documentación de entrada.

Almacenamiento:

- Normas de seguridad e higiene en almacenes de productos alimentarios y alimenticios.
- Condiciones de almacenamiento y conservación de productos alimentarios y alimenticios.
- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.

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

Expedición de mercancías:

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

Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Orientaciones didácticas.

El módulo profesional de Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria va a permitir al alumnado introducirse y situarse en los aspectos referidos a la gestión logística y documental de los almacenes de un obrador de pastelería, panadería o repostería. Aporta la formación necesaria para desempeñar las funciones de control de un almacén, recepción y expedición de mercancías, así como gestión de documentos de control, empleando aplicaciones informáticas.

El manejo de programas informáticos de gestión de almacén es fundamental en la actualidad, ya que el ordenador es una herramienta imprescindible de gestión y organización, tanto en pequeñas como en grandes industrias alimentarias. Las industrias alimentarias están cada vez más informatizadas y se aprecia una inversión creciente en las nuevas tecnologías al servicio de la mejora de la gestión documental y, por supuesto, de la seguridad alimentaria, facilitando la trazabilidad del producto. Por ello, la aplicación de las TIC en la gestión del almacén y las aplicaciones informáticas en la emisión de documentos se trabajarán a lo largo del curso de manera integrada, en las diversas actividades de enseñanza-aprendizaje y de evaluación.

Sería conveniente disponer de los espacios apropiados tipo aula taller con equipos informáticos y los programas que se utilizan para la gestión de almacenes. A su vez, el profesorado deberá mantenerse permanentemente en contacto con el mundo profesional para conseguir la adecuada actualización respecto al uso de dichos programas. Además, para la realización de las diversas actividades planteadas, se sugiere utilizar los modelos de documentación utilizados en la industria pastelera, panadera o repostera (albaranes, hojas de pedido, etiquetas de identificación, códigos de barras...).

Al ser un módulo teórico-práctico sería conveniente disponer también de uno o varios almacenes donde realizar casos prácticos. El alumnado podría colaborar en la gestión documental y organización de las materias primas y los materiales necesarios para la

elaboración de productos alimenticios en otros módulos, así como en la expedición de lotes con los productos elaborados. Esto haría que tuviese una relación directa e importante en la puesta en marcha de todos los módulos que entran en el aula taller, necesitando una coordinación para la elaboración de los pedidos entre el profesorado que imparte este módulo y los siguientes: Elaboraciones de panadería-bollería, Procesos básicos de pastelería y repostería, Elaboraciones de confitería y otras especialidades, Postres en restauración y Productos de obrador.

Se recomienda combinar, además, el trabajo individual con el trabajo en grupo pequeño. El trabajo individual permitirá desarrollar las competencias personales del alumnado: responsabilidad, seguimiento de instrucciones (orales y escritas), capacidad de organización, iniciativa, orden, rigor... El trabajo en grupo permitirá desarrollar las competencias personales del alumnado en las relaciones interpersonales: habilidades sociales como la capacidad de escucha y empatía, respeto a la diversidad de opiniones, resolución de conflictos a través del diálogo (la negociación, la mediación...).

Con el fin de favorecer el desarrollo del trabajo en grupo y las simulaciones en el aula-taller, se sugiere que las clases estén agrupadas en dos períodos, uno de una sesión en la que pueden trabajarse los contenidos más teóricos del módulo y otro de dos sesiones, en el que se trabajen los contenidos prácticos.

La secuenciación más adecuada de contenidos puede corresponder con el orden en el que se presentan en el apartado de contenidos. No obstante, se recomienda el manejo de las TIC de forma paralela al desarrollo de los restantes contenidos. Así mismo, se sugiere realizar una introducción sobre las condiciones de almacenamiento y los tipos de almacén en la industria alimentaria, ya que estos conocimientos son básicos y necesarios para situar al alumnado y abordar el resto de los contenidos.

Al tratarse de un módulo en el que los contenidos teóricos están supeditados a los contenidos procedimentales y a los actitudinales se propone un abordaje eminentemente práctico. Los contenidos procedimentales son fundamentales en el planteamiento de la metodología de este módulo, por lo que convendría trabajar con casos prácticos y simulaciones.

En cuanto a la tipología de actividades a realizar en el aula taller, se sugiere la realización de actividades del siguiente tipo:

- Revisión de hojas de pedido, albaranes, hojas de devoluciones, teniendo en cuenta los modelos de documentos de diferentes proveedores.
- Control de la trazabilidad a través de los documentos recibidos y generados.
- Análisis de la documentación que deben incluir los diferentes tipos de mercancías: fichas técnicas de producto, fichas de seguridad, controles de calidad... Registro y archivo.
- Inspección de las condiciones de almacenamiento de los diferentes productos, tanto higiénicas como ambientales. Cumplimentación de registros relacionados.
- Utilización de aplicaciones informáticas de gestión y control del almacén, utilizando stocks máximos y mínimos, emisión y recepción de pedidos.
- Ubicación de las mercancías en los diferentes almacenes, realizando su señalización y codificación.
- Preparación de lotes para la expedición, emisión de documentos pertinentes.
- Utilización de medios de transporte interno.

- Búsqueda y revisión, a través de las TIC, de sistemas de almacenaje y transporte interno.
- Utilización de correo electrónico para el envío y recepción de pedidos.

Teniendo en cuenta los contenidos del ciclo y, específicamente, los de este módulo sería interesante que los alumnos/as completaran su formación, observando aspectos prácticos y profundizando en los aspectos teóricos vistos en el aula. Para ello, podrían realizarse las siguientes actividades fuera del centro educativo:

- Visita a un almacén autoportante.
- Visita a una industria pastelera o panadera en la que dispongan de almacenes diferenciados de materias primas, aditivos, productos de acondicionamiento, embalaje, etc.

En lo que se refiere a la evaluación, esta deberá estar basada en la continua recogida de información tanto de los procesos de aprendizaje del alumnado como de los restantes elementos curriculares que pueden tener incidencia en la marcha del curso, a partir de la observación directa y la propia actividad del alumnado, reflejadas en las tareas, cuaderno de trabajo y resultado de las pruebas objetivas. Se debería poner especial atención en:

- Valoración diaria en las sesiones prácticas. Se sugiere la utilización de plantillas con indicadores medibles en las que se pueda valorar las actitudes y las destrezas adquiridas por cada alumna o alumno.
- Valoración de análisis de trabajos, cuadernos de prácticas y otros documentos elaborados bien de forma individual o en equipo.

Este módulo está relacionado con el módulo profesional Materias primas y procesos en panadería, pastelería y confitería, que se realiza en primero y en el que se enumeran los parámetros de calidad requeridos a las materias primas. Además, tiene relación con el módulo de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, que también se cursa en primero, y en el que se van a establecer los requisitos higiénicos de las instalaciones, así como las prácticas correctas de manipulación de alimentos tanto frescos como procesados. Sería recomendable establecer protocolos de actuación comunes para que el alumnado realicen un trabajo práctico lo más acorde con el sistema operativo de una industria pastelera, confitera o panadera.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Código: 0031
Duración: 60 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Limpia y/o 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 y/o desinfección inadecuadas.
- 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 requerido de limpieza o desinfección.
- 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 han reconocido los diferentes casos de contaminación cruzada.
- g) 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 han identificado la necesidad y la trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han identificado los principales programas de prerequisites (PPR) aplicables en la industria alimentaria.
- c) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- d) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto de control crítico, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- e) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos de control críticos.
- f) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- g) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- h) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- i) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2008, 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 con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Contenidos.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Programas prerrequisito de limpieza y desinfección, control de plagas y eliminación de residuos.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos higiénicos inadecuados de los manipuladores.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas higiénicas inadecuadas.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias.

- Alertas alimentarias, protocolos de actuación.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Programas de prerequisites.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Puntos de control crítico en la industria alimentaria.

Utilización de recursos eficazmente:

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

Recogida selectiva de residuos:

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

Orientaciones didácticas.

El módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos va a permitir al alumnado situarse en los aspectos referidos a la seguridad alimentaria y ambiental. Aporta la formación necesaria para procesar los alimentos aplicando las correspondientes normas de higiene y manipulación según el tipo de producto, realizando el control de los residuos generados y minimizando su impacto ambiental.

La aplicación de normas de higiene y protección ambiental es un elemento clave a la hora de procesar alimentos y, por lo tanto, los conocimientos adquiridos al respecto en este módulo deben traducirse en un comportamiento de aplicación transversal en el resto de módulos en los que se procesen o manipulen alimentos. Es de vital importancia, por tanto, que los conocimientos que se transmitan en este módulo no sean puramente teóricos, sino que se traduzcan en una forma de pensar y actuar.

Se propone un abordaje del módulo que sea eminentemente práctico en el que se trabaje con casos prácticos y simulaciones. Se recomienda combinar, además, el trabajo individual con el trabajo en grupo. El trabajo individual permitirá desarrollar las competencias personales del alumnado: responsabilidad, seguimiento de instrucciones (orales y escritas), capacidad de organización, iniciativa, orden, rigor... El trabajo en grupo permitirá desarrollar las competencias personales del alumnado en las relaciones interpersonales: habilidades sociales como la capacidad de escucha y empatía, respeto a la diversidad de opiniones, resolución de conflictos a través del diálogo (la negociación, la mediación...).

La secuenciación más adecuada de contenidos puede corresponder con el orden en el que se presentan en el apartado de contenidos básicos. No obstante, se recomienda realizar una introducción sobre las principales normas de higiene durante la manipulación de alimentos ya que su aplicación va a ser necesaria en este módulo y otros en los que se procesen alimentos desde el comienzo de curso.

