

Anexo IV

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN EL MÓDULO PROFESIONAL “LENGUA EXTRANJERA PARA USO PROFESIONAL EN LA FAMILIA DE SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD” DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE EDUCACIÓN INFANTIL

Prioridad	Cuerpo	Especialidad del profesorado	Requisitos complementarios
Primera	Profesores de enseñanza secundaria.	Intervención socio-comunitaria.	Conocimiento y/o certificación de idiomas.
	Profesores técnicos de Formación profesional.	Servicios a la comunidad.	
Segunda	Profesores de enseñanza secundaria	Inglés, francés, alemán, italiano.	Conocimiento de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la comunidad a través de actividades de formación y/o perfeccionamiento.
Tercera	Profesores de enseñanza secundaria	Inglés, francés, alemán, italiano.	

— • —

DECRETO 104/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Panadería, Repostería y Confitería.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en su artículo 39.6 que el Gobierno establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas, currículo que se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales y Formación profesional. Y en su artículo 6.4 dispone que las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas del que formarán parte los aspectos básicos fijados por el Gobierno.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y en el artículo 6 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación profesional del sistema educativo, el Gobierno ha dictado 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.

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

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre dispuso, asimismo, en su artículo 18.1 que las Administraciones educativas, al establecer el currículo de cada ciclo formativo de Formación profesional, tendrán en cuenta la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, así como las perspectivas de desarrollo económico y social, con la finalidad de que las enseñanzas respondan en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores socio productivos de su entorno, sin perjuicio de la movilidad del alumnado.

El Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias atribuye a la Comunidad Autónoma, en su artículo 18, la competencia del desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza, en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y las leyes orgánicas que, conforme al apartado 1

del artículo 81 de la misma lo desarrollen, y sin perjuicio de las facultades que atribuye al Estado el número 30 del apartado 1 del artículo 149 de la Constitución y de la alta inspección para su cumplimiento y garantía.

Se hace, pues, necesario establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio conducente al título de Técnico en Panadería, repostería y confitería en el ámbito del Principado de Asturias.

Este ciclo formativo “Panadería, repostería y confitería” está dirigido a futuros trabajadores y trabajadoras de pequeñas empresas y microempresas que son mayoritarias en el tejido industrial de Asturias, siendo su mejora vital para el desarrollo socio-económico de la región.

No podemos olvidar que, la presencia en el mismo de un módulo específico para desarrollar la iniciativa empresarial y las características propias de las instalaciones e infraestructuras de este sector facilitan que esos futuros profesionales den el paso para crear su propia empresa.

La formación de base que ofrece este ciclo formativo es fundamental dada la continua renovación en el sector alimentario en temas como calidad, trazabilidad o creación de nuevos productos y más aun teniendo en cuenta que los trabajadores en las pequeñas empresas tienen mayor dificultad para acceder a la formación continua.

La tendencia del sector es a integrar la panadería con la repostería, como ocurre en otros países de Europa, viéndose esta realidad reflejada en las enseñanzas del nuevo ciclo formativo que agrupa conocimientos y capacidades básicas de ambas áreas, que hasta ahora se impartían por separado.

Por último dejar constancia de que en este sector se puede encontrar trabajo en cualquier lugar del Principado de Asturias, tanto en el entorno rural como en el urbano, debido a que los productos que se fabrican son de consumo habitual con un mercado actual muy amplio y diversificado.

Finalmente, cabe destacar que la regulación del currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación profesional conducente a la obtención del título de Técnico de Panadería, repostería y confitería se han intentado superar estereotipos, prejuicios y discriminaciones por razón de sexo, así como fomentar el aprendizaje de la resolución pacífica de conflictos, tal y como se prescribe en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, e igualmente en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Hombres y Mujeres, que señala que el sistema educativo incluirá entre sus fines la educación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres.

En la tramitación del presente se ha solicitado informe del Consejo de Asturias de la Formación Profesional y el dictamen preceptivo del Consejo Escolar del Principado de Asturias, que han sido favorables.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y Ciencia, previo Acuerdo del Consejo de Gobierno en su reunión de 23 de septiembre de 2008,

D I S P O N G O

Artículo 1.—*Objeto y ámbito de aplicación:*

El presente decreto tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación profesional conducente a la obtención del título de Técnico en Panadería, repostería y confitería, según lo dispuesto en el Real Decreto

1399/2007, de 29 de octubre, y será de aplicación en los centros docentes autorizados para impartir dicho ciclo formativo en el Principado de Asturias.

Artículo 2.—Identificación, perfil profesional, entorno profesional y prospectiva del título en el sector o sectores:

La identificación del título, el perfil profesional que se determina por la competencia general, por las competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y por las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores son los que se establecen en los artículos 2 a 8 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, y que figuran en el anexo I del presente decreto.

Artículo 3.—Objetivos generales:

1. De acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, los objetivos generales del ciclo formativo son los siguientes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Asimismo constituye un objetivo general de este ciclo formativo conocer el sector de la panadería, repostería y confitería de Asturias.

Artículo 4.—Estructura y organización del ciclo formativo:

1. El presente ciclo formativo se desarrollará a lo largo de dos años académicos y, según se establece en el artículo 2 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, tendrá una duración de 2.000 horas.

2. Las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, cuya duración expresada en horas totales y adscripción al primer o segundo año académico son las que figuran en el anexo II del presente decreto, se organizan en los siguientes módulos profesionales:

a) Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.

b) Elaboración de panadería-bollería.

c) Procesos básicos de pastelería y repostería.

d) Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

e) Postres en restauración.

f) Productos de obrador.

g) Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

h) Seguridad en la manipulación de alimentos.

- i) Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- j) Formación en centros de trabajo.
- k) Formación y orientación laboral.
- l) Empresa e iniciativa emprendedora.

Artículo 5.—*Currículo:*

El currículo correspondiente a cada uno de los módulos profesionales es el que figura en el anexo III del presente decreto, respetando lo establecido en Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17 del Real Decreto 1538/2006, de 5 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación profesional del sistema educativo.

Disposición adicional primera.—*Oferta a distancia del ciclo formativo*

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse en la modalidad a distancia, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en el presente decreto. Para ello, la Consejería competente en materia educativa adoptará las medidas que estime necesarias y dictará las instrucciones precisas.

Disposición transitoria primera.—*Implantación de las enseñanzas del ciclo formativo*

1. De acuerdo con lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, el currículo correspondiente al ciclo formativo regulado en el presente decreto se implantará en el año académico 2008/2009.