En cuanto a la tipología de actividades de enseñanza-aprendizaje, se sugiere la realización de actividades del siguiente tipo:

- Limpieza y desinfección de instalaciones. Comprobación de la eficacia.
- Vigilancia del programa de control de plagas.
- Clasificación de productos de limpieza y desinfección. Señalización y peligros asociados a su manipulación.
- Aplicación de las medidas de higiene personal durante la manipulación de alimentos.
- Eficacia del lavado de manos, recuentos bacterianos.
- Toxiinfecciones alimentarias, identificación de portadores de *S. aureus*.
- Alteración de alimentos, seguimiento de las mismas en varios productos y situaciones de conservación.
- Reconocimiento de conceptos clave en planes APPCC.
- Ensayos de laboratorio para la vigilancia de PCC's. Cumplimentación de registros.
- Trazabilidad de un producto fabricado, mediante revisión de los registros generados.
- Aplicación de sistemas de reciclaje y reutilización de recursos durante el procesado de alimentos.
- Identificación y clasificación de residuos.
- Análisis comparativo de los vertidos generados durante el procesado de diferentes alimentos.
- Búsqueda y revisión, a través de las TIC, de normas aplicables.

Teniendo en cuenta los contenidos del ciclo y, específicamente, los de este módulo, sería interesante que los alumnos/as completaran su formación, observando aspectos prácticos y profundizando en los aspectos teóricos vistos en el aula. Para ello, podrían realizarse las siguientes actividades fuera del centro educativo:

- Visita a una depuradora de aguas.
- Visita a un centro de recogida selectiva de residuos.
- Visita a una industria alimentaria en la que se procesen alimentos sin tratamiento de calor y establezcan estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos.

Este módulo tiene relación con los siguientes módulos del ciclo:

- 0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería en cuanto a impacto medioambiental, fichas técnicas, alergias y trastornos alimentarios, toma e identificación de muestras, nuevas tecnologías para la trazabilidad y appcc y conservación de alimentos.
- 0025 Elaboraciones de panadería y bollería, 0026 Procesos básicos de pastelería y panadería, 0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería, 0033 Formación y orientación laboral, 0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades, 0028 Postres en restauración, 0029 Productos de obrador y 0035 Formación en Centros de Trabajo en cuanto a la aplicación de normas de seguridad e higiene, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- 0030 Operaciones y control en la industria alimentaria en relación con recepción de mercancías y almacenamiento.

Módulo Profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
Código: 0032
Duración: 60 horas

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.
- i) Se ha analizado el papel mediador de la Junta de Arbitraje de Consumo en Navarra.

Contenidos.

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

- Definición y tipos de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Componentes y métodos de fijación de precios.
- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.
- Cálculo de precios.

Exposición de productos en el punto de venta:

- Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
- Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos (áreas de 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 y composición de montajes).
- 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.
- Apertura y cierre del TPV. Otras funciones auxiliares del TPV.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).
- Descuentos, promociones y vales.

Atención al cliente:

- Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
- Técnicas de venta para atraer la atención y despertar el interés de los clientes.
- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.
- La información suministrada por el cliente. Análisis. 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.
- Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.
- Arbitraje de consumo.
- Ley Orgánica de Protección de Datos.

Orientaciones didácticas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de presentar y vender productos de panadería, repostería y confitería, realizando una correcta atención al cliente y resolviendo las posibles quejas y reclamaciones que surjan.

Los aspectos que incluye son:

- Fija los precios de los productos y de las ofertas.
- Expone los productos en el punto de venta.
- Gestiona la operativa de venta.
- Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.
- Resuelve quejas y reclamaciones.

Para el desarrollo de este módulo sería conveniente disponer de dos espacios diferenciados: Por un lado, un aula convencional donde se imparta lo relacionado con el establecimiento de los precios, costes, escandallos, etc. y lo relacionado con la resolución de quejas y reclamaciones y por otro lado un espacio que podemos denominar Punto de Venta, dotado de mostradores, vitrinas frigoríficas y vitrinas congeladoras, TPV, dispositivos electrónicos de cobro, etc. donde se imparta el resto de contenidos.

Para ello sería adecuado, en este mismo espacio, disponer de una zona donde se pueda simular el montaje de escaparates.

En cuanto a la secuenciación de contenidos se puede comenzar con la parte relativa al establecimiento de precios, en el aula convencional, para continuar en el Punto de Venta con el resto de contenidos, dejando para el final lo relativo a Quejas y reclamaciones.

Se aconseja utilizar los productos elaborados en otros módulos del ciclo para su exposición en el Punto de Venta.

Al principio se puede trabajar en base a simulaciones con parte del alumnado de todas las situaciones que se pueden producir en un punto de venta real, para posteriormente realizar estas prácticas de manera más veraz con el resto del alumnado y/o profesorado. Se pueden aprovechar los recreos para realizar estas actividades incluso establecer un horario más amplio de cara al profesorado.

Por último, se ve necesario que las dos horas semanales que comprende este módulo se agrupen el mismo día de la semana y se impartan de manera consecutiva.

Se recomienda realizar visitas en momentos señalados del año (jornadas previas a 1 de noviembre, última semana lectiva de diciembre, días previos a Semana Santa, etc.) para poder observar y apreciar con detalle escaparates, vitrinas y expositores de las principales pastelerías de la zona.

Así mismo se pueden organizar algunas actividades complementarias con Asociaciones de Consumidores locales. Por ejemplo, charlas sobre casos reales de reclamaciones en el sector de Pastelería-Panadería, cómo se resolvieron, etc.

Relación con otros módulos:

0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería, en lo relativo a la realización de fichas técnicas de los productos, por lo que se ve necesaria una coordinación entre el profesorado para manejar soportes y datos idénticos.

0029 Productos de Obrador, en lo relativo a la realización de escandallos, por lo que se ve necesaria una coordinación entre el profesorado para manejar soportes y datos idénticos.

031 Seguridad e Higiene. Todos los contenidos de este módulo son aplicables a la zona de exposición y venta. Por ello se ve necesario el impartir a principio de curso en este módulo las nociones básicas que afectan a la zona de venta.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral

Código: 0033

Duración: 100 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.
- b) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral en el ámbito local, regional, nacional y europeo para el Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- e) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- 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 y las habilidades de comunicación, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han identificado las principales técnicas de comunicación.
- d) Se han identificado los elementos necesarios para desarrollar una comunicación eficaz.
- e) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- f) Se han valorado las habilidades sociales requeridas en el sector profesional para mejorar el funcionamiento del equipo de trabajo.
- g) Se ha identificado la documentación utilizada en los equipos de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.
- h) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- i) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- j) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes, así como los procedimientos

para su resolución.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos más importantes 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 ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran, incluidas las bases de cotización del trabajador y las cuotas correspondientes al trabajador y al empresario.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- 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 Confeitería.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- c) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se ha identificado la existencia de diferencias en materia de Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.
- 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 diferentes supuestos prácticos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de prestaciones por desempleo de nivel contributivo básico y no contributivo acorde a las características del alumnado.

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 han clasificado los diferentes tipos de actividades del sector de la panadería, repostería y confitería, en los entornos de trabajo del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, identificando los riesgos profesionales.
- b) Se han clasificado los factores de riesgo existentes.
- c) Se han identificado los tipos de daños profesionales (accidentes de trabajo y enfermedades profesionales) derivados de los riesgos profesionales.
- d) Se ha determinado el concepto y el proceso de la evaluación de riesgos en la empresa.
- e) Se han identificado y evaluado diferentes tipos de riesgos, proponiendo medidas preventivas y realizando el seguimiento y control de la eficacia de las mismas.
- 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 relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- h) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la normativa básica existente en prevención de riesgos laborales.
- b) Se han identificado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- d) Se han identificado las responsabilidades de todos los agentes implicados en la elaboración de un plan de riesgos.
- e) Se han descrito las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- f) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- h) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo 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.

Contenidos.

Búsqueda activa de empleo:

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- El proceso de toma de decisiones.
- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería dentro del ámbito territorial de su influencia, así como a nivel nacional.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector dentro del ámbito territorial de su influencia, así como en el ámbito nacional y de la Unión Europea.
- Proceso de acceso al empleo público.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Identificación de los organismos locales, regionales, nacionales y europeos que facilitan dicha información.
- Identificación de itinerarios formativos en el ámbito local, regional, nacional y europeo relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: modelos de currículum vitae, currículum vitae europeo y entrevistas de trabajo. Otros documentos que facilitan la movilidad de los trabajadores en el seno de la Unión Europea.
- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Clases de equipos en el sector de panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.
- Características de un equipo de trabajo eficaz.
- Habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal y no verbal. Estrategias de comunicación eficaz.

- Documentación utilizada en las reuniones de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.
- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
- Conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación, arbitraje, juicio y negociación.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.
- Recibo de salarios.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, empleo y desempleo:

- El sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
- 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.
- La acción protectora de la Seguridad Social.
- La Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- El riesgo profesional. 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.
- Procesos de trabajo con riesgos específicos en la industria del sector.
- Valoración del riesgo.

- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las diferentes situaciones de riesgo.

Planificación de la prevención en la empresa:

- Plan de prevención.
- Adopción de medidas preventivas: su planificación y control.
- Organización de la gestión de la prevención en la empresa.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Aplicación de medidas de prevención y protección:

- Selección del protocolo de actuación.
- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva
- Identificación de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- Urgencia médica / primeros auxilios. Conceptos básicos y aplicación.
- Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere las destrezas y actitudes básicas para la inserción en el mundo laboral y para el desarrollo de su carrera profesional, tanto en el ámbito geográfico español como europeo en el sector de la panadería, repostería y confitería.

En cuanto a la secuenciación de los contenidos, teniendo presente la competencia del centro para adoptar las decisiones que considere más apropiadas, se podría comenzar con los relativos a legislación laboral, seguridad social y equipos de trabajo ya que estos contenidos son necesarios para el desarrollo del proyecto/plan de empresa en el módulo de Empresa e iniciativa emprendedora. A continuación, podrían plantearse los contenidos relacionados con seguridad y salud laboral, cuya aplicación práctica podría plasmarse en la realización del Plan de prevención relativo al proyecto de empresa anteriormente citado. Se podría proseguir con gestión del conflicto y finalmente, se podría tratar el bloque de búsqueda de empleo como paso previo a su inserción en el mercado laboral.