2. Durante el año académico 2008/2009 se implantarán las enseñanzas de los módulos que se imparten en el primer año, según figura en el anexo II del presente Decreto, y dejarán de impartirse las enseñanzas de los módulos que se impartían en los primeros años de los ciclos formativos de grado medio correspondientes al título de Técnico en Panificación y repostería, cuyo currículo fue regulado mediante el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre y al título de Técnico de Pastelería y panadería, cuyo currículo fue regulado mediante el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

3. Durante el año académico 2009/2010 se implantarán las enseñanzas de los módulos que se imparten en el segundo año, según figura en el anexo II del presente decreto, y dejarán de impartirse las enseñanzas de los módulos que se impartían en los segundos años de los ciclos formativos de grado medio correspondientes al título de Técnico en Panificación y repostería, cuyo currículo fue regulado mediante el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre, y al título de Técnico de Pastelería y panadería, cuyo currículo fue regulado mediante el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

Disposición transitoria segunda.—*Autorización para impartir las enseñanzas del ciclo formativo*

Los centros docentes que estén autorizados para impartir las enseñanzas de los ciclos formativos de grado medio correspondientes al título de Técnico en Panificación y repostería, cuyo currículo fue regulado mediante el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre, o al título de Técnico de Pastelería y panadería, cuyo currículo fue regulado mediante el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, quedan autorizados para impartir las enseñanzas del ciclo formativo que se regula en el presente decreto.

Disposición derogatoria única.—*Derogación de normas*

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

Disposición final primera.—*Autorización para el desarrollo normativo*

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia educativa para dictar cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y desarrollo de lo establecido en el presente decreto.

Disposición final segunda.—*Entrada en vigor*

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL del Principado de Asturias.

Dado en Oviedo, a 23 de septiembre de 2008.—El Presidente del Principado, Vicente Álvarez Areces.—El Consejero de Educación y Ciencia, José Luis Iglesias Riopedre.—18.325.

Anexo I

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO, PERFIL PROFESIONAL, ENTORNO PROFESIONAL Y PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR O SECTORES

(Según lo establecido en el capítulo II, artículos 2 a 8, ambos inclusive, 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. BOE de 23 de noviembre)

1.—Identificación.

Denominación	Técnico en Panadería, repostería y confitería
Nivel	Formación profesional de Grado Medio
Duración	2.000 horas
Familia Profesional	Industrias Alimentarias.
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)
Código del ciclo	INA201LOE
Denominación completa del ciclo	Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, repostería y confitería

2.—Perfil profesional del título.

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

3.—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.

4.—Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

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

5.—Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Panadería y Bollería	INA015_2	Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero. (BOE 09/03/04)	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.
Pastelería y Confitería	INA107_2	Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre. (BOE 05/10/05)	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.
Repostería	HOT223_2	RD 1228/2006, de 27 de octubre	UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
			UC0306_2	Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
			UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
			UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

6.—Entorno profesional.

1. 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 esta-

blecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

2. 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.

7.—Prospectiva del título en el sector o sectores.

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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 II

DURACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES Y ADSCRIPCIÓN POR CURSOS

Técnico en panadería, repostería y confitería			
Código	Módulos	Horas	
		Currículo	
		1.º curso	2.º curso
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	96	
0025	Elaboraciones de panadería-bollería	224	
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	256	
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades		220
0028	Postres en restauración		132
0029	Productos de obrador		220
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	96	
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	96	
0032	Presentación y venta de productos de Panadería y pastelería	96	
0033	Formación y orientación laboral	96	
0034	Empresa e iniciativa emprendedora		88
0035	Formación en centros de trabajo		380
	Total por curso	960	1040
	Total	2000	

Anexo III

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional.—*Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.*

Código	0024
Duración en horas totales	96

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 identificado los aditivos alimentarios utilizados según la legislación vigente.
- e) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- f) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- g) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.

h) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.

i) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

j) Se han definido los controles básicos de materias primas/ auxiliares y productos.

k) 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 descrito sus principales características físicas y químicas.

c) Se han reconocido sus características organolépticas.

d) Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios.

e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.

f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

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 han relacionado las cantidades entrantes y salientes de materia de los procesos para optimizar el rendimiento.

h) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.

i) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

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 básicos

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).

— Descripción de aditivos utilizados en la elaboración de productos de panadería, bollería y pastelería. Normativa.

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

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

— Procedimientos de toma e identificación de las muestras.

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

— Pruebas y test sensoriales.

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

— Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

— Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

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

— Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación.

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

— Diagramas de flujo de los procesos de elaboración de productos de panadería, bollería y repostería.

— Características y tipos de mezclas en la elaboración de panadería, bollería y repostería. Mezclas homogéneas y heterogéneas. Identificación de emulsiones y coadyuvantes de la emulsificación.

— Proceso de fermentación en las masas a de panadería y bollería.

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

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

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

— Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales.

— Balances de materia en la elaboración de productos de panadería, bollería y pastelería.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

- El obrador: características y ubicación de los equipos.
- Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación:

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

Orientaciones pedagógicas

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

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

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

— Control de la trazabilidad.

— Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control (APPCC).

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), e), j), l) y m) del ciclo formativo y las competencias a), b), i), m) y p) del título.

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

- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.
- Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.
- Conservación de productos y materias primas.
- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

Módulo Profesional.—*Elaboraciones de panadería-bollería.*

Código	0025
Duración en horas totales	224

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.
- i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentarias, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

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 ha verificado la existencia de las MP y las MA, su calidad y cantidad y sus condiciones de conservación, previamente al inicio del proceso.
- c) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.
- d) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- e) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
- f) Se han pesado y dosificado los ingredientes.
- g) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.
- h) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.
- i) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.
- j) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.
- k) Se han 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.—Conserva productos semielaborados susceptibles de completar su elaboración en otro momento.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado el modelo de refrigeración o congelación adecuado al tipo de producto.
- b) Se han descrito las condiciones y regulado los equipos o maquinaria de uso según el modelo elegido.
- c) Se ha comprobado que los productos se han introducido y dispuesto en las cámaras y túneles de forma correcta.
- d) Se ha comprobado el mantenimiento de los parámetros de temperatura, humedad y tiempo adecuados al proceso y a la posterior conservación del producto.
- e) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos y aplicando medidas preventivas para elaboraciones futuras.
- f) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.

g) Se han tomado las medidas pertinentes para el mantenimiento de la cadena de frío durante el transporte y la manipulación del producto.