Para la consecución de los resultados de aprendizaje de este módulo se pueden seleccionar múltiples actividades, siendo algunas de ellas las siguientes:

- Realizar pruebas de orientación profesional y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales con el fin de comprobar la coherencia personal entre formación y aspiraciones.
- Planificar la propia carrera: establecimiento de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias, planteándose objetivos realistas

y coherentes con la formación actual y la proyectada y responsabilizándose del propio aprendizaje.

- Identificar los medios y organismos que nos pueden ayudar a la búsqueda de empleo, tanto en nuestro entorno más próximo como en el europeo, utilizando herramientas apropiadas para ello.
- Preparar y cumplimentar la documentación necesaria en los procesos de búsqueda de empleo: currículum vitae, entrevistas de trabajo, test psicotécnicos y otros.
- Realizar alguna actividad de forma individual y en grupo y comparar los resultados.
- Realizar actividades de comunicación.
- Realizar presentaciones en clase.
- Simular una situación de conflicto y plantear diferentes formas de resolución.
- Identificar la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector.
- Comparar el contenido del Estatuto de los Trabajadores con el de un convenio colectivo del sector correspondiente al ciclo que se cursa.
- Simular un proceso de negociación colectiva como medio para la conciliación de los intereses de trabajadores y empresarios.
- Elaborar recibos de salarios de diferente grado de dificultad.
- Elaborar un Plan de prevención para el proyecto/plan de empresa que se desarrollará en el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- Identificar las diferentes situaciones que protege la Seguridad Social.
- Analizar las situaciones de riesgo que se pueden producir en los puestos de trabajo más comunes a los que se puede acceder desde el ciclo, proponer medidas preventivas y planificar la implantación de las medidas preventivas, todo ello de acuerdo a la normativa vigente.
- Programar y realizar visitas a empresas del sector que permitan conocer al alumnado la realidad del sector productivo.

El uso de medios audiovisuales, y/o de Internet, para los diferentes contenidos del módulo permitirá llevar a cabo un proceso de enseñanza-aprendizaje rápido y eficaz, donde el alumnado, de manera autónoma, pueda resolver progresivamente las actuaciones y situaciones propuestas.

Los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora deben mantener una estrecha relación, coordinándose tanto en los contenidos como en los aspectos metodológicos.

Cabe destacar la conveniencia de utilizar el proyecto/plan de empresa que se abordará en el módulo de Empresa e iniciativa emprendedora como aplicación directa de los contenidos impartidos en Formación y orientación laboral, lo que permitirá potenciar la parte práctica de los contenidos de este módulo.

Igualmente, se debería prestar atención a la relación con los módulos impartidos en los talleres, laboratorios, etc. para complementar la formación relacionada con la salud laboral.

Módulo Profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades
Código: 0027
Duración: 200 horas

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

Criterios de evaluación:

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

- b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- c) Se han 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, grajeado, 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 elaboración de caramelos, confites y golosinas.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- j) Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad.

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.

Contenidos.

Elaboración de masas y productos de galletería:

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

Elaboración de productos a base de chocolate:

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

Elaboración de mazapanes y turrone:

- Tipos, características, aplicación y conservación del mazapán.
- Proceso de elaboración de mazapanes.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.
- Elaboración de diferentes tipos de turrone.
- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.

- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrónes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Elaboración de caramelos duros y blandos.
- Elaboración de regaliz.
- Elaboración de gelatinas.
- Elaboración de chicles.
- Elaboración de grageas y confites.
- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Condiciones de conservación y almacenamiento.
- Maquinaria, equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de helados artesanos:

- Tipos de helado según la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- Ingredientes que componen los diferentes tipos de helados: tipos, composición, características y funcionalidad dentro del helado.
- Secuencia y análisis de las operaciones del proceso de obtención y conservación de los helados.
- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de especialidades diversas:

- Productos regionales, tradicionales y estacionales. Características, ingredientes, elaboración y conservación de los diferentes productos.
- 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.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Orientaciones didácticas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades en los sectores productivos donde se desempeña su actividad.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada es la siguiente:

- Masas y productos de galletería.
- Elaboración de mazapanes y turrónes.
- Elaboración de caramelos, confites y golosinas.

- Elaboración de productos a base de chocolate.
- Elaboración de especialidades diversas.
- Elaboración de helados artesanos.

Para el desarrollo del módulo se necesita de dos tipos de aulas: un aula provista de recursos informáticos básicos para la realización de las clases teóricas y provistas a poder ser de un programa para formular helados y otro programa para la formulación de productos de chocolate. Por otro lado, un aula-taller provisto con lo necesario para la elaboración de productos de galletería, chocolatería, confitería y heladería: equipo de climatización del aula, congelador, neveras, mesas de trabajo, lavaperolas, atemperador de chocolate, grageadora, utillaje específico para la elaboración de bombones y temperado de chocolate, abatidor de temperatura, mesa de trabajo para caramelo o lámparas para el trabajo de caramelo, utillaje específico para la elaboración de galletería, cajones para turrón, moldes para tabletas de turrón, máquina de helados, máquina para envasar al vacío, utillaje específico para la elaboración de heladería.

Al ser un módulo relacionado con varios tipos de oficios tiene la responsabilidad de mantenerse permanentemente en contacto con el mundo profesional. Este contacto convendría establecerse por medio de diferentes actividades junto con profesionales que expongan sus diferentes maneras de hacer (visitas a obradores, panificadoras, clases magistrales...). Las actividades en el aula-taller convendría basarlas en la elaboración práctica de las diferentes elaboraciones de confitería y especialidades diversas. En estas actividades es recomendable asemejar la práctica a una práctica real, incentivar la investigación, introducir la aplicación de nuevas tecnologías, y el análisis de errores.

Este módulo está relacionado con los siguientes módulos:

- 0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Se necesita entender las materias primas para poder saber el comportamiento de las mismas en los productos de confitería y poder formularlas y analizar los errores.
- 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. Está relacionado con la elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones, en la elaboración de cremas y rellenos y el mantenimiento de maquinaria y utillaje. Por este motivo es necesario impartir este módulo antes que el módulo de Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- 0028. Postres en restauración. Está relacionado en la elaboración de helados. Este contenido se repite en los dos módulos de manera muy similar y sería aconsejable la coordinación del profesorado que imparte los módulos.
- 0029. Productos de obrador. Está relaciona con la organización de las tareas de producción y la elaboración de productos de confitería y especialidades diversas. Este contenido se repite en los dos módulos, sería aconsejable la coordinación del profesorado que imparte los módulos.

Módulo Profesional: Postres en restauración
Código: 0028
Duración: 220 horas

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 han identificado y analizado los géneros.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y 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 realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han identificado los diferentes postres tradicionales de la cocina navarra.
- c) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- 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 identificado los diferentes postres tradicionales de la cocina navarra.
- c) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- 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, sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

Contenidos.

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.
- Identificación y análisis de los géneros comunes utilizados en las elaboraciones.

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: cremas, mermeladas, macedonias y otros.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos:

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

- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Postres típicos de la cocina navarra.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Postres típicos de la cocina navarra.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

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

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

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado va a aprender a elaborar postres emplatados, es decir, postres que van a ser consumidos dentro del local y en un espacio de tiempo corto entre su elaboración y su consumo. Estas dos circunstancias amplían enormemente el abanico de elaboraciones, texturas, temperaturas y presentaciones que se pueden aplicar.

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 fichas técnicas.
- 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.

Se trata de un módulo de carácter eminentemente práctico, por lo que la mayor parte de los periodos lectivos se desarrollaran en las instalaciones del obrador. El resto tendrá lugar en un aula polivalente. Dadas las características del módulo se ve necesario el disponer de vajilla de diferentes tipos donde realizar los distintos emplatados, así como pequeñas herramientas para el mismo. Se sugiere que, si en las mismas instalaciones hay servicio de restaurante, utilizar el mismo para servir los postres realizados en este módulo.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Postres en restauración responde a criterios lógicos de secuenciación.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

- Sería interesante que las actividades integraran los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios.
- Deberían estimular el interés por la investigación y la innovación.
- Dado que se trata de un módulo que se imparte en segundo curso y que se encuentra relacionado con el módulo de primero de Procesos básicos de pastelería y repostería resulta recomendable planificar actividades de iniciación y de motivación, para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos y alumnas y que, al mismo tiempo, los sitúen en una situación activa e interesada hacia nuevos aprendizajes.
- Las actividades de desarrollo deberían concienciar al alumnado de la importancia de la observación de las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos, así como de prácticas útiles de reciclaje, tanto de envases, como de los excedentes de los productos elaborados y semielaborados.
- Es recomendable diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.
- Es conveniente realizar actividades complementarias y extraescolares de cara a que el alumnado conozca empresas y productos navarros con D.O. que están muy relacionados con la elaboración de postres de restaurante. Para ello se recomienda establecer una colaboración con empresas que fomentan el sector agroalimentario y gastronómico, y con los gestores de las diferentes denominaciones de origen que agrupan a productos y/o empresas de Navarra.
- También se aconseja realizar actividades de cara a que el alumnado conozca las ofertas de postres que se realizan en los principales restaurantes de Navarra, bien acudiendo a los mismos para ver las cartas expuestas en el exterior o bien buscando esta información en las webs de estos establecimientos. Se puede

plantear realizar una demostración o charla con profesionales de algún restaurante de Navarra.

Así mismo, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Módulo Profesional: Productos de obrador
Código: 0029
Duración: 180 horas

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 planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.
- e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- f) Se han coordinado las actividades de trabajo.
- g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.
- b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- c) Se ha descrito el producto a elaborar.
- d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.

- e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.
- f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.
- g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.
- g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

Contenidos.

Organización de las tareas de producción del obrador.

- Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo de fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo.
- Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.
- Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo. Cálculos numéricos. Distribución eficaz del tiempo. Minimización de los tiempos de espera. Repercusión de una incorrecta asignación.
- Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

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.
- Aplicación de normas de calidad, de higiene y seguridad alimentaria, seguridad laboral y protección ambiental.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

- Principios inmediatos de nutrición: fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.
- Intolerancias alimentarias. Tipos.
- Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.
- Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos,

- precauciones, protocolos.
- Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.
- Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de éstos.
- 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:

- Operaciones y técnicas de acabado y decoración como pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado y aerografiado.
 - Características.
 - Parámetros de control.
 - Secuencia de operaciones.
 - Defectos.
- 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.

Envasado y embalaje de los productos de obrador:

- Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: Función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.
- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.
- Caracterización y tipos de embalajes.
- Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.
- Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.
- Información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.
- Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.
- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.
- Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

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. 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 didácticas.

El módulo profesional de Productos de obrador 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 tiene carácter teórico-práctico, siendo aconsejable que el grueso de las horas se destine a la parte práctica ya que es un módulo eminentemente práctico que incluye aspectos como la elaboración de los productos, operaciones de acabado, operaciones de envasado y embalaje, así como respuestas ante contingencias o desviaciones del proceso productivo.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada se corresponde con el orden en que aparecen en el apartado Contenidos, organizados en seis bloques independientes.

En cuanto a la metodología de trabajo, se propone trabajar por proyectos dentro del módulo y también proyectos intermodulares, en los que se fomentan la autonomía y la resolución de conflictos en las relaciones con los diferentes grupos de trabajo, las actividades de autoevaluación, y la escucha activa.

Es interesante que se trabaje la investigación desde la curiosidad, y para lograr este fin se puede estar en contacto y visitar las empresas del sector, lo que ayuda a estar al día de las últimas novedades, y recibir en el centro clases magistrales de personas expertas.

Este módulo está relacionado con los siguientes módulos de primer curso:

- 0024: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Tiene relación con la interpretación y manejo de fichas técnicas de elaboración, caracterización, elaboración y conservación de los productos de panadería, pastelería y repostería.
- 0025: Elaboraciones de panadería-bollería. Tiene relación con la organización de las tareas de producción y la elaboración de productos de panadería y bollería.
- 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería. Tiene relación con productos de celíacos, alérgicos, intolerancias y otros, elaboración, decoración y conservación de productos básicos de pastelería, repostería y panadería.

Ya que estos módulos son de primer curso, se estima oportuno coordinarse con los y las docentes que los han impartido el curso anterior para no repetir contenidos, o en su

defecto, reforzarlos, al igual que, el conocer la metodología y recetario impartido, así como las características del alumnado para poder profundizar en el segundo curso y partir de una buena base para aprender elaboraciones más complejas.

También se relaciona con estos módulos de 2º curso: 0027.Elaboraciones de confitería y otras especialidades, y 0028.Postres en restauración. Se aconseja la coordinación del profesorado que imparte dichos módulos para evitar repetir contenidos relacionados con la organización de las tareas de producción y la elaboración de productos de confitería y especialidades diversas.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: 0034

Duración: 70 horas

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 valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora como persona empleada o empresario.
- b) Se han identificado los conceptos de innovación e internacionalización y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- c) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- d) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el ámbito de la panadería, repostería y confitería.
- e) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora y la posibilidad de minorarlo con un plan de empresa.
- f) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2. Reconoce y aplica las competencias personales relacionadas con la comunicación, el liderazgo, la creatividad y el compromiso, valorando su importancia en el desarrollo de actividades profesionales por cuenta propia y por cuenta ajena.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los elementos necesarios para desarrollar una comunicación eficaz.
- b) Se han clasificado los diferentes estilos de mando y dirección y sus efectos en personas y empresas.
- c) Se ha justificado la necesidad de la motivación en las actividades profesionales.
- d) Se han descrito las técnicas de motivación más usuales y su adecuación a las diferentes situaciones.
- e) Se ha justificado la necesidad del pensamiento creativo en la mejora de los procesos de trabajo y en la innovación profesional.
- f) Se han descrito las características principales de los procesos creativos.
- g) Se han relacionado las competencias individuales profesionales con las capacidades personales que se requieren en el trabajo por cuenta ajena en las empresas del sector.
- h) Se han relacionado las competencias individuales profesionales con las capacidades personales que se requieren en la persona emprendedora que inicie una actividad en el sector profesional de la panadería, repostería y confitería.

3. Genera e identifica ideas de negocio, definiendo la oportunidad de creación de una pequeña empresa o de intraemprendimiento, incorporando valores éticos y valorando su impacto sobre el entorno.

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 ha potenciado la generación de ideas intraempresariales de mejora de procesos y productos en una empresa, tratando de dar respuestas a demandas del mercado.
- c) Se ha potenciado la generación de ideas de negocio tratando de dar respuestas a demandas del mercado.
- d) Se han analizado distintas oportunidades de negocio, teniendo en cuenta la situación y la evolución del sector.
- e) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico, cultural, político, legal, tecnológico e internacional.
- f) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes/usuarios, con los proveedores, con la competencia, así como con los intermediarios, como principales integrantes del entorno específico o microentorno.
- g) Se han identificado los elementos del entorno de una PYME.
- h) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- i) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- j) Se ha elaborado el balance social de una empresa de panadería, repostería y confitería y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- k) Se han identificado, en empresas del ámbito de la panadería, repostería y confitería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- l) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa y se ha concretado el plan de marketing.
- m) Se ha valorado la importancia de la realización de un estudio de viabilidad económico financiera de una empresa.

4. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa de panadería, repostería y confitería, valorando las posibilidades y recursos existentes, 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 una empresa de panadería, repostería y confitería.
- f) Se han definido los elementos que componen un plan de empresa.

- g) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- h) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una PYME.
- i) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo al plan de producción y al estudio de viabilidad económico-financiero.
- j) 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.
- k) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- l) Se han identificado y valorado las inversiones necesarias para llevar a cabo la actividad, así como las fuentes de financiación.
- m) Se han identificado las debilidades y fortalezas.

5. Realiza actividades de gestión administrativa, comercial y financiera básica de una PYME, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de panadería, repostería y confitería.
- b) Se han definido las fases de producción o prestación del servicio, estrategias productivas y de calidad.
- c) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad.
- d) Se ha valorado la necesidad de llevar a cabo acciones de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i).
- e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una PYME del sector de la panadería, repostería y confitería y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

Contenidos.

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de las empresas de panadería, repostería y confitería.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- El riesgo en la actividad emprendedora.
- Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Carácter emprendedor.

La comunicación, el liderazgo y la creatividad.

- Competencias básicas de creatividad, de comunicación, de liderazgo, entre otras.
- Características de la persona creativa. Técnicas que fomentan la creatividad.
- Reconocimiento de los estilos de mando y dirección. Aplicación en los diferentes ámbitos de la empresa.
- Concepto de motivación. Técnicas de motivación y su aplicación.

- Reconocimiento de las competencias laborales y personales de un emprendedor y de una persona empleada del sector de panadería, repostería y confitería.

La empresa y su entorno:

- La empresa como sistema. Funciones básicas de la empresa.
- Idea de negocio en el ámbito de una empresa de panadería, repostería y confitería.
- Cultura emprendedora: fomento del emprendimiento, intraemprendimiento y emprendimiento social. Técnicas para generar ideas de negocios.
- Análisis del entorno general y específico de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- Relaciones de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- La empresa en el ámbito internacional. El derecho de libre establecimiento en el seno de la Unión Europea.
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de una empresa del sector de panadería, repostería y confitería.
- Contenidos de un Plan de Marketing.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa. Formas jurídicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Descripción técnica del proceso productivo o la prestación del servicio. Recursos humanos.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME de panadería, repostería y confitería.
- La fiscalidad en las empresas: peculiaridades del sistema fiscal de la Comunidad Foral de Navarra.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Organismos e instituciones que asesoran en la constitución de una empresa.
- Identificación de las debilidades y fortalezas, DAFO.
- Elaboración de un plan de empresa.

Función administrativa, comercial y financiera:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Concepto de función comercial y financiera.
- Definición de las fases de producción. Sistemas de mejora.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa de panadería, repostería y confitería.

Orientaciones didácticas.

Este módulo tiene como finalidad desarrollar en el alumnado una sensibilidad positiva frente a la iniciativa emprendedora enfocada al autoempleo, así como fomentar las actitudes y habilidades intraemprendedoras que propicien la mejora continua en el empleo por cuenta ajena.

En lo referente a la secuenciación de los contenidos que se plantea, teniendo presente

la competencia del centro en adoptar las decisiones que considere más apropiadas, se propone que el alumnado comience con actividades que definan y desarrollen las competencias emprendedoras y, a su vez, les permitan un acercamiento al sector en el que desarrollarán su actividad. A continuación, el alumno podría enfrentarse al reto de definir una idea de negocio, como base para la elaboración de un plan de empresa, siendo este el eje vertebrador del desarrollo del módulo.

Sería recomendable que los contenidos tuvieran un carácter aplicado y se impartiesen de forma imbricada al desarrollo del proyecto de empresa/plan de empresa, con el objetivo de que la metodología consiga conectar las partes teórica y práctica del módulo.