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

6.—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 alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental durante los tratamientos.
- 7.—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.

8.—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 básicos

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

— Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos.

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

— Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones por parte de operarios de ambos géneros.

— Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

— Seguridad y prevención de riesgos en el manejo de equipos.

Obtención de masas fermentables:

— Verificar la existencia de Materias Primas y Auxiliares, en cantidad y calidad, en las adecuadas condiciones de conservación para iniciar la elaboración.

— Realización e interpretación de documentación asociada al proceso.

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

— Acondicionamiento de la levadura panaria.

— Preparación de la masa madre.

— Operaciones de elaboración de masas fermentables.

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

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

— Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Formado de piezas:

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

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

— Ubicación y control de las piezas formadas.

— Seguridad y prevención de riesgos asociados a la manipulación de la masa.

Control del proceso de fermentación:

— Proceso de fermentación.

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

— Descripción de las anomalías y defectos en el proceso de fermentación y aplicación de medidas correctoras y, ante todo, preventivas.

— Aplicación de normas de seguridad e higiene y de prevención de riesgos laborales.

Refrigerar o congelar masa, precocidos o productos susceptibles de completar su elaboración en otro momento:

— Selección de la forma de conservación del producto.

— Selección y programación de equipos y maquinaria adecuada al proceso.

— Manejo de programas informáticos asociados a la maquinaria en uso.

— Mantenimiento de parámetros, análisis de anomalías y desviaciones, con aplicación de las medidas correctoras y, en su caso, preventivas.

— Selección del transporte y manipulación de los productos, manteniendo la cadena de frío.

Cocción/ fritura de piezas fermentadas:

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

— Control de cada una de las fases del proceso.

— Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras y, en su caso, preventivas.

— Influencia del enfriamiento en la obtención de productos correctos.

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

— Normas de seguridad e higiene.

Elaboración de rellenos y cubiertas:

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

— 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.

— Normas de seguridad e higiene.

Composición de productos finales:

— Procedimientos y técnicas de relleno.

— Selección del equipo y utillaje.

— Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras y, en su caso, preventivas.

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

Orientaciones pedagógicas

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

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

— Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

— Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.

— Ejecución y control del proceso productivo.

— Control del producto durante el proceso.

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Productos de panadería con o sin rellenos y cubiertas.

— Productos de bollería con o sin rellenos y cubiertas.

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

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

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

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

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

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

— Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental

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

Módulo Profesional.—*Procesos básicos de pastelería y repostería.*

Código	0026
Duración en horas totales	256

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, utilizando los medios informáticos necesarios en aquellos equipos que dispongan de control automático mediante ordenador.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).

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

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

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

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

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

g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).

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

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

j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3.—Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

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

e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

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

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

h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

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

g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

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

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

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

Contenidos básicos

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.

— Utilización de las TIC aplicadas a aquellas máquinas que puedan ser controladas mediante software.

— Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

— Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

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

— Preparación de latas y moldes.

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

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

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

— Masas azucaradas: proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

— Refrigeración de productos de pastelería.

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 pedagógicas

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

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

— Ejecución y control del proceso productivo.

— Control del producto durante el proceso.

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

— Puesta a punto del lugar de trabajo.

— Manipulaciones previas de materias primas.

— Regeneración, preparación y elaboración de productos.

— Terminación y presentación.

— Conservación y envasado.

— Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).

— Productos de relleno.

— Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

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

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

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

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

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

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

Módulo Profesional.—*Elaboraciones de confitería y otras especialidades.*

Código	0027
Duración en horas totales	220

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 han enfriado los productos hasta la temperatura adecuada que permita su procesamiento posterior.

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

k) 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, moldeo 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 moldeo 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 enfriado los productos hasta la temperatura adecuada que permita su procesamiento posterior.

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

k) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- b) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriado y otras).
- f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.
- h) Se han identificado las operaciones de 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 nacionales, 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 ha verificado que las características de la masa/pasta se corresponde con las especificaciones.
- f) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- g) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- h) Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- i) Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Contenidos básicos

Elaboración 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:

- 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 turrónes:

— Proceso de elaboración de mazapanes.

— Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets.

— 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.

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.

— Maquinaria, equipos y utillaje.

— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de helados artesanos:

— 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 nacionales, regionales, tradicionales y estacionales.

— Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, rosas de baño (rosas 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 pedagógicas

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

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

— Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

— Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.

— Ejecución y control del proceso productivo.

— Control del producto durante el proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Productos de confitería.

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

— Especialidades tradicionales, regionales y temporales.

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

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

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

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

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

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

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

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

— Aplicación y adaptación de las nuevas tendencias a los productos regionales.

Módulo Profesional.—*Postres en restauración.*

Código	0028
Duración en horas totales	132

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1.—Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se ha tenido en cuenta el entorno sociocultural al elaborar los diferentes postres.

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

c) Se han identificado utillaje, maquinaria y equipos necesarios para la elaboración.

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

e) Se ha tenido en cuenta la estacionalidad de los diferentes frutos a la hora de planificar el trabajo.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han identificado utillaje, maquinaria y equipos necesarios para la elaboración.

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

e) Se han realizado los procesos de elaboración y acondicionamiento 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 o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han identificado utillaje, maquinaria y equipos necesarios para la elaboración.

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

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

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

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

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

5.—Elabora helados y sorbetes identificando y aplicando fases, 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 identificado utillaje, maquinaria y equipos necesarios para la elaboración.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

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

c) Se han identificado utillaje, maquinaria y equipos necesarios para la elaboración.

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

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

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

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

7.—Prepara salsas, couliss y siropes empleados en la presentación y como complemento saborizante y estético del postre emplatado.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado las distintas salsas, couliss y siropes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de las salsas, couliss y siropes.

c) Se han distinguido las distintas fases y puntos claves en los procesos de elaboración.

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado utillaje, maquinaria y equipos necesarios para la elaboración.

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

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

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

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

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

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

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

j) Se ha manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.

Contenidos básicos

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

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

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

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

Elaboración de postres a base de frutas:

— Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

— Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

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

Elaboración de postres a base de lácteos:

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

— Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

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

Elaboración de postres fritos o de sartén:

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

— Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

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

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.

Elabora las salsas de acompañamiento de postres, couliss y siropes:

— Clasificación de las distintas salsas, couliss y siropes.

— Experimentación y evaluación de posibles combinaciones en función del postre base.

— Procedimientos de ejecución.