La metodología debiera tener un carácter teórico-práctico, empleando medios audiovisuales y las TIC para realizar búsquedas y análisis de información sobre la situación económica del sector correspondiente, consulta de páginas web y plataformas especializadas para apoyar la toma de decisiones en el proceso de puesta en marcha de una empresa. En ese sentido, se puede desarrollar un plan de empresa como eje vertebrador de las siguientes actividades:

- Realizar un proyecto/plan de empresa relacionada con la actividad del perfil profesional del ciclo formativo, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, producción y recursos humanos, gestión comercial, control administrativo y financiero, justificación social, etc. aplicando preferentemente herramientas pedagógicas basadas en experiencias prácticas y en la interacción de los agentes externos, así como la promoción de la actividad empresarial (ventanilla única empresarial, cámaras de comercio, agencias de desarrollo local, CEN, CEIN, semilleros e incubadoras de empresas, etc.).
- Contactar con empresarios mediante charlas, visitas, dinámicas, etc. que permitan conocer el funcionamiento de una empresa desde su creación, impulsen el espíritu emprendedor y permitan al alumnado desarrollar actividades sobre esa empresa: funciones básicas, análisis del entorno, análisis DAFO, descripción del proceso productivo, tipo de empresa.
- Asistir a ferias, jornadas, talleres y otros eventos que permitan el conocimiento del sector y el desarrollo de la iniciativa empresarial.
- Organizar exposiciones, jornadas técnicas y otras iniciativas del centro dirigidas a la comunidad escolar, económica y social.
- Consultar a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en la creación de empresas.
- Elaborar un plan de prevención dentro del plan de empresa basado en las capacidades adquiridas en formación y orientación laboral.
- Exponer y defender el proyecto/plan de empresa ante un jurado.

Para la aplicación de esta metodología sería conveniente contar con recursos que permitiesen al alumnado el acceso a internet y/o medios audiovisuales. Así mismo, resulta recomendable la utilización de la técnica de agrupamiento del alumnado para la realización de algunas de las actividades propuestas.

También se fomentará, en la medida de lo posible, la colaboración intercentros tanto de profesorado como de alumnado (gestión económica, plan de prevención, banco de tiempo, etc.) promoviendo el intercambio de materiales y buenas prácticas realizadas por los centros mediante encuentros virtuales y presenciales.

Dada la complementariedad entre los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora, el desarrollo de sus contenidos y su secuenciación deberían producirse de forma coordinada, estableciéndose una estrecha relación entre los profesores que impartan ambos módulos profesionales. Del mismo modo la utilización del proyecto de empresa como eje transversal que se desarrollará a lo largo de todo el curso escolar, podría ayudar a establecer una metodología común para ambos módulos, de tal forma que los contenidos del módulo de Formación y orientación laboral se podrían aplicar, en la manera que se considere más oportuna, en la realización del proyecto de empresa.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo
Código: 0035
Duración: 370 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de bien o servicio que produce o presta.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - Las actitudes personales (puntualidad, empatía...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad, necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...).
 - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.
 - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se ha identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se han mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se ha interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación.

- a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.
- b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.
- c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.
- d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.
- e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, cámaras y depósitos, empleándose los equipos de traslado interno establecidos.
- f) Se han realizado los controles básicos y verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.
- g) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.
- h) Se ha comprobado que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz, aireación) son las establecidas por la empresa.
- i) Se ha revisado con la periodicidad establecida el estado y caducidad de lo almacenado.
- j) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.
- k) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

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

Criterios de evaluación:

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

5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

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

6. Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

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

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las técnicas de escaparatismo y los tipos de expositores y vitrinas según lo establecido por la empresa.
- b) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- c) Se han reconocido los carteles, bocetos y modelos gráficos de aplicación.
- d) Se han enumerado las estrategias que permiten identificar el grado de satisfacción de los clientes.
- e) Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones.

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

ANEXO 3
UNIDADES FORMATIVAS

A) ORGANIZACIÓN DE MÓDULOS EN UNIDADES FORMATIVAS

Módulo Profesional 0024: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería (100 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0024 – UF01 (NA)	Materias primas y productos de panadería, pastelería y confitería.	40
0024 – UF02 (NA)	Elaboración y conservación de productos de panadería, pastelería y confitería. Procesos, equipos e instalaciones.	60

Módulo Profesional 0025: Elaboraciones de panadería-bollería (320 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0025 – UF01 (NA)	Pan común	50
0025 – UF02 (NA)	Pan de masa blanda	50
0025 – UF03 (NA)	Pan de masa refinada	50
0025 – UF04 (NA)	Pan de masa enriquecida	50
0025 – UF05 (NA)	Bollería	60
0025 - UF06 (NA)	Bollería hojaldrada	60

Módulo Profesional 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería (220 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0026 – UF01 (NA)	Equipos e instalaciones de pastelería y repostería	30
0026 – UF02 (NA)	Masas batidas y hojaldradas	40
0026 – UF03 (NA)	Masas escaldadas y azucaradas	40
0026 – UF04 (NA)	Cremas, rellenos y otras elaboraciones	40
0026 – UF05 (NA)	Coberturas, jarabes y semifríos	40
0026 – UF06 (NA)	Decoración en panadería y repostería	30

Módulo Profesional 0030: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria (100 h)		
Código	Unidad formativa	Duración(h)
0030 – UF01(NA)	Aprovisionamiento del almacén: inventarios y recepción de mercancías	30
0030 – UF02(NA)	Almacenamiento: documentación, clasificación, trazabilidad	40
0030 – UF03(NA)	Expedición de mercancías y aplicación de técnicas informáticas en la gestión de almacén	30

Módulo Profesional 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (60 h)		
Código	Unidad formativa	Duración(h)
0031 – UF01(NA)	Desinfección de equipos e instalaciones	20
0031 – UF02(NA)	Manipulación higiénica de alimentos. Tratamiento de residuos	20
0031 – UF03(NA)	Aplicación de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria	20

Módulo Profesional 0032: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería (60 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0032 – UF01 (NA)	Exposición de productos en el punto de venta	20
0032 – UF02 (NA)	Venta y gestión de productos de panadería y pastelería y confitería	40

Módulo Profesional 0033: Formación y orientación laboral (100 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0033 – UF01 (NA)	Nivel básico en prevención de riesgos laborales	50
0033 – UF02 (NA)	Relaciones laborales y Seguridad Social	30
0033 – UF03 (NA)	Inserción laboral y resolución de conflictos	20

Módulo Profesional 0027: Elaboraciones de confitería y otras especialidades (200 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0027 – UF01 (NA)	Masas y productos de galletería	50
0027 – UF02 (NA)	Mazapanes y turrone	30
0027 – UF03 (NA)	El chocolate y elaboración de caramelos, confites y otras golosinas	50
0027 – UF04 (NA)	Los helados artesanos	40
0027 – UF05 (NA)	Elaboración de especialidades diversas	30

Módulo Profesional 0028: Postres en restauración (220 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0028 – UF01 (NA)	Postres en restauración: mise en place	30
0028 – UF02 (NA)	Postres a base de frutas	30
0028 – UF03 (NA)	Postres a base de lácteos	40
0028 – UF04 (NA)	Postres fritos o de sartén	30
0028 – UF05 (NA)	Helados, sorbetes y semifríos	60
0028 – UF06 (NA)	Emplatado de postres	30

Módulo Profesional 0029: Productos de obrador (180 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0029 – UF01 (NA)	Tareas de producción de obrador.	40
0029 – UF02 (NA)	Elaboración de productos de panadería y bollería	40
0029 – UF03 (NA)	Elaboración de productos de pastelería, confitería y otras especialidades de obrador.	40
0029 – UF04 (NA)	Elaboración de productos para colectividades especiales.	20
0029 – UF05 (NA)	Decoración, envasado y embalaje de los productos de obrador.	20
0029 – UF06 (NA)	Ubicación de los diferentes productos elaborados de obrador.	20

Módulo Profesional 0034: Empresa e iniciativa emprendedora (70 h)		
Código	Unidad formativa	Duración (h)
0034 – UF01 (NA)	Fomento de la cultura emprendedora y generación de ideas	20
0034 – UF02 (NA)	Viabilidad económico-financiera de un plan de empresa	30
0034 – UF03 (NA)	Puesta en marcha de una empresa	20

B) DESARROLLO DE UNIDADES FORMATIVAS

Módulo profesional: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
Código: 0024
Duración: 100 horas

Unidad formativa: Materias primas y productos de panadería, pastelería y confitería.

Código: 0024 – UF01 (NA)

Duración: 40 horas

- Descripción de las principales materias primas y auxiliares
- Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares, reglamentaciones técnico-sanitarias.
- Selección de materias primas y auxiliares.
- Procedimientos de toma e identificación de las muestras: muestreo, identificación, traslado y conservación.
- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos: Fundamentos, protocolos, realización e identificación.
- Pruebas y test sensoriales (catas).
- Clasificación de los productos de panadería, pastelería y repostería.
- Productos de panadería-bollería, productos de pastelería-repostería, productos de galletería, productos de confitería y otras especialidades: tipos y características físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.
- Evolución del sector de panadería, pastelería y repostería en Navarra. Especialidades típicas.

Unidad formativa: Elaboración y conservación de productos de panadería, pastelería y confitería. Procesos, equipos e instalaciones.

Código: 0024 – UF02 (NA)

Duración: 60 horas

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales. Relevancia de las levaduras en las masas fermentadas.
- Procesos de elaboración de: productos de pastelería-repostería, productos de galletería, productos de confitería y otras especialidades. Tipos, características, procesos artesanales e industriales.
- Modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- Documentación asociada a los procesos de elaboración (fichas técnicas de elaboración).
- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.
- El obrador: características y ubicación de los equipos. Obradores artesanales y obradores industriales.
- Tipos, funcionamiento y mantenimiento de máquinas, instalaciones y utensilios.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración. Conectividad y domótica.

- Conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, humedad, pH y otros).
- Métodos de conservación de los alimentos (térmicos, químicos, reducción de la actividad del agua, envasado en atmósfera protectora y otros).
- Caducidad de los productos.

Módulo profesional: Elaboración de panadería-bollería
Código: 0025
Duración: 320 horas

Unidad formativa: Pan común
Código: 0025 – UF01 (NA)
Duración: 50 horas

Puesta a punto de equipos e instalaciones panes comunes:

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en el pan común. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos para la elaboración de pan común: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones para la elaboración de pan común.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos utilizados en la elaboración de pan común.
- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles utilizados en la elaboración de pan común.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan común.

Obtención de panes comunes:

- Tipos de masas fermentables. Tipos de pan: Pan común. Especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales del pan común.
- Acondicionamiento de la levadura panaria para la elaboración del pan común: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre para el pan común. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base del pan común. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes del pan común para la aplicación correcta en las formulaciones.
- Operaciones de elaboración del pan común: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas del pan común y su control.
- Análisis de las anomalías y defectos del pan común y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan común.

Formado de piezas del pan común:

- Operaciones de formado de piezas de pan común: Características, análisis y fundamentos de la división, del heñido, del boleado, y de los reposos.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas de pan común y aplicación de medidas correctoras.

- Ubicación y control de las piezas formadas de pan común.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan común.

Control del proceso de fermentación en el pan común:

- Proceso de fermentación en el pan común: Tipos, Características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas del pan común con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Cocción/fritura de piezas de pan común:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas de pan común: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final en el pan común. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de pan común dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan común.
- Características organolépticas, físicas y químicas del pan común cocido y fritos: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan común.

Composición de productos finales del pan común:

- Selección del equipo y utillaje para el pan común.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades del pan común.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan común.
- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso de elaboración del pan común.

Conservación del pan común:

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración en el pan común.
- Alteraciones y defectos del pan común.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan común.

Unidad formativa: Panes de masa blanda

Código: 0025 – UF02 (NA)

Duración: 50 horas

Puesta a punto de equipos e instalaciones para panes de masa blanda:

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en el pan de masa blanda. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos utilizados en la elaboración de pan de masa blanda: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de pan de masa blanda.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos utilizados en la elaboración de pan de masa blanda.

- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles utilizados en la elaboración de pan de masa blanda.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa blanda.

Obtención de panes de masa blanda:

- Tipos de masas fermentables. Tipos de pan: Pan de masa blanda. Especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales del pan de masa blanda.
- Acondicionamiento de la levadura panaria para la elaboración del pan de masa blanda: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre para el pan de masa blanda. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base del pan de masa blanda. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes pan de masa blanda para la aplicación correcta en las formulaciones.
- Operaciones de elaboración del pan de masa blanda: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas del pan de masa blanda y su control.
- Análisis de las anomalías y defectos del pan de masa blanda y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa blanda.

Formado de piezas del pan de masa blanda:

- Operaciones de formado de piezas de pan de masa blanda: Características, análisis y fundamentos de la división, del heñido, del boleado, y de los reposos.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas de pan de masa blanda y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas de pan de masa blanda.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa blanda.

Control del proceso de fermentación en el pan de masa blanda:

- Proceso de fermentación en pan de masa blanda: Tipos, Características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas del pan de masa blanda con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa blanda.

Cocción/fritura de piezas de pan blando:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas de pan de masa blanda: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.

- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final en el pan de masa blanda. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de pan de masa blanda dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan de masa blanda.
- Características organolépticas, físicas y químicas del pan de masa blanda cocido y fritos: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración del pan de masa blanda.

Composición de productos finales del pan de masa blanda:

- Selección del equipo y utillaje para el pan de masa blanda.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades del pan de masa blanda.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan de masa blanda.
- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso de elaboración del pan de masa blanda.

Conservación del pan de masa blanda:

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración en el pan de masa blanda.
- Alteraciones y defectos del pan de masa blanda.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración del pan de masa blanda.

Unidad formativa: Panes de masa refinada

Código: 0025 – UF03 (NA)

Duración: 50 horas

Puesta a punto de equipos e instalaciones pan de masa refinada:

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en el pan de masa refinada. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos utilizados en la elaboración pan de masa refinada: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones utilizados en la elaboración pan de masa refinada.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos utilizados en la elaboración pan de masa refinada.
- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles utilizados en la elaboración pan de masa refinada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa refinada.

Obtención de panes de masa refinada:

- Tipos de masas fermentables. Tipos de pan: Pan de masa refinada. Especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales del pan de masa refinada.

- Acondicionamiento de la levadura panaria para la elaboración del pan de masa refinada: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre para el pan de masa refinada. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base del pan de masa refinada. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes del pan de masa refinada para la aplicación correcta en las formulaciones.
- Operaciones de elaboración del pan de masa refinada: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas del pan de masa refinada y su control.
- Análisis de las anomalías y defectos del pan de masa refinada y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa refinada.

Formado de piezas del pan de masa refinada:

- Operaciones de formado de piezas de pan de masa refinada: Características, análisis y fundamentos de la división, del heñido, del boleado, y de los reposos.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas de pan de masa refinada y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas de pan de masa refinada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa refinada.

Control del proceso de fermentación en el pan de masa refinada:

- Proceso de fermentación en el pan de masa refinada: Tipos, Características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas del pan de masa refinada con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa refinada.

Cocción/fritura de piezas de pan de masa refinada:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas de pan de masa refinada: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final en el pan de masa refinada. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de pan de masa refinada dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan de masa refinada.
- Características organolépticas, físicas y químicas del pan de masa refinada cocido y fritos: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración del pan de masa refinada.

Composición de productos finales del pan de masa refinada:

- Selección del equipo y utillaje para pan de masa refinada.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades del pan de masa refinada.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan de masa refinada.
- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso de elaboración del pan de masa refinada.
- Conservación del pan de masa refinada:
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración en el pan de masa refinada.
- Alteraciones y defectos del pan de masa refinada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración del pan de masa refinada.

Unidad formativa: Panes de masa enriquecida

Código: 0025 – UF04 (NA)

Duración: 50 horas

Puesta a punto de equipos e instalaciones pan de masa enriquecida:

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en el pan de masa enriquecida. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos utilizados en la elaboración de pan de masa enriquecida: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de pan de masa enriquecida.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos utilizados en la elaboración de pan de masa enriquecida.
- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles utilizados en la elaboración de pan de masa enriquecida.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de pan de masa enriquecida.

Obtención de pan de masa enriquecida:

- Tipos de masas fermentables. Tipos de pan: Pan de masa enriquecida. Especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales del pan de masa enriquecida.
- Acondicionamiento de la levadura panaria para la elaboración del pan de masa enriquecida: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre para el pan de masa enriquecida. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base del pan de masa enriquecida. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes del pan de masa enriquecida para la aplicación correcta en las formulaciones.

- Operaciones de elaboración del pan de masa enriquecida: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas del pan de masa enriquecida y su control.
- Análisis de las anomalías y defectos del pan de masa enriquecida y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa enriquecida.

Formado de piezas del pan de masa enriquecida:

- Operaciones de formado de piezas de pan de masa enriquecida: Características, análisis y fundamentos de la división, del heñido, del boleado, y de los reposos.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas de pan de masa enriquecida y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas de pan de masa enriquecida.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa enriquecida.

Control del proceso de fermentación en el pan de masa enriquecida:

- Proceso de fermentación en el pan de masa enriquecida: Tipos, Características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas del pan de masa enriquecida con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración del pan de masa enriquecida.

Cocción/fritura de piezas de pan de masa enriquecida:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas de pan de masa enriquecida: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final en el pan de masa enriquecida. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de pan de masa enriquecida dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan de masa enriquecida.
- Características organolépticas, físicas y químicas del pan de masa enriquecida cocido y fritos: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración del pan de masa enriquecida.

Composición de productos finales del pan de masa enriquecida:

- Selección del equipo y utillaje para el pan de masa enriquecida.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades del pan de masa enriquecida.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en el pan de masa enriquecida.

- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso de elaboración del pan de masa enriquecida.

Conservación del pan de masa enriquecida:

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración en el pan de masa enriquecida.
- Alteraciones y defectos del pan de masa enriquecida.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración del pan de masa enriquecida.

Unidad formativa: Bollería

Código: 0025 – UF05 (NA)

Duración: 60 horas

Puesta a punto de equipos e instalaciones de bollería:

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en bollería. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos utilizados en la elaboración de bollería: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de bollería.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos utilizados en la elaboración de bollería.
- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles utilizados en la elaboración de bollería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.
-

Obtención de bollería:

- Tipos de masas fermentables. La bollería. Tipos y especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales de la bollería.
- Acondicionamiento de la levadura panaria para la elaboración de bollería: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre para la elaboración de bollería. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base de bollería. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes de la bollería para la aplicación correcta en las formulaciones.
- Operaciones de elaboración de bollería: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de la bollería y su control.
- Análisis de las anomalías y defectos de la bollería y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.

Formado de piezas bollería:

- Operaciones de formado de piezas de bollería: Características, análisis y fundamentos de la división, del heñido, del boleado, y de los reposos.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas de bollería y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas de bollería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.

Control del proceso de fermentación en la bollería:

- Proceso de fermentación de la bollería: Tipos, Características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas de bollería con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.
-

Cocción/fritura de piezas de bollería:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas de bollería: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final de bollería. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de bollería dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en la bollería.
- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos de bollería: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.

Elaboración de rellenos y cubiertas para bollería:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto de bollería a obtener.
- Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras para la elaboración de bollería.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel) para la elaboración de bollería.
- Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos) para la elaboración de bollería.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en la elaboración de rellenos y cubiertas para bollería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.

Composición de productos finales de bollería:

- Procedimientos y técnicas de relleno de bollería.
- Selección del equipo y utillaje para bollería.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades de bollería.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en los productos finales de bollería.
- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso de elaboración del producto final de bollería.

Conservación de productos de bollería:

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración de bollería.
- Alteraciones y defectos en la conservación de la bollería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería.