— Aplicación de normas de seguridad e higiene, 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 pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres emplatados.

La elaboración de postres emplatados incluye aspectos como:

— Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

— Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— La elaboración de postres emplatados en restauración.

— La presentación y decoración de los postres en restauración.

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

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

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

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

— Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.

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

Módulo Profesional.—*Productos de obrador.*

Código	0029
Duración en horas totales	220

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 (ficha técnica, diagrama de flujo, protocolos de equipos, documentación asociada a la trazabilidad).

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, comprobando si están en perfectas condiciones de uso y avisando al equipo de mantenimiento si procede su corrección.

f) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.

g) Se han coordinado y asignado las actividades de trabajo.

h) 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, en cuanto a composición y decoración, proponiendo alternativas de elaboración.

b) Se ha comprobado que las cantidades y características de las materias primas cumplen los requisitos necesarios para comenzar la elaboración.

c) Se han tenido en cuenta las materias primas con mayor disponibilidad en el entorno geográfico y la posibilidad de tomar como base elaboraciones tradicionales adaptándolas a los requerimientos actuales.

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

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

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

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

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

i) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración (in situ o en el laboratorio), registrando los resultados y aplicándose las medidas correctoras en caso necesario.

j) Se han tomado las muestras en el lugar, forma y cuantía indicadas, identificándolas y trasladándolas al lugar del análisis de forma correcta.

k) Se han contrastado las características de calidad y organolépticas del producto con sus especificaciones.

l) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.

m) 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 evaluado los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, para aplicar las medidas correctoras si son pertinentes, registrando los resultados de los controles.

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

j) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.

k) 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 sometido los productos elaborados a refrigeración o congelación y se han llevado a la siguiente fase (envasado, almacenamiento o venta) sin romper la cadena de frío.

i) 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 verifica que los materiales de desecho y productos terminados, que no cumplen las especificaciones, se trasladan en la forma y al lugar señalado, para su reciclaje o eliminación.

j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentarias durante el envasado, embalaje y transporte.

k) Se ha actuado en todas las etapas conforme a las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

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 en forma y lugar adecuados 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 básicos

Organización de las tareas de producción del obrador:

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

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

— Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo.

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

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

— Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

— Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.

— Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

— Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.

— Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración, registrando los resultados.

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

— Conocimiento del entorno socio-productivo del sector en estudio: empresas, tamaño, productos que ofertan... utilizando las TIC.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

— Intolerancias alimentarias. Grupos de riesgo.

— Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: Celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.

— Importancia del correcto etiquetado en este tipo de productos.

— Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.

— Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.

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

Decoración de productos de obrador:

— Operaciones y técnicas de acabado y decoración.

— Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.

— Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.

— Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.

— Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.

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

Envasado y embalaje de los productos de obrador:

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

— Caracterización de los embalajes.

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

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

— Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

— Descripción de la información obligatoria y complementaria 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

— Almacén de productos acabados. Punto de venta.

— Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

— Equipos de traslado de los productos.

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

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

Orientaciones pedagógicas

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

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

— La elaboración de los productos.

— Operaciones de acabado.

— Operaciones de envasado y embalaje.

— Respuesta ante contingencias/ desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Productos de panadería y bollería.

— Productos de pastelería.

— Productos de confitería, turrone y otras especialidades.

— Productos para colectivos especiales.

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

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

— Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso. En el caso de la asignación de tareas se hará de forma que no exista diferenciación por razón de género.

— Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.

— Elaboración de productos para colectividades especiales.

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

— Envasado y almacenado de los productos terminados.

— Utilización de las TIC para las capturas de datos durante el proceso productivo, la cumplimentación de la documentación asociada y la búsqueda de información que permita mantener el espíritu de actualización e innovación.

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

Código	0030
Duración en horas totales	96

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los productos a almacenar en cada industria.

b) Se han definido los tipos de stock y sus variables.

c) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.

d) Se han seleccionado correctamente los proveedores adecuados para cada existencia.

e) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.

f) Se han caracterizado los medios de transporte interno.

g) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.

h) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.

i) Se ha trabajado con los documentos asociados al aprovisionamiento de producto.

j) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

k) 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 han descrito las actuaciones en caso de mercancías defectuosas y métodos de devolución.

i) Se ha descrito la maquinaria y los equipos de mantenimiento, sus dispositivos de seguridad, el mantenimiento de primer nivel y las anomalías y problemas que puede acarrear su utilización.

j) Se ha trabajado en la recepción de mercancía paletizada.

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 distintos tipos de almacenes.

d) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.

e) Se han descrito los distintos métodos de almacenamiento.

f) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna en el almacén, de forma que las tareas puedan ser realizadas por el personal del almacén con independencia de su género.

g) Se ha identificado y descrito los dispositivos de seguridad, el mantenimiento de primer nivel y las anomalías en la maquinaria y equipos de mantenimiento de mercancías.

h) Se ha almacenado mercancía paletizada.

i) Se ha justificado la zonificación y la ubicación de las mercancías en el almacén.

j) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.

k) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

l) Se han almacenado mercancías utilizando todos los equipos disponibles siguiendo los procedimientos establecidos.

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 ha cumplimentado y finalizado la documentación relacionada con la trazabilidad del producto expedido.

d) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.

e) Se ha determinado la composición del lote y su protección.

f) Se han identificado los distintos sistemas de preparación de pedidos.

g) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna, de forma que las tareas puedan ser realizadas por el personal del almacén con independencia de su género.

h) Se ha expedido mercancía paletizada.

i) Se ha identificado y descrito los dispositivos de seguridad, el mantenimiento de primer nivel y las anomalías en la maquinaria y equipos de manutención de mercancías.

j) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.

k) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

l) Se han expedido mercancías utilizando todos los equipos disponibles siguiendo los procedimientos establecidos.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.

b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.

c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.

d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.

e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.

f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

g) Se han organizado y archivado las requisiciones, las notas de pedido, las copias de los albaranes y las facturas.

Contenidos básicos

Aprovisionamiento del almacén:

— Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

— Selección de los proveedores.

— 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.

— Organización de las devoluciones.

— Documentación de entrada.

— Recepción de pallets y transporte externo.

Almacenamiento:

— Sistemas de almacenaje, tipos de almacén y métodos de almacenaje.

— Clasificación y codificación de mercancías.

— Zonificación del almacén.

— Ubicación de mercancías, codificación y señalización de ubicaciones.

— Manejo de mercancía paletizada.

— Condiciones generales de conservación.

— Condiciones de seguridad en el almacén.

— Documentación de gestión y control del almacén y sus aplicaciones informáticas.

— Procedimientos, maquinaria y equipos de manipulación interna de mercancías.

Expedición de mercancías:

— Operaciones y comprobaciones generales.

— Protección de productos.

— Organización de la expedición.

— Documentación de salida.

— Manejo de pallets y 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 pedagógicas

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

La logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

— Control de aprovisionamientos.

— Control y manejo de almacenes.

— Control de expediciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

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

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

— Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.

— Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

Módulo Profesional.—*Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.*

Código	0031
Duración en horas totales	96

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección según los procedimientos descritos en las instrucciones de trabajo, utilizando los productos establecidos y asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se ha valorado la rotación de las tareas de limpieza y desinfección, sin distinción de género, como medida de mejora en las condiciones del puesto de trabajo.

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

g) Se han aplicado las medidas preventivas contempladas en el plan de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

h) Se han reconocido los tratamientos de DDD y la acreditación requerida del personal que los realiza.

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

j) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD.

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

l) Se han identificado las fichas de seguridad de los productos de limpieza y desinfección y el lugar dónde se pueden consultar.

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.

h) Se han cumplido las normas internas establecidas relativas a prácticas higiénicas.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

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

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

j) Se han seguido las normas internas relativas a las prácticas de manipulación.

4.—Aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de APPCC.

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

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

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Ante un supuesto práctico de desviación en el proceso se han tomado las medidas correctivas previstas.

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 ha valorado la aportación de las TIC en la mejora de la trazabilidad en cuanto a la identificación, captura automática de datos e intercambio electrónico de éstos.

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

k) Se han seguido las normas internas relativas a seguridad alimentaria,

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 utilizan en la industria alimentaria y de restauración.

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos originadas en el proceso productivo.

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

d) Se han identificado las fases del tratamiento de los efluentes líquidos generados en la industria alimentaria.

e) 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.

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

g) Se ha realizado la recogida, clasificación y almacenamiento de los residuos según los procedimientos establecidos en los manuales.

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

7.—Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los derechos y deberes del trabajador y de la empresa en materia de seguridad.

b) Se ha mantenido el área de trabajo limpio y libre de elementos que puedan resultar peligrosos que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

c) Se ha analizado e significado y alcance de la señalización de seguridad en las instalaciones.

d) Se han identificado los dispositivos de protección y seguridad en los equipos utilizados en los procesos.

e) Se han identificado los riesgos de cada actividad, las medidas de seguridad establecidas en las instrucciones operativas y los mapas de riesgos del entorno de trabajo.

f) Se han identificado los equipos y medios de seguridad general y de control de situaciones de emergencia, manteniéndose en estado operativo.

g) Se han reconocido los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo.

h) Se ha actuado, ante una supuesta situación de emergencia, siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

i) Se ha actuado, durante el simulacro de planes de emergencia y evacuación, conforme a las pautas prescritas.

j) Se ha trabajado conforme a las normas establecidas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental.

Contenidos básicos

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

— Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.

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

— Sistemas, métodos y equipos de limpieza y desinfección.

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

— Parámetros de control en los procesos de limpieza y desinfección.

— Plan de desratización y desinsectación, medidas preventivas.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

— Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

— Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

— Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

— Normativa general de manipulación de alimentos.

— Factores que influyen en el desarrollo de los microorganismos.

— Contaminación cruzada.

— Enfermedades o Toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes.

— Alergias e intolerancias alimentarias.

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

— Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

— Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

— La cadena alimentaria.

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

- Programas de prerequisites al APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Concepto de trazabilidad. Tipos y métodos de registros.

Aplicaciones informáticas.

- Alertas alimentarias.

Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental como consecuencia de la actividad.
- 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 su impacto ambiental.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Tratamiento de depuración de efluentes líquidos.

— Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Prevención de riesgos laborales:

- Factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria.
- Medidas de prevención y protección en: instalaciones, utilización de maquinaria y equipos personales.
- Situaciones de emergencia. Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas

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

La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Seguimiento de la trazabilidad en los procesos.
- Aplicación del sistema de autocontrol basado en el APPCC.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales j), k), m), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias i), k), m), n), ñ), o), q), r) y s) del título.

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

- Cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.
- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Uso de las TIC en la captura de datos en tiempo real y en la transmisión de la información del proceso.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.
- Utilización eficiente de los recursos.
- Fomento de la coeducación en todas las actividades del módulo.
- Desarrollo de una actitud positiva ante los cambios en los procedimientos de trabajo debidos a la mejora o actualización de los procesos productivos.
- Aplicación de la prevención de riesgos laborales en el entorno de trabajo.

Módulo Profesional.—*Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.*

Código	0032
Duración en horas totales	96

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 definido el tiempo y las condiciones adecuadas de conservación-exposición de los distintos productos.
- b) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- c) Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- d) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.

e) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad teniendo en cuenta el entorno socio-cultural.

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

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

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

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

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

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

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

3.—Realiza envoltorios para la venta “al por menor” del producto, tanto de carácter ordinario, como de regalo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado todos los materiales, papeles, cintas, adhesivos y protectores de producto necesarios para la ejecución del envoltorio.

b) Se han realizado los procesos de montaje del producto en el soporte de transporte.

c) Se han aplicado los sistemas de protección del producto.

d) Se realiza el empaquetado adecuadamente.

e) Se realiza el atado-decorado, adecuándolo al producto y utilizando, si así lo requiere, un segundo envase.

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.

4.—Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.

h) Se han seguido las normas de seguridad e higiene alimentaria especialmente las referidas a manipulación de los productos y cobro al cliente.

i) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta, apoyo y venta por Internet.

5.—Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

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

b) Se 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.

6.—Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.

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

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

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

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

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

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

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

Contenidos básicos

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

— Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

— Control de consumos.

— Métodos de fijación de precios.

— Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

— Cálculo de precios. Hojas de cálculo.

Exposición de productos en el punto de venta:

— Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.

— Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.

— La publicidad en el lugar de la venta.

— Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.

— Diseño de escaparates.

— Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

— Programas de edición gráfica.

Envoltorios para la venta “al por menor” del producto:

— Selección de materiales necesarios tanto de soporte, como de protección, de cubierta, de fijación y de decoración.

— Procedimiento de ejecución de envoltorios ordinarios, así como decorados para regalo.

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

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).

— Compra por Internet.

Atención al cliente:

— Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.

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

— La información suministrada por el cliente.

— Comunicación interpersonal. Expresión verbal.