Unidad formativa: Bollería hojaldrada

Código: 0025 – UF05 (NA)

Duración: 60 horas

Puesta a punto de equipos e instalaciones de bollería hojaldrada:

- Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en bollería hojaldrada. Descripción, clasificación y ubicación.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos utilizados en la elaboración de bollería hojaldrada: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de bollería hojaldrada.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos utilizados en la elaboración de bollería hojaldrada.
- Limpieza y desinfección de los equipos, instalaciones y útiles utilizados en la elaboración de bollería hojaldrada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Obtención de bollería hojaldrada:

- Tipos de masas fermentables. La bollería hojaldrada. Tipos y especialidades de Navarra, regionales/nacionales e internacionales de la bollería hojaldrada.
- Acondicionamiento de la levadura panaria para la elaboración de bollería: características, tipos, aplicación y conservación de la levadura. Anomalías y defectos.
- Preparación de la masa madre para la elaboración de bollería hojaldrada. Tipos de masa madre. Cultivo y preparación de masas madre. Aplicación y conservación. Anomalías y defectos
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base de bollería hojaldrada. Formulación de recetas base. Estudio de los ingredientes de la bollería hojaldrada para la aplicación correcta en las formulaciones.
- Operaciones de elaboración de bollería hojaldrada: características, análisis y parámetros de control del pesado de ingredientes, de la hidrólisis, del amasado, de los reposos, del laminado y del plegado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de la bollería hojaldrada y su control.
- Análisis de las anomalías y defectos de la bollería hojaldrada y descripción de las medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Formado de piezas bollería hojaldrada:

- Operaciones de formado de piezas de bollería hojaldrada: Características, análisis y fundamentos de la división, del heñido, del boleado, y de los reposos.

- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas de bollería hojaldrada y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas de bollería hojaldrada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Control del proceso de fermentación en la bollería hojaldrada:

- Proceso de fermentación de la bollería hojaldrada: Tipos, Características, análisis y fundamentos del proceso de fermentación. Anomalías y medidas correctoras.
- Adaptación de las fórmulas de bollería hojaldrada con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Cocción/fritura de piezas de bollería hojaldrada:

- Operaciones previas y posteriores a la cocción/fritura de piezas de bollería hojaldrada: cortado, espolvoreado, volteado y pintado.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final de bollería hojaldrada. Sistemas, proceso y características de cocción de las piezas de bollería hojaldrada dependiendo del tipo y la especialidad.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en la bollería hojaldrada.
- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos de bollería hojaldrada: descripción y controles básicos.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Elaboración de rellenos y cubiertas para bollería hojaldrada:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto de bollería hojaldrada a obtener.
- Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras para la elaboración de bollería hojaldrada.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel) para la elaboración de bollería hojaldrada.
- Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos) para la elaboración de bollería hojaldrada.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en la elaboración de rellenos y cubiertas para bollería hojaldrada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Composición de productos finales de bollería hojaldrada:

- Procedimientos y técnicas de relleno de bollería hojaldrada.
- Selección del equipo y utillaje para bollería hojaldrada.
- Decoración y presentación de los tipos y especialidades de bollería hojaldrada.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras en los productos finales de bollería hojaldrada.
- Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso de elaboración del producto final de bollería hojaldrada.

Conservación de productos de bollería hojaldrada:

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración de bollería hojaldrada.
- Alteraciones y defectos en la conservación de la bollería hojaldrada.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene en la elaboración de bollería hojaldrada.

Módulo profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería
Código: 0026
Duración: 220 horas

Unidad formativa: Equipos e instalaciones de pastelería y repostería

Código: 0026 – UF01 (NA)

Duración: 30 horas

- 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, normativa de seguridad en el uso.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

Unidad formativa: Masas batidas y hojaldradas

Código: 0026 – UF02 (NA)

Duración: 40 horas

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Refrigeración de productos de pastelería

Unidad formativa: Masas escaldadas y azucaradas

Código: 0026 – UF03 (NA)

Duración: 40 horas

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería: conservación de los diferentes productos relacionados con las elaboraciones de pastelería.

Unidad formativa: Cremas, rellenos y otras elaboraciones

Código: 0026 – UF04 (NA)

Duración: 40 horas

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Unidad formativa: Coberturas, jarabes y semifríos

Código: 0026 – UF5 (NA)

Duración: 40 horas

- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración y conservación de jarabes.
- Obtención y conservación de semifríos.

Unidad formativa: Decoración en panadería y repostería

Código: 0026 – UF06 (NA)

Duración: 30 horas

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Módulo Profesional: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
Código: 0030
Duración: 100 horas

Unidad formativa: Aprovisionamiento del almacén: inventarios y recepción de mercancías

Código: 0030 – UF01 (NA)

Duración: 30 horas

- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Elaboración de pedidos.
- Tipos de stock, control de existencias.
- Transporte interno.
- Organización de la recepción.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Control de calidad e higiene de las mercancías.
- Documentación de entrada.

Unidad formativa: Almacenamiento: Documentación, clasificación, trazabilidad

Código: 0030 – UF02 (NA)

Duración: 40 horas

- Normas de seguridad e higiene en almacenes, condiciones de almacenamiento y conservación de productos alimentarios y alimenticios.
- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías.
- Ubicación de mercancías y señalización.
- Documentación de gestión del almacén.
- Trazabilidad.

Unidad formativa: Expedición de mercancías y aplicación de técnicas informáticas en la gestión de almacén

Código: 0030 – UF03 (NA)

Duración: 30 horas

- Operaciones y comprobaciones generales.
- Organización de la expedición.
- Documentación de salida. Elaboración de albaranes.
- Transporte externo.
- Operaciones básicas en el manejo del ordenador.
- Aplicaciones informáticas.
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Módulo profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Código: 0031
Duración: 60 horas

Unidad formativa: Desinfección de equipos e instalaciones

Código: 0031 – UF01 (NA)

Duración: 20 horas

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Programas prerequisite de limpieza y desinfección, control de plagas y eliminación de residuos.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

Unidad formativa: Manipulación higiénica de alimentos. Tratamiento de los residuos

Código: 0031 – UF02 (NA)

Duración: 20 horas

- 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).
- 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.
- Toxiinfecciones alimentarias.
- Alertas alimentarias, protocolos de actuación.
- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Unidad formativa: Aplicación de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria

Código: 0031 – UF03 (NA)

Duración: 20 horas

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

- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Puntos de control crítico en la industria alimentaria.

Módulo profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
Código: 0032
Duración: 60 horas

Unidad formativa: Exposición de productos en el punto de venta

Código: 0032 – UF01 (NA)

Duración: 20 horas

- Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
- Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.
- La publicidad en el lugar de la venta.
- Expositores y escaparates.
- Técnicas de escaparatismo.
- Diseño de escaparates.
- Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

Unidad formativa: Venta y gestión de productos de panadería, pastelería y confitería.

Código: 0032 – UF02 (NA)

Duración: 40 horas

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

- Definición y tipos de costes
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos.
- Componentes y métodos de fijación de precios.
- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.
- Cálculo de 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.
- Apertura y cierre del TPV.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).
- Descuentos, promociones y vales.

Atención al cliente:

- Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
- Técnicas de venta para atraer la atención y despertar el interés de los clientes.
- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.
- La información suministrada por el cliente.
- Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
- Comunicación telefónica.
- Comunicación escrita.

Resolución de reclamaciones y quejas:

- Procedimiento de recogida de las reclamaciones/ quejas presenciales y no presenciales.
- Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- Configuración documental de la reclamación.
- Técnicas en la resolución de reclamaciones.
- Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.
- Arbitraje de consumo.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral
Código: 0033
Duración: 100 horas

Unidad formativa: Nivel básico en prevención de riesgos laborales

Código: 0033 – UF01 (NA)

Duración: 50 horas

- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organización de la gestión de la prevención en la empresa.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales.
- Valoración del riesgo.
- Adopción de medidas preventivas: su planificación y control.
- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Plan de prevención y su contenido.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia de una PYME.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Urgencia médica / primeros auxilios. Conceptos básicos.
- Formación de los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Unidad formativa: Relaciones laborales y Seguridad Social

Código: 0033 – UF02 (NA)

Duración: 30 horas

- El derecho del trabajo.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.
- Recibo de salarios.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores.

- Análisis de un convenio colectivo aplicable a un determinado ámbito profesional.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
- 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.
- La acción protectora de la Seguridad Social.
- La Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Unidad formativa: Inserción laboral y resolución de conflictos

Código: 0033 – UF03 (NA)

Duración: 20 horas

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- El proceso de toma de decisiones.
- Definición y análisis de un sector profesional determinado dentro del ámbito territorial de su influencia, así como a nivel nacional.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector dentro del ámbito territorial de su influencia, así como en el ámbito nacional y de la Unión Europea.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional. Identificación de los organismos locales, regionales, nacionales y europeos que facilitan dicha información.
- Identificación de itinerarios formativos en el ámbito local, regional, nacional y europeo.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: modelos de currículum vitae, currículum vitae europeo y entrevistas de trabajo. Otros documentos que facilitan la movilidad de los trabajadores en el seno de la Unión Europea: documento de movilidad.
- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Clases de equipos según las funciones que desempeñan.
- Características de un equipo de trabajo eficaz.
- Habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal y no verbal.
- Documentación utilizada en las reuniones de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.
- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
- Conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación, arbitraje, juicio y negociación.

Módulo profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades
Código: 0027
Duración: 200 horas

Unidad formativa: Elaboración de masas y productos de galletería.

Código: 0027 – UF01 (NA)

Duración: 50 horas

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

Unidad formativa: Elaboración de mazapanes y turrónes.

Código: 0027 – UF02 (NA)

Duración: 30 horas

- Tipos, características, aplicación y conservación del mazapán.
- Proceso de elaboración de mazapanes.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panelllets.
- Elaboración de diferentes tipos de turrónes.
- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrónes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Unidad formativa: El chocolate y elaboración de caramelos, confites y otras golosinas.

Código: 0027 – UF03 (NA)

Duración: 50 horas

- Elaboración de productos a base de chocolate:
 - El chocolate: tipos, características, conservación y aplicación.
 - Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
 - Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.
 - Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
 - Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
 - Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de caramelos, confites y golosinas:
 - Elaboración de caramelos duros y blandos.
 - Elaboración de regaliz.
 - Elaboración de gelatinas.
 - Elaboración de chicles.
 - Elaboración de grageas y confites.

- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Condiciones de conservación y almacenamiento.
- Maquinaria, equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Unidad formativa: Los helados artesanos

Código: 0027 – UF04 (NA)

Duración: 40 horas

- Tipos de helado según la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- Ingredientes que componen los diferentes tipos de helados: tipos, composición, características y funcionalidad dentro del helado.
- Secuencia y análisis de las operaciones del proceso de obtención y conservación de los helados.
- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Unidad formativa: Elaboración de especialidades diversas.

Código: 0027 – UF05 (NA)

Duración: 30 horas

- Productos regionales, tradicionales y estacionales. Características, ingredientes, elaboración y conservación de los diferentes productos.
- 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.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Módulo Profesional: Postres en restauración
Código: 0028
Duración: 220 horas

Unidad formativa: Postres de restauración: mise en place

Código: 0028 – UF01 (NA)

Duración: 30 horas

- 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.
- Identificación y análisis de los géneros comunes utilizados en las elaboraciones.

Unidad formativa: Postres a base de frutas

Código: 0028 – UF02 (NA)

Duración: 30 horas

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas: cremas, mermeladas, macedonias y otros.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad formativa: Postres a base de lácteos

Código: 0028 – UF03 (NA)

Duración: 40 horas

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Postres típicos de la cocina navarra.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad formativa: Postres fritos o de sartén

Código: 0028 – UF04 (NA)

Duración: 30 horas

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Postres típicos de la cocina navarra.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad formativa: Helados, sorbetes y semifríos

Código: 0028 – UF05 (NA)

Duración: 60 horas

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad formativa: Emplatado de postres

Código: 0028 – UF06 (NA)

Duración: 30 horas

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

Módulo profesional: Productos de obrador Código: 0029 Duración: 180 horas

Unidad formativa: Tareas de producción de obrador.

Código: 0029 – UF01 (NA)

Duración: 40 horas

- Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo de fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo.
- Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.
- Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo. Cálculos numéricos. Distribución eficaz del tiempo. Minimización de los tiempos de espera. Repercusión de una incorrecta asignación
- Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

Unidad formativa: Elaboración de productos de panadería y bollería.

Código: 0029 – UF02 (NA)

Duración: 40 horas

- 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.
- Aplicación de normas de calidad, de higiene y seguridad alimentaria, seguridad laboral y protección ambiental.

Unidad formativa: Elaboración de productos de pastelería, confitería y otras especialidades de obrador.

Código: 0029 – UF03 (NA)

Duración: 40 horas

- 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.
- Aplicación de normas de calidad, de higiene y seguridad alimentaria, seguridad laboral y protección ambiental.

Unidad formativa: Elaboración de productos para colectividades especiales.

Código: 0029 – UF04 (NA)

Duración: 20 horas

- Principios inmediatos de nutrición: Fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.
- Intolerancias alimentarias. Tipos.
- Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.
- Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.
- Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.
- Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de éstos.
- 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.

Unidad formativa: Decoración, envasado y embalaje de los productos de obrador.

Código: 0029 – UF05 (NA)

Duración: 20 horas

- Decoración de productos de obrador:
- Operaciones y técnicas de acabado y decoración como pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado y aerografiado: Características, Parámetros de control, Secuencia de operaciones y Defectos
- 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.
- Envasado y embalaje de los productos de obrador:
- Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: Función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.
- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.

- Caracterización y tipos de embalajes.
- Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.
- Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.
- Información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.
- Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.
- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.
- Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

Unidad formativa: Ubicación de los diferentes productos elaborados de obrador.

Código: 0029 – UF06 (NA)

Duración: 20 horas

- Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados. Fundamentos básicos. Tipos. Condiciones de conservación. Regulación. 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.

Módulo profesional: Empresa e iniciativa emprendedora
Código: 0034
Duración: 70 horas

Unidad formativa: Fomento de la cultura emprendedora y generación de ideas

Código: 0034 – UF01 (NA)

Duración: 20 horas

- Cultura emprendedora: fomento del emprendimiento, intraemprendimiento y emprendimiento social. Técnicas para generar ideas de negocios.
- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de las empresas de panadería, repostería y confitería.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- El riesgo en la actividad emprendedora.
- Idea de negocio en el ámbito de una empresa de panadería, repostería y confitería.
- Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Carácter emprendedor.
- Competencias básicas de creatividad, de comunicación, de liderazgo, entre otras.
- Características de la persona creativa. Técnicas que fomentan la creatividad.
- Reconocimiento de los estilos de mando y dirección. Aplicación en los diferentes ámbitos de la empresa.
- Concepto de motivación. Técnicas de motivación y su aplicación.
- Reconocimiento de las competencias laborales y personales de un emprendedor y de una persona empleada del sector de panadería, repostería y confitería.

Unidad formativa: Viabilidad económico-financiera de un plan de empresa

Código: 0034 – UF02 (NA)

Duración: 30 horas

- La empresa como sistema. Funciones básicas de la empresa.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- Análisis del entorno general y específico de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- Relaciones de una PYME del sector de panadería, repostería y confitería.
- La empresa en el ámbito internacional. El derecho de libre establecimiento en el seno de la Unión Europea.
- Elaboración de un plan de empresa.
- Contenidos de un Plan de Marketing.
- Identificación de las debilidades y fortalezas, DAFO.
- Tipos de empresa. Formas jurídicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Descripción técnica del proceso productivo o la prestación del servicio. Recursos humanos.
- Definición de las fases de producción. Sistemas de mejora.

Unidad formativa: Puesta en marcha de una empresa

Código: 0034 – UF03 (NA)

Duración: 20 horas

- La fiscalidad en las empresas: peculiaridades del sistema fiscal de la Comunidad Foral de Navarra.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Organismos e instituciones que asesoran en la constitución de una empresa.
- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Concepto de función comercial y financiera.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa de panadería, repostería y confitería.

ANEXO 4
CONVALIDACIONES Y EXENCIONES

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en los títulos de Técnico en Panificación y Repostería y de Técnico en Pastelería y Panadería, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Panificación y Repostería	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Pastelería y Panadería	Módulos profesionales del ciclo formativo (LOE 2/2006): Panadería, Repostería y Confitería
Materias primas, productos y procesos en panadería, pastelería y confitería		0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
Panadería y bollería	Panificación y pastelería salada	0025. Elaboraciones de panadería-bollería
Elaboraciones básicas de pastelería	Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración
Especialidades y acabados de pastelería y confitería		0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades
	Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
	Productos de pastelería y repostería	0029. Productos de obrador
Operaciones y control de almacén	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	0034. Empresa e iniciativa emprendedora
Higiene y seguridad en la industria alimentaria		0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Formación en Centro de Trabajo	Formación en Centro de Trabajo	0035. Formación en centros de trabajo
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------------------

ANEXO 5
CORRESPONDENCIA ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES Y UNIDADES DE
COMPETENCIA

A) CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS
MÓDULOS PROFESIONALES PARA SU CONVALIDACIÓN.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	0025. Elaboraciones de panadería-bollería
UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	0029. Productos de obrador
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades
UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	0029. Productos de obrador
UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

B) CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
0029. Productos de obrador	UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería. UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
0028. Postres en restauración	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

**ANEXO 6
PROFESORADO**

A) ATRIBUCIÓN DOCENTE

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

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0033. Formación y orientación laboral	Formación y orientación laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria
0034. Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y orientación laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria

B) TITULACIONES EQUIVALENTES A EFECTOS DE DOCENCIA

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria	Formación y orientación laboral	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Ciencias Empresariales - Diplomado en Relaciones Laborales - Diplomado en Trabajo Social - Diplomado en Educación Social - Diplomado en Gestión y Administración Pública
	Hostelería y Turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Turismo
	Procesos en la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Superior en Industria Alimentaria
	Cocina y Pastelería	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Superior en Restauración - Técnico Especialista en Hostelería

C) TITULACIONES REQUERIDAS PARA LOS CENTROS PRIVADOS

Módulos profesionales	Titulaciones
<p>0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. 0029. Productos de obrador. 0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Licenciado en Biología - Licenciado en Bioquímica - Licenciado en Química - Licenciado en Enología - Licenciado en Farmacia - Licenciado en Veterinaria - Licenciado en Ciencias Ambientales - Ingeniero Agrónomo - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias - Diplomado en Nutrición y Dietética
<p>0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomado en Turismo - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Licenciado en Biología - Licenciado en Bioquímica - Licenciado en Química - Licenciado en Enología - Licenciado en Farmacia - Licenciado en Veterinaria - Licenciado en Ciencias Ambientales - Ingeniero Agrónomo - Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias - Diplomado en Nutrición 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Licenciado en Derecho - Licenciado en Administración y Dirección de Empresas - Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras - Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración - Licenciado en Ciencias del Trabajo - Licenciado en Economía - Licenciado en Psicología - Licenciado en Sociología - Ingeniero en Organización Industrial - Diplomado en Ciencias Empresariales - Diplomado en Relaciones Laborales - Diplomado en Educación Social - Diplomado en Trabajo Social - Diplomado en Gestión y Administración Pública

ANEXO 7

ESPACIOS Y EQUIPOS MÍNIMOS

Espacio formativo	Superficie m2 30 alumnos	Superficie m2 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de panadería y repostería	150	120
Almacén	20	20