— Comunicación telefónica.

— Comunicación escrita.

Resolución de reclamaciones y quejas:

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

— Elementos formales que contextualizan la reclamación.

— Configuración documental de la reclamación.

— Técnicas en la resolución de reclamaciones.

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

— Ley Orgánica de Protección de Datos.

Orientaciones pedagógicas

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

El comercio y promoción en pequeñas empresas incluye aspectos como:

— Atención al cliente.

— Promoción y venta.

— Presentación del producto.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

— Productos de panadería, pastelería, repostería, confitería y otros con o sin rellenos y cubiertas.

— Postres emplatados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales n), ñ), o), p), q) y r) del ciclo formativo y las competencias l), o), p), q), r) y s) del título.

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

— Estimación de precios de productos conocidos.

— Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.

— Presentación y disposición de las vitrinas expositoras que motiven la compra de los productos.

— Realización de envoltorios para la “venta al por menor”.

— Resolución de conflictos y reclamaciones.

— Atención y asesoramiento a posibles clientes.

Módulo Profesional.—*Formación y Orientación Laboral.*

Código	0033
Duración en horas totales	96
Unidades formativas	0074_A: Relaciones laborales y búsqueda de empleo (48 horas).
	0074_B: Prevención de riesgos laborales (48 horas).

Unidad formativa de Relaciones laborales y búsqueda de empleo

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de la unidad formativa de Relaciones laborales y búsqueda de empleo

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para mejorar la empleabilidad y lograr el acceso al empleo, la adaptación a las exigencias del proceso productivo y la estabilidad laboral.

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

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

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

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en un proceso de búsqueda activa de empleo, con especial atención al uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.

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

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

h) Se ha valorado el empleo público como opción de inserción laboral.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se han reconocido las fases de una negociación y se han identificado los comportamientos-tipo.

h) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto aplicando técnicas de negociación eficaces.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han distinguido los principales organismos, profesionales y entidades que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores y desarrollan competencias en la materia.

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

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

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

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

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

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

i) Se han identificado las formas de representación legal de los trabajadores y los procedimientos de negociación colectiva.

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

k) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un Convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

l) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo en el marco legal que regula el desempeño profesional del sector.

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

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social, con especial atención al régimen general.

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

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

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

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

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

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

Contenidos de la unidad formativa de Relaciones laborales y búsqueda de empleo

Búsqueda activa de empleo:

— Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

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

— Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería: situación actual, evolución y perspectivas de futuro del sector.

— El mercado de trabajo en el sector de Panadería, Repostería y Confitería en el Principado de Asturias. Análisis de la oferta y la demanda.

— El proceso de búsqueda activa de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

— Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. La red Eures.

— Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo, con especial atención a la búsqueda de empleo en Internet.

— El proceso de toma de decisiones en la elección profesional y la búsqueda de empleo.

— El empleo público. La oferta pública de empleo estatal y autonómica.

— El autoempleo como fórmula de inserción laboral.

— El Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias: el Observatorio de las Ocupaciones y el portal de empleo Trabajastur. Servicios para los demandantes de empleo y programas de fomento del empleo.

Equipos de trabajo y gestión del conflicto:

— Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

— Equipos en la industria de la panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.

— La participación en el equipo de trabajo. Técnicas de dinamización de equipos de trabajo eficaces.

— Conflicto: características, fuentes y etapas.

— Fases y comportamientos-tipo en un proceso de negociación.

— Métodos y técnicas para la resolución o supresión de conflictos.

Relación laboral y contrato de trabajo:

— El derecho del trabajo: origen y fuentes. Organismos e instituciones con competencias en la materia a nivel estatal y autonómico.

— Análisis de la relación laboral individual.

— Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

— Las Empresas de Trabajo Temporal.

— Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

— El recibo de salarios.

— Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

— La representación de los trabajadores y la negociación colectiva.

— Análisis de un Convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

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

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

— Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

— Regímenes del Sistema de la Seguridad Social. El régimen general.

— Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

— Prestaciones de la seguridad Social, con especial referencia a la Incapacidad Temporal y al Desempleo.

Orientaciones pedagógicas de la unidad formativa de Relaciones laborales y búsqueda de empleo

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

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

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

— La preparación y realización de currículos (CV) y entrevistas de trabajo, y el entrenamiento en otras pruebas que se utilizan en procesos de selección.

— La realización de dinámicas de grupo que permitan aplicar técnicas de trabajo en equipo y de negociación y resolución de conflictos en el ámbito laboral.

— Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector de la panadería, repostería y confitería, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los Convenios colectivos de aplicación y de otras referencias normativas aplicables al sector.

— La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados con la relación laboral.

Unidad formativa de Prevención de riesgos laborales

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de la unidad formativa de Prevención de riesgos laborales

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales según los riesgos que los generan, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.

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

c) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

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

e) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales y sus competencias.

f) Se han identificado las responsabilidades en materia de 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 de un centro de producción de panadería y pastelería.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación y la secuencia de medidas a adoptar en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos y de prioridad de intervención en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios y los protocolos que han de ser en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y se ha determinado la composición y 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 de la unidad formativa de Prevención de riesgos laborales

Seguridad y salud en el trabajo y evaluación de riesgos profesionales:

— Valoración de la relación entre trabajo y salud.

— Análisis de factores de riesgo.

— La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

— Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

— Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

— Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

— Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería.

— Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Planificación y gestión de la prevención de riesgos en la empresa:

— Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.

— Derechos y deberes y representación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

— Gestión de la prevención e integración en la actividad de la empresa. Tipos de responsabilidad en materia de prevención de riesgos laborales.

— Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales a nivel estatal y autonómico. El Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales.

— Planificación y organización de la prevención en la empresa. Los Servicios de Prevención.

— Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

— Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme".

— Las técnicas de prevención de riesgos laborales y la investigación de accidentes de trabajo. Recogida y análisis de documentación.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

— Señalización de seguridad.

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

— Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.

— Primeros auxilios: conceptos básicos y aplicación de técnicas.

— Vigilancia de la salud de los trabajadores.

— Formación e información a los trabajadores.

Orientaciones pedagógicas de la unidad formativa de Prevención de riesgos laborales

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

— El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos laborales y del marco normativo vigente que le permita realizar la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Dicho análisis se concretará

en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

— La evaluación de las condiciones de seguridad de talleres y espacios de trabajo del centro educativo y la propuesta de acciones preventivas, y la realización de simulacros de evacuación y aplicación de protocolos en situaciones de emergencia según la normativa vigente y el propio plan de emergencia del centro educativo.

Orientaciones pedagógicas comunes al módulo profesional

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la panadería, repostería y confitería.

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

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

— El acercamiento al entorno laboral del sector de la panadería, repostería y confitería, a través de visitas a centros de formación, a empresas pequeñas, medianas o grandes, y a centros de trabajo representativos del sector.

— La consulta a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en materia laboral y de empleo (Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales, Servicio Público de Empleo Autónomo, etc.), y su colaboración para participar en actividades organizadas por los centros educativos.

— El uso y la aplicación de las TIC para buscar y analizar información sobre siniestralidad laboral y otros aspectos de las relaciones laborales del sector de la panadería, repostería y confitería, y la consulta de páginas Web de organismos oficiales y portales especializados de orientación y empleo para apoyar la toma de decisiones en un proceso de búsqueda activa de empleo.

— La asistencia a jornadas técnicas, ferias y otros eventos del sector de la panadería, repostería y confitería, y la participación en proyectos de movilidad e intercambios de ámbito nacional, comunitario e internacional.

— La organización de exposiciones, jornadas técnicas, jornadas de puertas abiertas y otras iniciativas del centro educativo dirigidas a la comunidad escolar, económica y social.

Módulo Profesional.—*Empresa e iniciativa emprendedora.*

Código	0034
Duración en horas totales	88

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora e intraemprendedora.

d) Se han analizado capacidades como la iniciativa y la creatividad en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería.

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

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

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

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

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

2.—Reconoce y aplica las competencias laborales de comunicación, liderazgo y motivación, valorando su importancia para lograr un eficaz funcionamiento de las organizaciones así como la mejora del ambiente de trabajo y el aumento de la implicación y el compromiso de las personas que forman parte de ella.

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los elementos y etapas necesarias para desarrollar una comunicación eficaz.

b) Se han clasificado los tipos de comunicación en la empresa y se han identificado las estrategias y estilos de comunicación más habituales.

c) Se han determinado las principales técnicas y medios de comunicación y de dinamización de reuniones en las organizaciones.

d) Se han identificado diferentes estilos de mando y dirección, sus patrones de comportamiento característicos y los efectos que producen en las personas y empresas.

e) Se ha analizado la influencia de los líderes en las organizaciones y los efectos positivos sobre el clima laboral.

f) Se han descrito los rasgos de las principales teorías y enfoques del liderazgo.

g) Se han identificado factores motivacionales en el entorno laboral y las principales teorías de la motivación.

h) Se han elegido y aplicado las técnicas de motivación más adecuadas a la situación.

i) Se han analizado las competencias laborales de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería y las competencias de un empresario que se inicie en el sector.

3.—Identifica ideas de negocio y define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando las posibilidades y recursos existentes y el impacto sobre el entorno e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han analizado distintas oportunidades de negocio a partir de posibles ideas, teniendo en cuenta la situación y evolución del sector de la panadería, repostería y confitería, tratando de dar respuesta a demandas del mercado.

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

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

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

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

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

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

4.—Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

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

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

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

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

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

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

5.—Realiza la gestión administrativa, fiscal y comercial básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería.

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

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria para pequeñas y medianas empresas.

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

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

i) Se ha analizado la gestión comercial y de aprovisionamiento en una pequeña empresa de panadería, repostería y confitería.

Contenidos

La iniciativa emprendedora:

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

— Tipos de emprendedores: intraemprendedores, emprendedores económicos y emprendedores sociales.

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

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

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

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

— Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la panadería, repostería y confitería.

Competencias laborales de comunicación, liderazgo y motivación:

— Elementos y etapas en un proceso de comunicación eficaz.

— Tipos de comunicación en la empresa.

— Técnicas, estrategias y estilos de comunicación efectivos.

— La organización y moderación de reuniones de trabajo.

— Teorías sobre el liderazgo y la dirección.

— Perfil y papel de los líderes en las organizaciones.

— Los estilos de dirección y de mando.

— Teorías sobre la motivación y factores motivacionales en el ámbito laboral.

— Técnicas y estrategias para mejorar el clima laboral.

La empresa y su entorno:

— Funciones básicas de la empresa.

— La empresa como sistema y como agente económico.

— La responsabilidad social de la empresa.

— Nuevos yacimientos de empleo y nuevas oportunidades de negocio.

— Análisis del entorno general y específico de una “pyme” de panadería, repostería y confitería a nivel nacional y autonómico.

— Relaciones de una “pyme” de panadería, repostería y confitería con proveedores, clientes y competencia y con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

— La responsabilidad de los propietarios de la empresa.

— Tipos de empresa.

— Elección de la forma jurídica. Las empresas de Economía Social.

— El Régimen Especial de Trabajadores Autónomos.

— Trámites administrativos para la constitución de una empresa. La Ventanilla Única Empresarial.

— Profesionales, organizaciones y organismos oficiales con competencias en el ámbito de la creación de empresas y el fomento de la actividad empresarial.

— Fuentes y formas de financiación.

— Viabilidad económica y viabilidad financiera de una “pyme” de panadería, repostería y confitería.

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

Función administrativa, fiscal y comercial de la empresa:

— Concepto de contabilidad y nociones básicas contables.

— Análisis de la información contable.

— La fiscalidad en las empresas. Obligaciones fiscales de las empresas.

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

— Gestión comercial y de aprovisionamiento de una empresa de panadería, repostería y confitería. Técnicas de venta y atención al cliente.

Orientaciones pedagógicas

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

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

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

— El manejo de diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la panadería, repostería y confitería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

— La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores e intraemprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con los procesos de la panadería, repostería y confitería.

— El manejo de la normativa laboral vigente que regula la gestión de las empresas y otras referencias normativas aplicables al sector de la panadería, repostería y confitería.

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

— El manejo y la cumplimentación de documentos diversos utilizados para la puesta en marcha de una empresa y para su posterior gestión y administración.

— La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la panadería, repostería y confitería, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, producción y recursos humanos, gestión comercial, control administrativo y financiero, etc., así como la justificación de su responsabilidad social y la aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y del marco normativo vigente; aplicando preferentemente herramientas pedagógicas basadas en experiencias prácticas y en interacción con agentes externos.

— La realización de dinámicas de grupo que permitan analizar la eficacia de estilos y técnicas de comunicación y de estilos de dirección y liderazgo, así como identificar factores motivacionales y proponer estrategias para mejorar el ambiente de trabajo en determinadas situaciones.

— La búsqueda de emprendedores y líderes del sector de la panadería, repostería y confitería para describir su perfil personal y profesional, sus competencias y capacidades y sus aportaciones e influencia en sus respectivas organizaciones.

— El conocimiento de la situación del sector de la panadería, repostería y confitería, a través de visitas a centros de formación, a empresas pequeñas, medianas o grandes, y a centros de trabajo representativos del sector, con especial atención a aquellos que sean un referente en materia de calidad y carácter innovador.

— La consulta a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en la creación de empresas y promoción de la actividad empresarial (Ventanilla Única Empresarial, Cámaras de Comercio, Agencias de Desarrollo Local, Ciudad Tecnológica Valnalón, semilleros y centros de empresas, etc.), y su colaboración para participar en actividades organizadas por los centros educativos.

— El uso y la aplicación de las TIC para realizar búsquedas y análisis de información sobre la situación económica del sector de la panadería, repostería y confitería, y sus perspectivas de futuro, y la consulta de páginas Web de organismos oficiales y portales especializados para apoyar la toma de decisiones en el proceso de puesta en marcha de una empresa.

— La asistencia a jornadas técnicas, ferias y otros eventos y la participación en intercambios de ámbito nacional, comu-

nitario e internacional que permitan conocer las novedades del sector de la panadería, repostería y confitería

— La organización de exposiciones, jornadas técnicas, jornadas de puertas abiertas y otras iniciativas del centro educativo dirigidas a la comunidad escolar, económica y social.

Módulo Profesional.—*Formación en Centros de Trabajo.*

Código	0035
Duración en horas totales	380

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.

i) Se han identificado y utilizado las herramientas informáticas específicas o generales utilizadas en la actividad de la empresa.

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 utilizando las herramientas y soportes necesarios.

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) En su caso se ha puesto en marcha la línea de producción siguiendo las instrucciones o protocolos establecidos.

h) 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 o introducido en el programa de puesta en marcha 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 y registrado en el soporte adecuado la información necesaria o estipulada.

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.

f) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene y seguridad alimentaria.

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.

• AUTORIDADES Y PERSONAL

JUNTA GENERAL DEL PRINCIPADO:

RESOLUCIÓN de 19 de septiembre de 2008, de la Presidenta de la Junta General del Principado de Asturias, por la que se aprueba la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos y se hace pública la composición de la Comisión de Valoración para la elaboración de una lista subsidiaria para el nombramiento, cuando proceda, de funcionarios interinos del Cuerpo de Redactores-Correctores de la Junta General del Principado de Asturias (BOPA núm. 166, de 17 de julio de 2008).

La base cuarta de la convocatoria del proceso selectivo para elaborar una lista subsidiaria para nombramiento, cuando proceda, de funcionarios interinos del Cuerpo de Redactores-Correctores de la Junta General del Principado de Asturias establece que concluido el plazo de presentación de solicitudes se dicte resolución por la Presidencia de la Junta General aprobando la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos, en la que, asimismo, se señalarán los lugares en los que la lista se expone al público y el tipo de defecto por el que, en su caso, se excluya a cada aspirante.

Por su parte, la base quinta dispone que la Comisión de Valoración, que deberá tener composición equilibrada de mujeres y hombres, será designada por la Mesa de la Junta General y se hará pública simultáneamente con la resolución que apruebe la lista provisional de admitidos a que se refiere la base cuarta, siendo causas de recusación de los miembros de la misma las previstas en los artículos 28.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y 25.3 del Estatuto de Personal de la Junta General.

Concluido el plazo de presentación de solicitudes y designada por la Mesa de la Junta General en sesión de 14 de julio de 2008 la composición de la Comisión de Valoración, esta Presidencia, de conformidad con lo previsto en las citadas bases de la convocatoria,

RESUELVE

Primero.—Aprobar la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos al procedimiento selectivo convocado para elaborar una lista subsidiaria para nombramiento cuando proceda de funcionarios interinos del Cuerpo de Redactores-Correctores de la Junta General del Principado de Asturias, anexa a esta resolución.

Segundo.—Ordenar la publicación de la presente Resolución, junto con la relación de personas excluidas y el tipo de defecto por el que se excluye a estos aspirantes, en el BOLETÍN OFICIAL del Principado de Asturias. También se publicará en el Boletín Oficial de la Junta General del Princi-

pado de Asturias. La lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos se expone en los tabloneros de anuncios de la Junta General del Principado de Asturias y del Servicio de Atención Ciudadana. Se incluirá asimismo en la página web de la Junta General: www.jgpa.es

Tercero.—Abrir un plazo de diez días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta resolución en el BOLETÍN OFICIAL del Principado de Asturias, para que los aspirantes interesados puedan señalar los posibles errores en la lista provisional y para que, en su caso, los excluidos por defecto susceptible de subsanación puedan instarla. Transcurrido el plazo sin solicitar la subsanación se producirá la caducidad del derecho.

Cuarto.—Hacer pública la composición de la Comisión de Valoración acordada por la Mesa de la Junta General:

• Presidente:

Titular:

Alberto Arce Janáriz.

Suplente:

Ignacio Arias Díaz.

• Vocales:

Titulares:

María Jesús Álvarez Álvarez.

Rosario Álvarez Ríos.

Agustín Cernuda del Río.

Suplentes:

María Belén Suárez Prieto.

Carlos Álvarez-Santullano Martínez.

Juan Ángel Domínguez García.

• Secretario:

Titular:

José Tuñón Bárzana.

Suplente:

Josefina Velasco Rozado.

Quinto.—La recusación, en su caso, de los miembros de la Comisión de Valoración, se resolverá de conformidad con lo previsto en el artículo 29 de la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Palacio de la Junta General, 19 de septiembre de 2008.—La Presidenta de la Cámara, María Jesús Álvarez González.—18.176.

Anexo

LISTA PROVISIONAL DE ASPIRANTES EXCLUIDOS AL PROCESO SELECTIVO PARA ELABORAR UNA LISTA SUBSIDIARIA PARA NOMBRAMIENTO CUANDO PROCEDA DE FUNCIONARIOS INTERINOS DEL CUERPO DE REDACTORES-CORRECTORES DE LA JUNTA GENERAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

DNI	Apellidos y nombre	Motivos de exclusión
45427332D	GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA BELÉN	INCUMPLIR BASE TERCERA.3

Contra la presente Resolución cabe recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo