

DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

DECRET

126/2012, de 16 d'octubre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria.

L'Estatut d'autonomia de Catalunya determina, a l'article 131.3.c, que correspon a la Generalitat en matèria d'ensenyament no universitari, la competència compartida per a l'establiment dels plans d'estudi, incloent-hi l'ordenació curricular.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, disposa, a l'article 62.8, que correspon al Govern establir el currículum corresponent a les diferents titulacions que integren l'oferta de formació professional.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, fixa a l'article 6 que les administracions educatives han d'establir el currículum dels diversos ensenyaments, del qual han de formar part els aspectes bàsics.

El Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol, ha regulat l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu, i pel Decret 284/2011, d'1 de març, s'ha establert l'ordenació general de la formació professional inicial.

Pel Reial decret 1399/2007, de 29 d'octubre, s'ha establert el títol de tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria i se n'han fixat els ensenyaments mínims.

Mitjançant el Decret 28/2010, de 2 de març, s'han regulat el Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya i el Catàleg modular integrat de formació professional.

El currículum dels cicles formatius s'estableix a partir de les necessitats de qualificació professional detectades a Catalunya, la seva pertinença al sistema integrat de qualificacions i formació professional i la seva possibilitat d'adequació a les necessitats específiques de l'àmbit socioeconòmic dels centres.

L'objecte d'aquest Decret és establir el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria, que condueix a l'obtenció del títol corresponent de tècnic o tècnica.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip dels professors permeten desenvolupar actuacions flexibles i possibiliten concrecions particulars del currículum en cada centre educatiu. El currículum establert en aquest Decret ha de ser desplegat en les programacions elaborades per l'equip docent, les quals han de potenciar les capacitats clau dels alumnes i l'adquisició de les competències professionals, personals i socials establertes en el perfil professional, tenint en compte, d'altra banda, la necessitat d'integració dels continguts del cicle formatiu.

Aquest decret s'ha tramitat segons el que disposen l'article 59 i següents de la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya i d'acord amb el dictamen del Consell Escolar de Catalunya.

En virtut d'això, a proposta de la consellera d'Ensenyament, d'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora, i amb la deliberació prèvia del Govern,

DECRETO:

Article 1

Objecte

Aquest Decret estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria que permet obtenir el títol de tècnic o tècnica regulat pel Reial decret 1399/2007, de 29 d'octubre.

Article 2

Identificació del títol i perfil professional

1. Els elements d'identificació del títol s'estableixen a l'apartat 1 de l'annex d'aquest Decret.
2. El perfil professional del títol s'indica a l'apartat 2 de l'annex.
3. La relació de les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya que són el referent del perfil professional d'aquest títol i la relació amb les qualificacions i unitats de competència del Catàleg nacional de qualificacions professionals, s'especifiquen a l'apartat 3 de l'annex.
4. El camp professional del títol s'indica a l'apartat 4 de l'annex.

Article 3

Currículum

1. Els objectius generals del cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 5.1 de l'annex.
2. Aquest cicle formatiu s'estructura en els mòduls professionals i les unitats formatives que s'indiquen a l'apartat 5.2 de l'annex.
3. La descripció de les unitats formatives de cada mòdul es fixa a l'apartat 5.3 de l'annex. Aquests elements de descripció són: els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i els continguts de procediments, conceptes i actituds.
En aquest apartat s'estableix també la durada de cada mòdul professional i de les unitats formatives corresponents i, si escau, les hores de lliure disposició del mòdul de què disposa el centre. Aquestes hores les utilitza el centre per completar el currículum i adequar-lo a les necessitats específiques del sector i/o àmbit socioeconòmic del centre.
4. Els elements de referència per a l'avaluació de cada unitat formativa són els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació.

Article 4

Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

1. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'han de dissenyar activitats d'ensenyament i aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, almenys en un dels mòduls.
A l'apartat 6 de l'annex es determinen els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i la relació de mòduls susceptibles d'incorporar la llengua anglesa.
2. En el mòdul professional de síntesi també s'ha d'utilitzar la llengua anglesa, com a mínim, en alguna d'aquestes fases: en l'elaboració de documentació escrita, en l'exposició oral o bé en el desenvolupament d'algunes activitats. Tot això sens perjudici d'allò establert en el mateix mòdul professional de síntesi.

Article 5

Espais

Els espais requerits per al desenvolupament del currículum d'aquest cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 7 de l'annex.

Article 6

Professorat

Els requisits de professorat es regulen a l'apartat 8 de l'annex.

Article 7

Accés

1. El títol de tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria permet accedir mitjançant una prova, amb 18 anys complerts, i sens perjudici de l'exempció corresponent, a tots els cicles formatius de grau superior de la mateixa família professional i a altres cicles formatius relacionats que es determinin.

2. El títol de tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria permet l'accés a totes les modalitats de batxillerat, d'acord amb allò que es disposa a l'article 44.1 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, i a l'article 34.2 del Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol.

Article 8

Convalidacions

Les convalidacions de mòduls professionals i crèdits dels títols de formació professional establerts a l'empara de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu, amb els mòduls professionals o unitats formatives dels títols de formació professional regulats a l'empara de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, s'estableixen a l'apartat 9 de l'annex.

Article 9

Correspondències

1. La correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que integren el currículum d'aquest cicle formatiu per a la seva convalidació es regula a l'apartat 10.1 de l'annex.

2. La correspondència dels mòduls professionals que conformen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a la seva acreditació es fixa a l'apartat 10.2 de l'annex.

Article 10

Vinculació amb capacitats professionals

La formació establerta en el currículum del mòdul professional de formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que precisen les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes en el Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.

La formació establerta en el currículum del mòdul professional de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments garanteix el nivell de coneixement necessari per possibilitar unes pràctiques correctes d'higiene i manipulació d'aliments, d'acord amb l'exigència de l'article 4.6 del Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

D'acord amb el Reial decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de tècnic en forneria, pastisseria i confiteria i es fixan els seus ensenyaments mínims, els elements inclosos en aquest decret no constitueixen una regulació de l'exercici de cap professió titulada.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera

La convalidació de mòduls professionals del títol de formació professional que s'extingeix amb els mòduls professionals de la nova ordenació que s'estableix s'ha de dur a terme d'acord amb l'article 14 del Reial decret 1399/2007, de 29 d'octubre.

Segona

Els ensenyaments que s'extingeixen es poden completar d'acord amb l'Ordre EDU/362/2009, de 17 de juliol, del procediment per completar els ensenyaments de formació professional que s'extingeixen, de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroga el Decret 11/1999, de 26 de gener, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de panificació i rebosteria i el Decret 174/1997, de 22 de juliol, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de pastisseria i forneria.

DISPOSICIONS FINALS

Primera

La consellera d'Ensenyament pot desplegar el currículum, tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts.

Segona

La direcció general competent, pot adequar el currículum a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts, en el cas de persones individuals i de centres educatius concrets, respectivament.

Barcelona, 16 d'octubre de 2012

ARTUR MAS I GAVARRÓ
President de la Generalitat de Catalunya

IRENE RIGAU I OLIVER
Consellera d'Ensenyament

ANNEX

1. *Identificació del títol*

- 1.1 Denominació: forneria, pastisseria i confiteria.
- 1.2 Nivell: formació professional de grau mitjà.
- 1.3 Durada: 2.000 hores.
- 1.5 Família professional: indústries alimentàries.
- 1.6 Referent europeu: CINE-3 (Classificació internacional normalitzada de l'educació).

2. *Perfil professional*

El perfil professional del títol de tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria queda determinat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i les capacitats clau que s'han d'adquirir, i per la relació de qualificacions del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya incloses en el títol.

2.1 *Competència general*

La competència general d'aquest títol consisteix a elaborar i presentar productes de forneria, pastisseria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració en obradors i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals.

2.2 *Competències professionals, personals i socials*

Les competències professionals, personals i socials d'aquest títol es detallen a continuació:

- a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent les característiques del producte.

- b) Dissenyar i modificar les fitxes tècniques de fabricació d'acord amb la demanda del mercat.
- c) Regular els equips i sistemes de producció en funció dels requeriments del procés productiu.
- d) Elaborar productes de forneria, pastisseria, rebosteria i confiteria, controlant les operacions segons el manual de procediments.
- e) Elaborar postres de restauració emplatats i preparats per al consum, fent ús de les tècniques culinàries.
- f) Compondre, acabar i presentar els productes elaborats, aplicant tècniques decoratives i innovadores.
- g) Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant-ne la integritat durant la distribució i comercialització.
- h) Emmagatzemar productes acabats realitzant el control d'existències i verificant-ne l'expedició.
- i) Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats.
- j) Preparar i mantenir els equips i instal·lacions garantint-ne el funcionament i higiene en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- k) Emplenar els registres i comunicats d'incidència, utilitzant els procediments de qualitat.
- l) Fer publicitat i promocionar els productes elaborats fent ús de les tècniques de comercialització i màrqueting.
- m) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària.
- n) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i recollint els residus de manera selectiva.
- o) Complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals, d'acord amb el procés d'elaboració del producte.
- p) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència mantenint relacions fluïdes amb els membres de l'equip de treball, tenint en compte la seva posició dintre de l'organització de l'empresa.
- q) Mantenir una actitud professional d'innovació en la creació de nous productes i millora de processos i tècniques de comercialització.
- r) Complir amb els objectius de la producció, col·laborant amb l'equip de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància.
- s) Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions laborals, originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.
- t) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits en l'àmbit de la seva competència.
- u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb la legislació vigent.
- v) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, d'autoocupació i d'aprenentatge.
- w) Crear i gestionar una petita empresa, realitzant un estudi de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.
- x) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.
- y) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector de la forneria i la pastisseria.

2.3 Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

2.4 L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

3. *Relació entre les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de Qualificacions Professionals de Catalunya (CQPC) incloses en el títol i les del Catàleg Nacional de Qualificacions professionals (CNQP)*

Qualificació completa: panificació i brioixeria

Unitats de competència:

UC_2-0034-41_2: controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats

UC_2-0034-42_2: preparar la producció en obrador

UC_2-0034-43_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forn

UC_2-0034-44_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de brioixeria

Es relacionen amb:

UC0034_2: realitzar i/o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forneria i brioixeria

UC_2-0035-21_2: confeccionar o conduir les elaboracions complementàries, composició i decoració dels productes de brioixeria

UC_2-0035-22_2: realitzar les operacions d'envasament i embalatge de productes de forn i brioixeria

Es relacionen amb:

UC0035_2: confeccionar i/o conduir les elaboracions complementàries, composició, decoració i envasament dels productes de fleca i brioixeria

UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments

UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient

Es relacionen amb:

UC0036_2: aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria fornera

Qualificació completa: pastisseria i confiteria

Unitats de competència:

UC_2-0305-11_2: controlar l'aprovisionament, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats, i preparar els equips i l'utilitatge a utilitzar en els processos d'elaboració

Es relaciona amb:

UC0305_2: controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats, i preparar els equips i l'utilitatge a utilitzar en els processos d'elaboració

UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per pastisseria-rebosteria

UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria

Es relacionen amb:

UC0306_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses, pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria

UC_2-0307-61_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de galetes

UC_2-0307-62_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de cacau i xocolata

UC_2-0307-63_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de productes derivats de la xocolata

UC_2-0307-64_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de torrons i massapans

UC_2-0307-65_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de caramels i dolços

UC_2-0307-66_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de gelats artesans

Es relacionen amb:

UC0307_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de productes de confiteria, xocolateria, galetes i altres elaboracions

UC_2-0308-21_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria

UC_2-0308-22_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de confiteria, gelateria, xocolateria i altres dolços

Es relacionen amb:

UC0308_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria i confiteria

UC_2-0309-11_2: realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria

Es relaciona amb:

UC0309_2: realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria

UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments

UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient

Es relacionen amb:

UC0310_2: aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria alimentària

Qualificació completa: rebosteria

UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums

Es relaciona amb:

UC0709_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar el proveïment intern i controlar consums

UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria

UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria

Es relacionen amb:

UC0306_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses, pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria

UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats

Es relaciona amb:

UC0710_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats

UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria

Es relaciona amb:

UC0711_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en hostaleria

4. *Camp professional*

4.1 L'àmbit professional i de treball

Aquest professional exercirà l'activitat principalment en obradors artesanals o semiindustrials que elaboren productes de forneria, pastisseria i confiteria; així com en el sector de l'hostaleria, subsector de la restauració i com a elaborador per

compte propi o aliè. També exerceix la seva activitat en el sector del comerç de l'alimentació, en aquells establiments que elaboren i venen productes de forneria, pastisseria i rebosteria.

4.2 Les principals ocupacions i llocs de treball són:

- a) Personal forner.
- b) Personal elaborador de brioixeria.
- c) Personal elaborador de masses i bases de pizza.
- d) Personal pastisser.
- e) Personal elaborador i decorador de pastissos.
- f) Personal confiter.
- g) Personal reboster.
- h) Torronaires.
- i) Personal elaborador de caramels i dolços.
- j) Personal elaborador de productes de cacau i xocolata.
- k) Personal xurrer.
- l) Personal elaborador de galetes.
- m) Personal elaborador de postres en la restauració.

5. *Curriculum*

5.1 Objectius generals del cicle formatiu

Els objectius generals d'aquest cicle formatiu són els següents:

- a) Identificar i seleccionar matèries primeres i auxiliars, descrivint-ne les característiques i propietats per al seu proveïment.
- b) Verificar i classificar matèries primeres i auxiliars, analitzant-ne la documentació associada per al seu emmagatzematge.
- c) Interpretar i descriure fitxes tècniques de fabricació, relacionant-les amb les característiques del producte final per al seu disseny o modificació.
- d) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips, relacionant-los amb les variables del procés per a regular-los i/o programar-los.
 - i) Descriure i aplicar les operacions de transformació, relacionant-les amb les característiques dels productes de forneria, pastisseria i confiteria, per a la seva elaboració.
 - f) Identificar les tècniques per emplatar postres en la restauració, relacionant-les amb la composició final de producte per elaborar-los.
 - g) Seleccionar i aplicar les elaboracions complementàries i de decoració, justificant el disseny del producte final per compondre i presentar els productes acabats.
 - h) Analitzar les tècniques d'envasament i embalatge, reconeixent-ne les característiques específiques per envasar i embalar productes elaborats.
 - i) Organitzar i classificar els productes acabats, analitzant-ne els requeriments de conservació i les necessitats d'espai per al seu emmagatzematge.
 - j) Identificar i mesurar paràmetres de qualitat dels productes, descrivint-ne les condicions higièniques i sanitàries per verificar-ne la qualitat.
 - k) Identificar i caracteritzar les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions, seleccionant els productes i aplicant-hi les tècniques adequades per garantir-ne la higiene.
 - l) Identificar les necessitats de manteniment d'equips, màquines i instal·lacions, justificant-ne les exigències per preparar-los i mantenir-los.
 - m) Analitzar la documentació associada als processos, relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament.
 - n) Identificar i seleccionar les tècniques publicitàries, valorant-ne l'adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar els productes elaborats.
 - o) Analitzar i aplicar la normativa de seguretat alimentària, interpretant-la i descrivint els factors i situacions de risc per garantir la salubritat dels productes elaborats.
 - p) Identificar els problemes ambientals associats a la seva activitat, reconeixent i aplicant els procediments i operacions de recollida selectiva de residus per garantir la protecció ambiental.

q) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional, relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals.

r) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona, analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.

s) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant-ne l'aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.

t) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral, analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir l'esperit d'actualització i innovació.

u) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes del mercat per crear i gestionar una petita empresa.

v) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

w) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.

5.2 Relació dels mòduls professionals i unitats formatives

Mòdul professional 1: elaboracions de forneria-brioixeria

Durada: 297 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: pans hiperhidratats. 45 hores

UF 2: pans hipohidratats. 24 hores

UF 3: pans de flama i pans d'altres farines. 60 hores

UF 4: pans enriquits. 45 hores

UF 5: brioixeria i especialitats fregides. 55 hores

UF 6: croissanteria i brioixeria fullada. 35 hores

Mòdul professional 2: processos bàsics de pastisseria i rebosteria

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: masses de full. 20 hores

UF 2: masses batudes o esponjades. 20 hores

UF 3: masses escaldades. 20 hores

UF 4: masses ensucrades i trencades. 20 hores

UF 5: semifreds. 20 hores

UF 6: cremes i farciments dolços i salats. 25 hores

UF 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries. 20 hores

UF 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres. 20 hores

Mòdul professional 3: elaboracions de confiteria i altres especialitats

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: galetes i pastes seques. 33 hores

UF 2: productes de xocolata, caramels i laminadures. 55 hores

UF 3: torrons i massapans. 22 hores

UF 4: especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània. 55 hores

Mòdul professional 4: postres en la restauració

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: les postres en la restauració. 12 hores

UF 2: postres a base de fruites i làctics, i postres fregides i de paella. 20 hores

UF 3: postres de semifreds, gelats i sorbets. 26 hores

UF 4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor. 44 hores

UF 5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria. 30 hores

Mòdul professional 5: productes d'obrador

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: tasques de producció. 21 hores

UF 2: processos d'elaboració. 61 hores

UF 3: decoració de productes d'obrador. 25 hores

UF 4: envasament i ubicació dels productes d'obrador. 25 hores

Mòdul professional 6: operacions i control de magatzem en la indústria alimentària

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament del magatzem. 22 hores

UF 2: recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies. 44 hores

Mòdul professional 7: seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició en el mòdul: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF2: protecció del medi ambient. 26 hores

Mòdul professional 8: presentació i venda de productes de forneria i pastisseria

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: venda de productes. 44 hores

UF 2: atenció al client. 22 hores

Mòdul professional 9: matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: processos de conservació. 25 hores

UF 2: matèries primeres i productes. 56 hores

UF 3: presa de mostres i control de qualitat. 18 hores

Mòdul professional 10: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

Mòdul professional 11: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

Mòdul professional 12: anglès tècnic

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic. 99 hores

Mòdul professional 13: síntesi

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: síntesi. 66 hores

Mòdul professional 14: formació en centres de treball

Durada: 383 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

5.3 Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

MÒDUL PROFESSIONAL 1: ELABORACIONS DE FORNERIA-BRIOIXERIA

Durada: 297 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: pans hiperhidratats. 45 hores

UF 2: pans hipohidratats. 24 hores

UF 3: pans de flama i pans d'altres farines. 60 hores

UF 4: pans enriquits. 45 hores

UF 5: brioixeria i especialitats fregides. 55 hores

UF 6: croissanteria i brioixeria fullada. 35 hores

UF 1: pans hiperhidratats

Durada: 45 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips i instal·lacions per elaborar pans hiperhidratats, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.2 Realitza les operacions de neteja, emprant els productes necessaris.

1.3 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.4 Identifica la seqüència d'operacions de posada en marxa i aturada de les màquines i equips.

1.5 Adequa els serveis auxiliars als requeriments del procés.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

2. Obté masses fermentables de pans hiperhidratats, justificant-ne la composició.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix la documentació associada al procés.

2.2 Descriu i caracteritza fórmules de masses per elaborar pans hiperhidratats.

2.3 Realitza les operacions de condicionament del llevat i de la massa mare per elaborar pans hiperhidratats.

- 2.4 Relaciona els diferents tipus de masses amb els productes a obtenir.
 - 2.5 Calcula la quantitat necessària de cadascun dels ingredients de la massa.
 - 2.6 Pesa i dosifica els ingredients.
 - 2.7 Controla el procés de pastament.
 - 2.8 Relaciona els paràmetres del pastament amb la qualitat i característiques físiques de les masses per elaborar pans hiperhidratats.
 - 2.9 Aplica mesures d'higiene i de seguretat alimentària per assegurar la salubritat dels productes obtinguts.
 - 2.10 Contrasta les característiques de la massa amb les especificacions requerides.
 - 2.11 Aplica les mesures correctives adequades davant de desviacions.
3. Forma peces per elaborar pans hiperhidratats, relacionant les operacions amb el producte a obtenir.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Aplica repòs a les masses en les condicions de temperatura i humitat requerides per elaborar pans hiperhidratats.
 - 3.2 Identifica i caracteritza les operacions manuals o mecanitzades (divisió, fenyiment, formació, modelatge) per elaborar pans hiperhidratats, amb els utilatges i equips necessaris segons les condicions d'execució.
 - 3.3 Divideix manual o mecànicament les masses assegurant la grandària de les peces.
 - 3.4 Funy les porcions de massa obtingudes i hi aplica el repòs.
 - 3.5 Dóna forma a les peces en funció del pa hiperhidratat a elaborar.
 - 3.6 Detecta i corregeix les possibles desviacions en les peces.
 - 3.7 Col·loca les unitats segons la seva grandària i forma per a la seva fermentació.
 - 3.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals durant la manipulació de la massa.
4. Controla el procés de fermentació per elaborar pans hiperhidratats, descrivint-ne els fonaments i les tècniques associades.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Descriu el fonament microbiològic del procés de fermentació en l'elaboració de pans hiperhidratats.
 - 4.2 Descriu la influència de la temperatura i humitat en el procés de fermentació en l'elaboració de pans hiperhidratats.
 - 4.3 Selecciona les cambres de fermentació i els paràmetres de control (temperatures, humitat i temps) per elaborar pans hiperhidratats.
 - 4.4 Analitza l'adaptació de la formulació de la massa en cas d'aplicació de fred industrial.
 - 4.5 Contrasta les característiques de les peces obtingudes amb les seves especificacions.
 - 4.6 Aplica mesures correctives davant desviacions, adoptant mesures per evitar casos nous.
 - 4.7 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.
 - 4.8 Verifica que les aigües afluent compleixen amb la legislació vigent.
5. Cou les peces, seleccionant el tractament tèrmic en funció de les característiques del pa hiperhidratat.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Identifica els equips de tractament tèrmic (forns).
- 5.2 Analitza els paràmetres de control del procés de cocció al forn i la seva influència en el producte final.
- 5.3 Selecciona el forn i els paràmetres de control en funció del tipus de producte.

- 5.4 Condiciona les peces per realitzar les operacions de cocció.
- 5.5 Carrega o alimenta el forn, controlant la cocció.
- 5.6 Contrasta les característiques del producte cuit amb les seves especificacions.
- 5.7 Assegura que el producte obtingut es refreda en el menor temps possible.
- 5.8 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 5.9 Aplica les mesures específiques d'higiene i de seguretat durant els tractaments.

Continguts

- 1. Posada a punt d'equips i instal·lacions per elaborar pans hiperhidratats:
 - 1.1 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips per elaborar pans hiperhidratats: fonaments i característiques.
 - 1.2 Neteja d'equips i útils.
 - 1.3 Manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions.
 - 1.4 Incidències tipus en la manipulació dels equips d'elaboració de pans hiperhidratats.
 - 1.5 Eliminació dels residus generats durant el manteniment d'equips i instal·lacions.
- 2. Obtenció de masses fermentables per elaborar pans hiperhidratats:
 - 2.1 Tipus de masses fermentables per elaborar pans hiperhidrats.
 - 2.2 Càlcul d'ingredients segons la proporció establerta en la recepta base.
 - 2.3 Condicionament del llevat del pa.
 - 2.4 Preparació de la massa mare per elaborar pans hiperhidratats. Formulació, elaboració.
 - 2.5 Paràmetres de control, conservació i utilització.
 - 2.6 Operacions d'elaboració de masses fermentables per elaborar pans hiperhidratats.
 - 2.7 Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables per elaborar pans hiperhidratats i el seu control.
 - 2.8 Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables per elaborar pans hiperhidratats i descripció de les mesures correctives.
- 3. Formació de peces de pans hiperhidratats:
 - 3.1 Operacions de formació de peces per elaborar pans hiperhidratats: divisió, fenyiment.
 - 3.2 Descripció de les anomalies i defectes de la formació de peces i aplicació de mesures correctives.
 - 3.3 Ubicació i control de les peces formades.
- 4. Control del procés de fermentació per elaborar pans hiperhidratats:
 - 4.1 Procés de fermentació per elaborar pans hiperhidratats. Paràmetres de control, anomalies i mesures correctives.
 - 4.2 Adaptació de les fórmules de masses fermentables per elaborar pans hiperhidratats amb aplicació de fred industrial (fermentació controlada, congelació i refrigeració).
- 5. Cocció de peces fermentades en l'elaboració de pans hiperhidratats:
 - 5.1 Operacions prèvies a la cocció de pans hiperhidratats: característiques, seqüència d'execució, equips i utilitatge.
 - 5.2 Tractaments tèrmics d'aplicació i la seva influència sobre els pans hiperhidratats.
 - 5.3 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents en l'elaboració de pans hiperhidratats i descripció de les mesures correctives.
 - 5.4 Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuits: descripció i controls bàsics.
- 6. Aplicació de normes de seguretat i higiene en l'elaboració de pans hiperhidratats.
- 7. Previsió de riscos laborals en el procés d'elaboració de pans hiperhidratats.

*UF 2: pans hipohidratats**Durada: 24 hores**Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips i instal·lacions per elaborar pans hipohidratats, reconeixent-ne els dispositius i el funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.2 Realitza les operacions de neteja, emprant els productes necessaris.

1.3 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.4 Identifica la seqüència d'operacions de posada en marxa i aturada de les màquines i equips.

1.5 Adequa els serveis auxiliars als requeriments del procés.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.

1.8 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

2. Obté masses fermentables de pans hipohidratats, justificant-ne la composició.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix la documentació associada al procés.

2.2 Descriu i caracteritza fórmules de masses per elaborar pans hipohidratats.

2.3 Realitza les operacions de condicionament del llevat i de la massa mare per elaborar pans hipohidratats.

2.4 Relaciona els diferents tipus de masses amb els productes a obtenir.

2.5 Calcula la quantitat necessària de cadascun dels ingredients de la massa.

2.6 Pesa i dosifica els ingredients.

2.7 Controla el procés de pastament.

2.8 Relaciona els paràmetres del pastament amb la qualitat i característiques físiques de les masses per elaborar pans hipohidratats.

2.9 Aplica mesures d'higiene i de seguretat alimentària per assegurar la salubritat dels productes obtinguts.

2.10 Contrasta les característiques de la massa amb les especificacions requerides.

2.11 Aplica les mesures correctives adequades davant desviacions.

3. Forma peces per elaborar pans hipohidratats, relacionant les operacions amb el producte a obtenir.

Criteris d'avaluació

3.1 Aplica repòs a les masses en les condicions de temperatura i humitat requerides per elaborar pans hipohidratats.

3.2 Identifica i caracteritza les operacions manuals o mecanitzades (divisió, fenyiment, format, modelatge) per elaborar pans hipohidratats, amb els utilatges i equips necessaris segons les condicions d'execució.

3.3 Divideix manual o mecànicament les masses assegurant la grandària de les peces.

3.4 Funy les porcions de massa obtingudes i aplica el repòs.

3.5 Dóna forma a les peces en funció del pa hipohidratat a elaborar.

3.6 Detecta i corregeix les possibles desviacions en les peces.

3.7 Col·loca les unitats segons la seva grandària i forma per a la seva fermentació.

3.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals durant la manipulació de la massa.

4. Controla el procés de fermentació per elaborar pans hipohidratats, descrivint-ne els fonaments i les tècniques associades.

Críteris d'avaluació

4.1 Descriu el fonament microbiològic del procés de fermentació en l'elaboració de pans hipohidratats.

4.2 Descriu la influència de la temperatura i humitat en el procés de fermentació en l'elaboració de pans hipohidratats.

4.3 Selecciona les cambres de fermentació i els paràmetres de control (temperatures, humitat i temps) per elaborar pans hipohidratats.

4.4 Analitza l'adaptació de la formulació de la massa en cas d'aplicació de fred industrial.

4.5 Contrasta les característiques de les peces obtingudes amb les seves especificacions.

4.6 Aplica mesures correctives davant desviacions, adoptant mesures per evitar casos nous.

4.7 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.

4.8 Verifica que les aigües afluent compleixen amb la legislació vigent.

5. Cou les peces, seleccionant el tractament tèrmic en funció de les característiques del pa hipohidratat.

Críteris d'avaluació

5.1 Identifica els equips de tractament tèrmic (forns).

5.2 Analitza els paràmetres de control del procés de cocció al forn i la seva influència sobre el producte final.

5.3 Selecciona el forn i els paràmetres de control en funció del tipus de producte.

5.4 Condiciona les peces per realitzar les operacions de cocció.

5.5 Carrega o alimenta el forn, controlant-ne la cocció.

5.6 Contrasta les característiques del producte cuit amb les seves especificacions.

5.7 Assegura que el producte obtingut es refreda en el menor temps possible.

5.8 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.

5.9 Aplica les mesures específiques d'higiene i seguretat durant els tractaments.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions per elaborar pans hipohidratats:

1.1 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips per elaborar pans hipohidratats: fonaments i característiques.

1.2 Neteja d'equips i útils.

1.3 Manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions.

1.4 Incidències tipus en la manipulació dels equips d'elaboració de pans hipohidratats.

1.5 Eliminació dels residus generats durant el manteniment d'equips i instal·lacions.

2. Obtenció de masses fermentables per elaborar pans hipohidratats:

2.1 Tipus de masses fermentables per elaborar pans hipohidratats.

2.2 Càlcul d'ingredients segons la proporció establerta en la recepta base.

2.3 Condicionament del llevat del pa.

2.4 Preparació de la massa mare per elaborar pans hipohidratats. Formulació, elaboració.

2.5 Paràmetres de control, conservació i utilització.

2.6 Operacions d'elaboració de masses fermentables per elaborar pans hipohidratats.

2.7 Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables per elaborar pans hipohidratats i el seu control.

2.8 Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables per elaborar pans hipohidratats i descripció de les mesures correctives.

3. Formació de peces de pans hipohidratats:

3.1 Operacions de formació de peces per elaborar pans hipohidratats: divisió, fenyiment.

3.2 Descripció de les anomalies i defectes de la formació de peces i aplicació de mesures correctives.

3.3 Ubicació i control de les peces formades.

4. Control del procés de fermentació per elaborar pans hipohidratats:

4.1 Procés de fermentació per elaborar pans hipohidratats. Paràmetres de control, anomalies i mesures correctives.

4.2 Adaptació de les fórmules de masses fermentables per elaborar pans hipohidratats amb aplicació de fred industrial (fermentació controlada, congelació i refrigeració).

5. Coccio de peces fermentades en l'elaboració de pans hipohidratats:

5.1 Operacions prèvies a la coccio de pans hipohidratats: característiques, seqüència d'execució, equips i utilitatge.

5.2 Tractaments tèrmics d'aplicació i la seva influència sobre els pans hipohidratats.

5.3 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents en l'elaboració de pans hipohidratats i descripció de les mesures correctives.

5.4 Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuits: descripció i controls bàsics.

6. Aplicació de normes de seguretat i higiene en l'elaboració de pans hipohidratats.

7. Prevenció de riscos laborals en el procés d'elaboració de pans hipohidratats.

UF 3: pans de flama i pans d'altres farines

Durada: 60 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips i instal·lacions per elaborar pans de flama i pans d'altres farines, reconeixent-ne els dispositius i el funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.2 Realitza les operacions de neteja, emprant els productes necessaris.

1.3 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.4 Identifica la seqüència d'operacions de posada en marxa i aturada de les màquines i equips.

1.5 Adequa els serveis auxiliars als requeriments del procés.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.

1.8 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

2. Obté masses fermentables de pans de flama i pans d'altres farines, justificant-ne la composició.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix la documentació associada al procés.

2.2 Descriu i caracteritza fórmules de masses per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.

2.3 Realitza les operacions de condicionament del llevat i de la massa mare per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.

- 2.4 Relaciona els diferents tipus de masses amb els productes a obtenir.
 - 2.5 Calcula la quantitat necessària de cadascun dels ingredients de la massa.
 - 2.6 Pesa i dosifica els ingredients.
 - 2.7 Controla el procés de pastament.
 - 2.8 Relaciona els paràmetres del pastament amb la qualitat i característiques físiques de les masses per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.
 - 2.9 Aplica mesures d'higiene i de seguretat alimentària per assegurar la salubritat dels productes obtinguts.
 - 2.10 Contrasta les característiques de la massa amb les especificacions requerides.
 - 2.11 Aplica les mesures correctives adequades davant desviacions.
3. Forma peces per elaborar pans de flama i pans d'altres farines, relacionant les operacions amb el producte a obtenir.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Aplica repòs a les masses en les condicions de temperatura i humitat requerides per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.
- 3.2 Identifica i caracteritza les operacions manuals o mecanitzades (divisió, fenyiment, formació, modelatge) per elaborar pans de flama i pans d'altres farines, amb els utilitatges i equips necessaris segons les condicions d'execució.
- 3.3 Divideix manual o mecànicament les masses assegurant la grandària de les peces.
- 3.4 Funy les porcions de massa obtingudes i hi aplica el repòs.
- 3.5 Dóna forma a les peces en funció dels pans de flama i pans d'altres farines a elaborar.
- 3.6 Detecta i corregeix les possibles desviacions en les peces.
- 3.7 Col·loca les unitats segons la seva grandària i forma per a la seva fermentació.
- 3.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals durant la manipulació de la massa.

4. Controla el procés de fermentació per elaborar pans de flama i pans d'altres farines, descrivint-ne els fonaments i les tècniques associades.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Descriu el fonament microbiològic del procés de fermentació en l'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines.
- 4.2 Descriu la influència de la temperatura i humitat en el procés de fermentació en l'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines.
- 4.3 Selecciona les cambres de fermentació i els paràmetres de control (temperatures, humitat i temps) per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.
- 4.4 Analitza l'adaptació de la formulació de la massa en cas d'aplicació de fred industrial.
- 4.5 Contrasta les característiques de les peces obtingudes amb les seves especificacions.
- 4.6 Aplica mesures correctives davant desviacions, adoptant mesures per evitar casos nous.
- 4.7 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.
- 4.8 Verifica que les aigües afluent compleixen amb la legislació vigent.

5. Cou les peces, seleccionant el tractament tèrmic en funció de les característiques dels pans de flama i pans d'altres farines.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Identifica els equips de tractament tèrmic (forns).
- 5.2 Analitza els paràmetres de control del procés de cocció al forn i la seva influència sobre el producte final.

- 5.3 Selecciona el forn i els paràmetres de control en funció del tipus de producte.
- 5.4 Condiciona les peces per realitzar les operacions de cocció.
- 5.5 Carrega o alimenta el forn, controlant-ne la cocció.
- 5.6 Contrasta les característiques del producte cuit amb les seves especificacions.
- 5.7 Assegura que el producte obtingut es refreda en el menor temps possible.
- 5.8 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 5.9 Aplica les mesures específiques d'higiene i seguretat durant els tractaments.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions per elaborar pans de flama i pans d'altres farines:
 - 1.1 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips per elaborar pans de flama i pans d'altres farines: fonaments i característiques.
 - 1.2 Neteja d'equips i útils.
 - 1.3 Manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions.
 - 1.4 Incidències tipus en la manipulació dels equips d'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines.
 - 1.5 Eliminació dels residus generats durant el manteniment d'equips i instal·lacions.
2. Obtenció de masses fermentables per elaborar pans de flama i pans d'altres farines:
 - 2.1 Tipus de masses fermentables per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.
 - 2.2 Càlcul d'ingredients segons la proporció establerta en la recepta base.
 - 2.3 Condicionament del llevat del pa.
 - 2.4 Preparació de la massa mare per elaborar pans de flama i pans d'altres farines. Formulació, elaboració.
 - 2.5 Paràmetres de control, conservació i utilització.
 - 2.6 Operacions d'elaboració de masses fermentables per elaborar pans de flama i pans d'altres farines.
 - 2.7 Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables per elaborar pans de flama i pans d'altres farines i el seu control.
 - 2.8 Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables per elaborar pans de flama i pans d'altres farines i descripció de les mesures correctives.
3. Formació de peces de pans de flama i pans d'altres farines:
 - 3.1 Operacions de formació de peces per elaborar pans de flama i pans d'altres farines: divisió, fenyiment.
 - 3.2 Descripció de les anomalies i defectes del formació de peces i aplicació de mesures correctives.
 - 3.3 Ubicació i control de les peces formades.
4. Control del procés de fermentació per elaborar pans de flama i pans d'altres farines:
 - 4.1 Procés de fermentació per elaborar pans de flama i pans d'altres farines. Paràmetres de control, anomalies i mesures correctives.
 - 4.2 Adaptació de les fórmules de masses fermentables per elaborar pans de flama i pans d'altres farines amb aplicació de fred industrial (fermentació controlada, congelació i refrigeració).
5. Cocció de peces fermentades en l'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines:
 - 5.1 Operacions prèvies a la cocció de pans de flama i pans d'altres farines: característiques, seqüència d'execució, equips i utilitatge.
 - 5.2 Tractaments tèrmics d'aplicació i la seva influència sobre els pans de flama i pans d'altres farines.

5.3 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents en l'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines i descripció de les mesures correctives.

5.4 Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuits: descripció i controls bàsics.

6. Aplicació de normes de seguretat i higiene en l'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines.

7. Prevenció de riscos laborals en el procés d'elaboració de pans de flama i pans d'altres farines.

UF 4: pans enriquits

Durada: 45 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips i instal·lacions per elaborar pans enriquits, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.2 Realitza les operacions de neteja, emprant els productes necessaris.

1.3 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.4 Identifica la seqüència d'operacions de posada en marxa i aturada de les màquines i equips.

1.5 Adequa els serveis auxiliars als requeriments del procés.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.

1.8 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

2. Obté masses fermentables de pans enriquits, justificant-ne la composició.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix la documentació associada al procés.

2.2 Descriu i caracteritza fórmules de masses per elaborar pans enriquits.

2.3 Realitza les operacions de condicionament del llevat i de la massa mare per elaborar pans enriquits.

2.4 Relaciona els diferents tipus de masses amb els productes a obtenir.

2.5 Calcula la quantitat necessària de cadascun dels ingredients de la massa.

2.6 Pesa i dosifica els ingredients.

2.7 Controla el procés de pastament.

2.8 Relaciona els paràmetres del pastament amb la qualitat i característiques físiques de les masses per elaborar pans enriquits.

2.9 Aplica mesures d'higiene i de seguretat alimentària per assegurar la salubritat dels productes obtinguts.

2.10 Contrasta les característiques de la massa amb les especificacions requerides.

2.11 Aplica les mesures correctives adequades davant desviacions.

3. Forma peces per elaborar pans enriquits, relacionant les operacions amb el producte a obtenir.

Criteris d'avaluació

3.1 Aplica repòs a les masses en les condicions de temperatura i humitat requerides per elaborar pans enriquits.

3.2 Identifica i caracteritza les operacions manuals o mecanitzades (divisió, fenyiment, formació, modelatge) per elaborar pans enriquits, amb els utilatges i equips necessaris segons les condicions d'execució.

3.3 Divideix manual o mecànicament les masses assegurant la grandària de les peces.

3.4 Funy les porcions de massa obtingudes i hi aplica el repòs.

3.5 Dóna forma a les peces en funció dels pans enriquits a elaborar.

3.6 Detecta i corregeix les possibles desviacions en les peces.

3.7 Col·loca les unitats segons la seva grandària i forma per a la seva fermentació.

3.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals durant la manipulació de la massa.

4. Controla el procés de fermentació per elaborar pans enriquits, descrivint-ne els fonaments i les tècniques associades.

Críteris d'avaluació

4.1 Descriu el fonament microbiològic del procés de fermentació en l'elaboració de pans enriquits.

4.2 Descriu la influència de la temperatura i humitat en el procés de fermentació en l'elaboració de pans enriquits.

4.3 Selecciona les cambres de fermentació i els paràmetres de control (temperatures, humitat i temps) per elaborar pans enriquits.

4.4 Analitza l'adaptació de la formulació de la massa en cas d'aplicació de fred industrial.

4.5 Contrasta les característiques de les peces obtingudes amb les seves especificacions.

4.6 Aplica mesures correctives davant desviacions, adoptant mesures per evitar casos nous.

4.7 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.

4.8 Verifica que les aigües afluent compleixen amb la legislació vigent.

5. Cou les peces, seleccionant el tractament tèrmic en funció de les característiques dels pans enriquits.

Críteris d'avaluació

5.1 Identifica els equips de tractament tèrmic (forns).

5.2 Analitza els paràmetres de control del procés de cocció al forn i la seva influència sobre el producte final.

5.3 Selecciona el forn i els paràmetres de control en funció del tipus de producte.

5.4 Condiciona les peces per realitzar les operacions de cocció.

5.5 Carrega o alimenta el forn, controlant la cocció.

5.6 Contrasta les característiques del producte cuit amb les seves especificacions.

5.7 Assegura que el producte obtingut es refreda en el menor temps possible.

5.8 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.

5.9 Aplica les mesures específiques d'higiene i seguretat durant els tractaments.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions per elaborar pans enriquits:

1.1 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips per elaborar pans enriquits: fonaments i característiques.

1.2 Neteja d'equips i útils.

1.3 Manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions.

1.4 Incidències tipus en la manipulació dels equips d'elaboració de pans enriquits.

1.5 Eliminació dels residus generats durant el manteniment d'equips i instal·lacions.

2. Obtenció de masses fermentables per elaborar pans enriquits:

- 2.1 Tipus de masses fermentables per elaborar pans enriquits.
- 2.2 Càlcul d'ingredients segons la proporció establerta en la recepta base.
- 2.3 Condicionament del llevat del pa.
- 2.4 Preparació de la massa mare per elaborar pans enriquits. Formulació, elaboració.
- 2.5 Paràmetres de control, conservació i utilització.
- 2.6 Operacions d'elaboració de masses fermentables per elaborar pans enriquits.
- 2.7 Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables per elaborar pans enriquits i el seu control.
- 2.8 Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables per elaborar pans enriquits i descripció de les mesures correctives.
3. Formació de peces de pans enriquits:
 - 3.1 Operacions de formació de peces per elaborar pans enriquits: divisió, fenyiment.
 - 3.2 Descripció de les anomalies i defectes de la formació de peces i aplicació de mesures correctives.
 - 3.3 Ubicació i control de les peces formades.
4. Control del procés de fermentació per elaborar pans enriquits:
 - 4.1 Procés de fermentació per elaborar pans enriquits. Paràmetres de control, anomalies i mesures correctives.
 - 4.2 Adaptació de les fórmules de masses fermentables per elaborar pans enriquits amb aplicació de fred industrial (fermentació controlada, congelació i refrigeració).
5. Coccio de peces fermentades en l'elaboració de pans enriquits:
 - 5.1 Operacions prèvies a la coccio de pans enriquits: característiques, seqüència d'execució, equips i utilitatge.
 - 5.2 Tractaments tèrmics d'aplicació i la seva influència sobre els pans enriquits.
 - 5.3 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents en l'elaboració de pans enriquits i descripció de les mesures correctives.
 - 5.4 Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuits: descripció i controls bàsics.
6. Aplicació de normes de seguretat i higiene en l'elaboració de pans enriquits.
7. Prevenció de riscos laborals en el procés d'elaboració de pans enriquits.

UF 5: brioixeria i especialitats fregides

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips i instal·lacions per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.2 Realitza les operacions de neteja, emprant els productes necessaris.
- 1.3 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.4 Identifica la seqüència d'operacions de posada en marxa i aturada de les màquines i equips.
- 1.5 Adequa els serveis auxiliars als requeriments del procés.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.
- 1.8 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

2. Obté masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides, justificant-ne la composició.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix la documentació associada al procés.
- 2.2 Descriu i caracteritza fórmules de masses per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 2.3 Realitza les operacions de condicionament del llevat i de la massa mare per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 2.4 Relaciona els diferents tipus de masses amb els productes a obtenir.
- 2.5 Calcula la quantitat necessària de cadascun dels ingredients de la massa.
- 2.6 Pesa i dosifica els ingredients.
- 2.7 Controla el procés de pastament.
- 2.8 Relaciona els paràmetres del pastament amb la qualitat i característiques físiques de les masses per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 2.9 Aplica mesures d'higiene i de seguretat alimentària per assegurar la salubritat dels productes obtinguts.
- 2.10 Contrasta les característiques de la massa amb les especificacions requerides.
- 2.11 Aplica les mesures correctives adequades davant desviacions.

3. Forma peces per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides, relacionant les operacions amb el producte a obtenir.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Aplica repòs a les masses en les condicions de temperatura i humitat requerides per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 3.2 Identifica i caracteritza les operacions manuals o mecanitzades (divisió, fenyiment, formació, modelatge) per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides, amb els utilatges i equips necessaris segons les condicions d'execució.
- 3.3 Divideix manual o mecànicament les masses assegurant la grandària de les peces.
- 3.4 Funy les porcions de massa obtingudes i hi aplica el repòs.
- 3.5 Dóna forma a les peces en funció dels productes de brioixeria i especialitats fregides a elaborar.
- 3.6 Detecta i corregeix les possibles desviacions en les peces.
- 3.7 Col·loca les unitats segons la seva grandària i forma per a la seva fermentació.
- 3.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals durant la manipulació de la massa.

4. Controla el procés de fermentació per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides, descrivint-ne els fonaments i les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Descriu el fonament microbiològic del procés de fermentació en l'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 4.2 Descriu la influència de la temperatura i humitat en el procés de fermentació en l'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 4.3 Selecciona les cambres de fermentació i els paràmetres de control (temperatures, humitat i temps) per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 4.4 Analitza l'adaptació de la formulació de la massa en cas d'aplicació de fred industrial.
- 4.5 Contrasta les característiques de les peces obtingudes amb les seves especificacions.
- 4.6 Aplica mesures correctives davant desviacions, adoptant mesures per evitar casos nous.
- 4.7 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.
- 4.8 Verifica que les aigües afluent complixen amb la legislació vigent.

5. Cou/fregeix les peces, seleccionant el tractament tèrmic en funció de les característiques dels productes de brioixeria i especialitats fregides.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Identifica els equips de tractament tèrmic (forns/fregidores).
- 5.2 Analitza els paràmetres de control del procés de cocció al forn, fregit i la seva influència sobre el producte final.
- 5.3 Selecciona el forn/fregidora i els paràmetres de control en funció del tipus de producte.
- 5.4 Condiciona les peces per realitzar les operacions de cocció/fregit.
- 5.5 Carrega o alimenta el forn/fregidora, controlant la cocció/fregit.
- 5.6 Contrasta les característiques del producte cuit/fregit amb les seves especificacions.
- 5.7 Assegura que el producte obtingut es refreda en el menor temps possible.
- 5.8 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 5.9 Aplica les mesures específiques d'higiene i seguretat durant els tractaments.

6. Elabora farciments i cobertures per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides, caracteritzant i aplicant les diferents tècniques d'elaboració.

Críteris d'avaluació

- 6.1 Descriu els diversos tipus de cremes, farciments i cobertures per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 6.2 Associa els diversos tipus de cremes, farciments i cobertures amb els productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 6.3 Enumera els ingredients necessaris per a cada tipus de crema, bany o farciment.
- 6.4 Identifica el procés d'elaboració de cremes, farciments i cobertures.
- 6.5 Selecciona i pesa els ingredients en funció del producte a obtenir.
- 6.6 Aplica la seqüència d'operacions d'elaboració.
- 6.7 Identifica el punt òptim de muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.
- 6.8 Contrasta les característiques de la crema, farciment i cobertura amb les seves especificacions.
- 6.9 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 6.10 Aplica els tractaments de conservació a les cremes, farciments i cobertures.
- 6.11 Aplica les normes de seguretat i higiene alimentària.

7. Compon productes de brioixeria i especialitats fregides, justificant-ne la presentació.

Críteris d'avaluació

- 7.1 Descriu els procediments, tècniques i equips per a la composició de productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 7.2 Descriu possibles dissenys, productes i elements a incorporar, en la decoració i acabat dels productes de brioixeria i especialitats fregides.
- 7.3 Prepara les cremes, farciments i cobertures.
- 7.4 Aplica la crema, farciment i coberta en la proporció adequada.
- 7.5 Assegura que la composició final del producte compleix amb les especificacions.
- 7.6 Fixa les condicions de conservació del producte garantint-ne la seguretat alimentària.
- 7.7 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 7.8 Aplica mesures de seguretat i higiene en la manipulació dels productes.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions per elaborar productes de brioixeria i especialitats fregides:

- 1.1 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes: fonaments i característiques.
- 1.2 Neteja d'equips i útils.
- 1.3 Manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions.
- 1.4 Incidències tipus en la manipulació dels equips d'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fredes.
- 1.5 Eliminació dels residus generats durant el manteniment d'equips i instal·lacions.
2. Obtenció de masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes:
 - 2.1 Tipus de masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes.
 - 2.2 Càlcul d'ingredients segons la proporció establerta en la recepta base.
 - 2.3 Condicionament del llevat del pa.
 - 2.4 Preparació de la massa mare per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes. Formulació, elaboració.
 - 2.5 Paràmetres de control, conservació i utilització.
 - 2.6 Operacions d'elaboració de masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes.
 - 2.7 Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes i el seu control.
 - 2.8 Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes i descripció de les mesures correctives.
3. Format de peces de productes de brioixeria i especialitats fredes:
 - 3.1 Operacions de formació de peces per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes: divisió, fenyiment.
 - 3.2 Descripció de les anomalies i defectes de la formació de peces i aplicació de mesures correctives.
 - 3.3 Ubicació i control de les peces formades.
4. Control del procés de fermentació per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes:
 - 4.1 Procés de fermentació per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes. Paràmetres de control, anomalies i mesures correctives.
 - 4.2 Adaptació de les fórmules de masses fermentables per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes amb aplicació de fred industrial (fermentació controlada, congelació i refrigeració).
5. Cocció/fregit de peces fermentades en l'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fredes:
 - 5.1 Operacions prèvies a la cocció/fregit de productes de brioixeria i especialitats fredes: característiques, seqüència d'execució, equips i utilitatge.
 - 5.2 Tractaments tèrmics d'aplicació i la seva influència sobre els productes de brioixeria i especialitats fredes.
 - 5.3 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents en l'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fredes i descripció de les mesures correctives.
 - 5.4 Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuits i fregits: descripció i controls bàsics.
6. Aplicació de normes de seguretat i higiene en l'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fredes.
7. Prevenció de riscos laborals en el procés d'elaboració de productes de brioixeria i especialitats fredes.
8. Elaboració de farciments i cobertures per elaborar productes de brioixeria i especialitats fredes:
 - 8.1 Selecció de cremes, farciments i cobertures sobre la base dels productes de brioixeria i especialitats fredes a obtenir.

8.2 Elaboració i conservació de cremes amb ou, batudes i lleugeres. Ingredients i formulació. Seqüència d'operacions. Realització. Conservació. Utilització en els diferents productes de brioixeria i especialitats fregides.

8.3 Elaboració i conservació de farciments salats (cremes base, beixamel). Ingredients i formulació. Seqüència d'operacions. Realització. Conservació. Utilització en els diferents productes de brioixeria i especialitats fregides.

8.4 Elaboració i conservació de cobertures (glacejats, pasta d'ametlla, xocolata, lluentors). Ingredients i formulació. Seqüència d'operacions. Realització. Conservació. Utilització en els diferents productes de brioixeria i especialitats fregides.

8.5 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctives.

9. Composició de productes de brioixeria i especialitats fregides:

9.1 Procediments i tècniques de farciment dels productes de brioixeria i especialitats fregides.

9.2 Procediments i tècniques de recobriment dels productes de brioixeria i especialitats fregides.

9.3 Aplicació d'elements decoratius als productes de brioixeria i especialitats fregides.

9.4 Selecció de l'equip i utilitatge en funció de la crema, farciment o cobertura dels productes de brioixeria i especialitats fregides a obtenir.

9.5 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctives.

UF 6: croissanteria i brioixeria fullada

Durada: 35 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posada a punt els equips i instal·lacions per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.2 Realitza les operacions de neteja, emprant els productes necessaris.

1.3 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.4 Identifica la seqüència d'operacions de posada en marxa i aturada de les màquines i equips.

1.5 Adequa els serveis auxiliars als requeriments del procés.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctores.

1.8 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

2. Obté masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada, justificant-ne la composició.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix la documentació associada al procés.

2.2 Descriu i caracteritza fórmules de masses per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.

2.3 Realitza les operacions de condicionament del llevat i de la massa mare per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.

2.4 Relaciona els diferents tipus de masses amb els productes a obtenir.

2.5 Calcula la quantitat necessària de cadascun dels ingredients de la massa.

2.6 Pesa i dosifica els ingredients.

2.7 Controla el procés de pastament.

2.8 Relaciona els paràmetres del pastament amb la qualitat i característiques físiques de les masses per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.

2.9 Aplica mesures d'higiene i de seguretat alimentària per assegurar la salubritat dels productes obtinguts.

2.10 Contrasta les característiques de la massa amb les especificacions requerides.

2.11 Aplica les mesures correctives adequades davant desviacions.

3. Forma peces per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada, relacionant les operacions amb el producte a obtenir.

Criteris d'avaluació

3.1 Aplica repòs a les masses en les condicions de temperatura i humitat requerides per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.

3.2 Identifica i caracteritza les operacions manuals o mecanitzades (divisió, fenyiment, formació, modelatge) per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada, amb els utillatges i equips necessaris segons les condicions d'execució.

3.3 Divideix manual o mecànicament les masses assegurant la grandària de les peces.

3.4 Funy les porcions de massa obtingudes i hi aplica el repòs.

3.5 Dóna forma a les peces en funció dels productes de croissanteria i brioixeria fullada a elaborar.

3.6 Detecta i corregeix les possibles desviacions en les peces.

3.7 Col·loca les unitats segons la seva grandària i forma per a la seva fermentació.

3.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals durant la manipulació de la massa.

4. Controla el procés de fermentació per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada, descrivint-ne els fonaments i les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

4.1 Descriu el fonament microbiològic del procés de fermentació en l'elaboració de productes de croissanteria i brioixeria fullada.

4.2 Descriu la influència de la temperatura i humitat en el procés de fermentació en l'elaboració de productes de croissanteria i brioixeria fullada.

4.3 Selecciona les cambres de fermentació i els paràmetres de control (temperatures, humitat i temps) per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.

4.4 Analitza l'adaptació de la formulació de la massa en cas d'aplicació de fred industrial.

4.5 Contrasta les característiques de les peces obtingudes amb les seves especificacions.

4.6 Aplica mesures correctives davant desviacions, adoptant mesures per evitar casos nous.

4.7 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.

4.8 Verifica que les aigües afluent compleixen amb la legislació vigent.

5. Cou les peces, seleccionant el tractament tèrmic en funció de les característiques dels productes de croissanteria i brioixeria fullada.

Criteris d'avaluació

5.1 Identifica els equips de tractament tèrmic (forns).

5.2 Analitza els paràmetres de control del procés de cocció al forn i la seva influència sobre el producte final.

5.3 Selecciona el forn i els paràmetres de control en funció del tipus de producte.

5.4 Condiciona les peces per realitzar les operacions de cocció.

5.5 Carrega o alimenta el forn, controlant la cocció.

5.6 Contrasta les característiques del producte cuit amb les seves especificacions.

5.7 Assegura que el producte obtingut es refreda en el menor temps possible.

- 5.8 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 5.9 Aplica les mesures específiques d'higiene i seguretat durant els tractaments.

6. Elabora farciments i cobertures per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada, caracteritzant i aplicant les diferents tècniques d'elaboració.

Críteris d'avaluació

- 6.1 Descriu els diversos tipus de cremes, farciments i cobertures per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.
- 6.2 Associa els diversos tipus de cremes, farciments i cobertures amb els productes de croissanteria i brioixeria fullada.
- 6.3 Enumera els ingredients necessaris per a cada tipus de crema, bany o farciment.
- 6.4 Identifica el procés d'elaboració de cremes, farciments i cobertures.
- 6.5 Selecciona i pesa els ingredients en funció del producte a obtenir.
- 6.6 Aplica la seqüència d'operacions d'elaboració.
- 6.7 Identifica el punt òptim de muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.
- 6.8 Contrasta les característiques de la crema, farciment i cobertures amb les seves especificacions.
- 6.9 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 6.10 Aplica els tractaments de conservació a les cremes, farciments i cobertures.
- 6.11 Aplica les normes de seguretat i higiene alimentària.

7. Compon productes de croissanteria i brioixeria fullada, justificant-ne la presentació.

Críteris d'avaluació

- 7.1 Descriu els procediments, tècniques i equips per a la composició de productes de croissanteria i brioixeria fullada.
- 7.2 Descriure possibles dissenys, productes i elements a incorporar, en la decoració i acabat dels productes de croissanteria i brioixeria fullada.
- 7.3 Prepara les cremes, farciments i cobertures.
- 7.4 Aplica la crema, farciment i cobertura en la proporció adequada.
- 7.5 Assegura que la composició final de producte compleix amb les especificacions.
- 7.6 Fixa les condicions de conservació del producte garantint la seguretat alimentària.
- 7.7 Identifica i aplica les mesures correctives davant desviacions.
- 7.8 Aplica mesures de seguretat i higiene en la manipulació dels productes.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada:

- 1.1 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada: fonaments i característiques.
 - 1.2 Neteja d'equips i útils.
 - 1.3 Manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions.
 - 1.4 Incidències tipus en la manipulació dels equips d'elaboració de productes de croissanteria i brioixeria fullada.
 - 1.5 Eliminació dels residus generats durant el manteniment d'equips i instal·lacions.
2. Obtenció de masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada:
- 2.1 Tipus de masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioixeria fullada.
 - 2.2 Càlcul d'ingredients segons la proporció establerta en la recepta base.

- 2.3 Condicionament del llevat del pa.
- 2.4 Preparació de la massa mare per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada. Formulació, elaboració.
- 2.5 Paràmetres de control, conservació i utilització.
- 2.6 Operacions d'elaboració de masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada.
- 2.7 Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada i el seu control.
- 2.8 Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada i descripció de les mesures correctives.
3. Formació de peces de productes de croissanteria i brioxeria fullada:
 - 3.1 Operacions de formació de peces per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada: divisió, fenyiment.
 - 3.2 Descripció de les anomalies i defectes del formació de peces i aplicació de mesures correctives.
 - 3.3 Ubicació i control de les peces formades.
4. Control del procés de fermentació per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada:
 - 4.1 Procés de fermentació per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada. Paràmetres de control, anomalies i mesures correctives.
 - 4.2 Adaptació de les fórmules de masses fermentables per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada amb aplicació de fred industrial (fermentació controlada, congelació i refrigeració).
5. Cocció/fregit de peces fermentades en l'elaboració de productes de croissanteria i brioxeria fullada:
 - 5.1 Operacions prèvies a la cocció/fregit de productes de croissanteria i brioxeria fullada: característiques, seqüència d'execució, equips i utilitatge.
 - 5.2 Tractaments tèrmics d'aplicació i la seva influència sobre els productes de croissanteria i brioxeria fullada.
 - 5.3 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents en l'elaboració de productes de croissanteria i brioxeria fullada i descripció de les mesures correctives.
 - 5.4 Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuits i fregits: descripció i controls bàsics.
6. Aplicació de normes de seguretat i higiene en l'elaboració de productes croissanteria i brioxeria fullada.
7. Prevenció de riscos laborals en el procés d'elaboració de productes de croissanteria i brioxeria fullada.
8. Elaboració de farciments i cobertures per elaborar productes de croissanteria i brioxeria fullada:
 - 8.1 Selecció de cremes, farciments i cobertures sobre la base dels productes de croissanteria i brioxeria fullada a obtenir.
 - 8.2 Elaboració i conservació de cremes amb ou, batudes i lleugeres. Ingredients i formulació. Seqüència d'operacions. Realització. Conservació. Utilització en els diferents productes de croissanteria i brioxeria fullada.
 - 8.3 Elaboració i conservació de farciments salats (cremes base, beixamel). Ingredients i formulació. Seqüència d'operacions. Realització. Conservació. Utilització en els diferents productes de croissanteria i brioxeria fullada.
 - 8.4 Elaboració i conservació de cobertures (glacejats, pasta d'ametlla, xocolata, lluentors). Ingredients i formulació. Seqüència d'operacions. Realització. Conservació. Utilització en els diferents productes de croissanteria i brioxeria fullada.
 - 8.5 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctives.
 - 8.6 Aplicació de normes de seguretat i higiene.
 - 8.7 Prevenció de riscos laborals.

9. Composició de productes de croissanteria i brioixeria fullada:
- 9.1 Procediments i tècniques de farciment dels productes de croissanteria i brioixeria fullada.
 - 9.2 Procediments i tècniques de recobriment dels productes de croissanteria i brioixeria fullada.
 - 9.3 Aplicació d'elements decoratius als productes de croissanteria i brioixeria fullada.
 - 9.4 Selecció de l'equip i utilatge en funció de la crema, farciment o cobertura dels productes de croissanteria i brioixeria fullada.
 - 9.5 Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctives.
 - 9.6 Aplicació de mesures d'higiene i seguretat adequades durant el procés.
 - 9.7 Prevenció de riscos laborals.

MÒDUL PROFESSIONAL 2: PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

- UF 1: masses de full. 20 hores
- UF 2: masses batudes o esponjades. 20 hores
- UF 3: masses escaldades. 20 hores
- UF 4: masses ensucrades i trencades. 20 hores
- UF 5: semifreds. 20 hores
- UF 6: cremes i farciments dolços i salats. 25 hores
- UF 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries. 20 hores
- UF 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres. 20 hores

UF 1: masses de full

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.
- 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.
 - 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.
 - 2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.
 - 2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.
 - 2.5 Justifica el lloc de dipòsit i emmagatzematge dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.
 - 2.6 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.
3. Obté masses i productes de masses de pasta de full, dolces i salades, justificant-ne la composició.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Reconeix les característiques generals de les masses de pasta de full.
- 3.2 Identifica els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.
- 3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 3.4 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.
- 3.5 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.
- 3.6 Identifica les masses susceptibles de conservació per tractament de fred (refrigeració i/o congelació).
- 3.7 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 3.8 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 3.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:
 - 1.1 Descripció, funcions classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús, i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
 - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.
 - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
 - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
 - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
 - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:
 - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
 - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
 - 2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Elaboracions de productes de masses de pasta de full, dolces i salades:

- 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de masses de pasta de full.
- 3.2 Característiques de les masses de pasta de full.
- 3.3 Procés d'elaboració de la massa de pasta de full.
- 3.4 Característiques i propietats dels diferents tipus de masses de pasta de full (bàsica, de mantega, invertida, compacta, ràpida i altres).
- 3.5 Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batuda, tamisatge i incorporació de la farina, etc.) sobre el producte acabat.
- 3.6 Principals elaboracions de masses de pasta de full (palmeres, milfulls, empanades i altres).
- 3.7 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
- 3.8 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 2: masses batudes o esponjades

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.
- 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.
- 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.
- 2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.
- 2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.
- 2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i de similars.
- 2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.
- 2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Obté masses i productes de masses batudes o esponjades, dolces i salades, justificant-ne la composició.

Críteris d'avaluació

3.1 Identifica els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.

3.2 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.3 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.

3.4 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.

3.5 Aboca la massa sobre el motlle o l'aboca amb la mànega sobre la llauna de cocció, amb la forma i mida requerits en funció del producte a obtenir.

3.6 Refrigera o congela el producte si cal per assegurar-ne la conservació.

3.7 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de productes de masses batudes:

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de les masses batudes.

3.2 Característiques de les masses batudes.

3.3 Procés d'elaboració de productes de masses batudes.

3.4 Principals elaboracions amb masses batudes (pa de pessic, magdalenes, mantegades i altres).

3.5 Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batuda, tamisatge i incorporació de la farina, etc.) sobre el producte acabat.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 3: masses escaldades

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Críteris d'avaluació

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Críteris d'avaluació

2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i de similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Obté masses i productes de masses escaldades, dolces i salades, de múltiples aplicacions, justificant-ne la composició.

Críteris d'avaluació

3.1 Reconeix les característiques generals de les masses escaldades.

3.2 Identifica els productes mes significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.

3.5 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.

3.6 Aboca la massa sobre el motlle o l'aboca amb la mànega sobre la llauna de coccio, amb la forma i mida requerits en funció del producte a obtenir.

3.7 Refrigera o congela el producte si cal per assegurar-ne la conservació.

3.8 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.9 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:
 - 1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
 - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.
 - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
 - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
 - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
 - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:
 - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
 - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
 - 2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Elaboracions de productes de masses escaldades:
 - 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de les masses escaldades.
 - 3.2 Característiques de les masses escaldades.
 - 3.3 Procés d'elaboració de productes de masses escaldades.
 - 3.4 Principals elaboracions de masses escaldades (profiteroles, bunyols, xurros i altres).
 - 3.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
 - 3.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 4: masses ensucrades i trencades

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.
- 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Críteris d'avaluació

2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i de similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Obté masses i productes de masses ensucrades i trencades dolces i salades de múltiples aplicacions, justificant-ne la composició.

Críteris d'avaluació

3.1 Reconeix les característiques generals de les masses escaldades.

3.2 Identifica els productes mes significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.

3.5 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.

3.6 Aboca la massa sobre el motlle o l'aboca amb la màniga sobre la llauna de coccio, amb la forma i mida requerits en funció del producte a obtenir.

3.7 Refrigera o congela el producte si cal per assegurar-ne la conservació.

3.8 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.9 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:

- 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
- 2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques
3. Elaboracions de productes de masses ensucrades i trencades, dolces i salades:
 - 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de les masses ensucrades.
 - 3.2 Característiques de les masses ensucrades.
 - 3.3 Principals elaboracions amb masses ensucrades i trencades.
 - 3.4 Procés d'elaboració de productes de masses ensucrades i trencades dolces i salades.
 - 3.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
 - 3.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 5: semifreds

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.
- 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.
- 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.
- 2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.
- 2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i de similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Obté semifreds identificant-ne la tipologia.

Críteris d'avaluació

3.1 Reconeix les característiques generals dels semifreds.

3.2 Classifica i caracteritza els diferents tipus de semifreds (parfait, mousse, bavareses, carlotes i altres).

3.3 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos per l'elaboració de semifreds.

3.4 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.5 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge i consistència de les elaboracions.

3.6 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.

3.7 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.

3.8 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.9 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de semifreds:

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de semifreds.

3.2 Característiques dels semifreds.

3.3 Classificació dels semifreds segons el component responsable del sabor i l'esponjament bàsic (bavareses, mousse i altres).

3.4 Procés d'elaboració de productes a base de semifreds.

3.5 Influència dels diferents ingredients i paràmetres en el procés d'elaboració del semifred.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 6: cremes i farciments dolços i salats

Durada: 25 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriviu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.

1.9 Descriviu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Criteris d'avaluació

2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i altres semblants.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Obté cremes i farciments, dolços i salats, descrivint i aplicant les tècniques d'elaboració.

Criteris d'avaluació

3.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de cremes i farciments dolços i salats associant-los als productes a elaborar.

3.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cremes i farciments dolços i salats.

- 3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 3.4 Identifica la funció de cadascun dels ingredients.
- 3.5 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.
- 3.6 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.
- 3.7 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge i consistència de cadascuna de les elaboracions.
- 3.8 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions de l'elaboració.
- 3.9 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
- 3.10 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 3.11 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 3.12 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 3.13 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:
 - 1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
 - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.
 - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
 - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
 - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
 - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:
 - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
 - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
 - 2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Elaboracions de cremes amb ou i cremes batudes:
 - 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de cremes amb ou i cremes batudes.
 - 3.2 Característiques de les cremes amb ou i cremes batudes.
 - 3.3 Principals elaboracions amb cremes amb ou i cremes batudes.
 - 3.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria.
 - 3.5 Procés d'elaboració de cremes amb ou i cremes batudes.
 - 3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
 - 3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.
4. Elaboracions de farciments salats:
 - 4.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de farciments salats.
 - 4.2 Característiques dels farciments salats.
 - 4.3 Cremes base per a farciments salats (salsa beixamel i altres).
 - 4.4 Principals elaboracions amb farciments salats.
 - 4.5 Ús en els diferents productes de pastisseria.
 - 4.6 Procés d'elaboració de farciments salats.
 - 4.7 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

4.8 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Criteris d'avaluació

2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i altres semblants.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació de consum assignada, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Obté cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres) descrivint-ne i aplicant-hi les tècniques d'elaboració.

Criteris d'avaluació

3.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres) associant-los als productes a elaborar.

3.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres).

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Identifica la funció de cadascun dels ingredients.

3.5 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.

3.6 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.

3.7 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.

3.8 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.

3.9 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.

3.10 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.11 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.12 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.13 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres):

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració.

3.2 Principals elaboracions de cobertures (setinatges, glacejats fondants, pastes d'ametlla, cremes de xocolata, brillantors de fruites, banys a l'ou i altres).

3.3 Principals elaboracions a base de fruites (melmelades, confitures, geles, coulis i altres).

3.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.

3.5 Procés d'elaboració de cobertures, banys i elaboracions complementàries.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

4. Preparació de cobertures de xocolata:

4.1 Caracterització i classificació de la xocolata i les cobertures.

- 4.2 Ingredients de la xocolata i cobertures, i la seva influència en les característiques del producte acabat.
- 4.3 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.
- 4.4 Procés d'elaboració de cobertures de xocolata.
- 4.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
- 4.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja, assegurant l'eliminació total dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips, així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives si cal.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

Criteris d'avaluació

2.1 Calcula les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres als departaments corresponents.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per a la seva utilització posterior en les elaboracions de pastisseria-rebosteria i altres semblants.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignats, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i hi proposa alternatives.

3. Decora el producte relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

Críteris d'avaluació

3.1 Descriu els elements principals de decoració en pastisseria i rebosteria i les seves alternatives d'ús.

3.2 Interpreta la fitxa tècnica de fabricació per a l'acabat del producte.

3.3 Identifica el procés d'utilització o regeneració de productes que ho requereixin.

3.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'acabament del producte de pastisseria/rebosteria.

3.5 Proposa un disseny bàsic o personal.

3.6 Realitza les diverses tècniques d'acabat en funció de les característiques del producte final, seguint els procediments establerts.

3.7 Disposa els diferents elements de la decoració seguint criteris estètics i/o preestablerts.

3.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

3.9 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.10 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Aplica els mètodes precisos i opera correctament amb els equips per a la conservació i regeneració de gèneres crus, semielaborats i les elaboracions bàsiques per preparar productes de pastisseria-rebosteria.

Críteris d'avaluació

4.1 Justifica els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques més apropiats en funció de la destinació o consum assignats i de les característiques derivades de la seva mateixa naturalesa i la normativa higienicosanitària.

4.2 Caracteritza les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions bàsiques en funció del mètode i equip elegit, les instruccions rebudes i la destinació o el consum assignats per a la seva regeneració.

4.3 Discrimina les diferents etapes del procés de fabricació i els productes susceptibles de rebre un tractament de conservació per al consum en un temps futur o el seu ús en una elaboració posterior.

4.4 Reconeix els problemes principals de l'aplicació del fred en diferents elaboracions relacionant-los amb les anomalies o diferències observades en el producte acabat.

4.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4.6 Verifica i valora les característiques finals del producte.

4.7 Treballa amb organització i responsabilitat.

4.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

Continguts

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

- 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
- 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria:
 - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
 - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
 - 2.3 Execució d'operacions de restabliment que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Decoració de productes de pastisseria i rebosteria:
 - 3.1 Identificació de matèries primeres i productes elaborats que poden convertir-se en elements decoratius.
 - 3.2 Utilització de la paletina, mànega i cornet, i altres eines per decorar.
 - 3.3 Normes i combinacions bàsiques per al disseny de les decoracions.
 - 3.4 Experimentació i avaluació de combinacions possibles.
 - 3.5 Decoració del producte acabat.
 - 3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
 - 3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.
4. Aplicació de tècniques de fred en pastisseria i rebosteria:
 - 4.1 Adaptació de les fórmules i processos.
 - 4.2 Congelació i descongelació de productes de pastisseria i rebosteria.
 - 4.3 Refrigeració de productes de pastisseria i rebosteria.
 - 4.4 Equips específics: composició i regulació.
5. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració de gèneres crus, semielaborats i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria:
 - 5.1 Classes i caracterització dels sistemes i mètodes de conservació i regeneració de gèneres.
 - 5.2 Identificació d'equips associats.
 - 5.3 Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
 - 5.4 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa del gènere o elaboració bàsica en qüestió.
 - 5.5 Deducció de la tècnica o mètode apropiats.
 - 5.6 Procés de conservació i regeneració.
 - 5.7 Execució d'operacions necessàries per a la conservació de gèneres i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria, aplicant les tècniques respectives i mètodes adequats.
 - 5.8 Execució d'operacions necessàries per a la regeneració de gèneres i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria, aplicant les tècniques respectives i mètodes adequats.

MÒDUL PROFESSIONAL 3: ELABORACIONS DE CONFITERIA I ALTRES ESPECIALITATS

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: galetes i pastes seques. 33 hores

UF 2: productes de xocolata, caramels i laminadures. 55 hores

UF 3: torrons i massapans. 22 hores

UF 4: especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània. 55 hores

UF 1: galetes i pastes seques

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora masses i productes de galetaria i pastes seques, justificant-ne la composició.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix les característiques de cada tipus de massa de galetèria i els productes associats.
- 1.2 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 1.3 Ajusta la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- 1.4 Selecciona els ingredients, equips i utillatge.
- 1.5 Realitza les operacions de barreja, fosa o pastament i refinatge, coccí al forn i altres, controlant els paràmetres per assegurar un producte d'acord amb les especificacions.
- 1.6 Verifica les característiques físiques i organolèptiques de la massa o producte de galetèria.
- 1.7 Identifica els defectes d'elaboració dels diferents tipus de masses i les possibilitats de correcció.
- 1.8 Regula els paràmetres: temps, humitat, freqüència i volum de càrrega en el forn.
- 1.9 Realitza el manteniment de primer nivell de la maquinària i equips.
- 1.10 Adopta mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals.
- 1.11 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.12 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

Continguts

1. Elaboració de masses i productes de galetèria i pastes seques:
 - 1.1 Procés general d'elaboració de masses de galetèria.
 - 1.2 Obtenció i conservació de masses aglutinants (laminades-encunyades).
 - 1.3 Ajust de la fórmula segons el producte i la quantitat a elaborar.
 - 1.4 Pesada i dosificació dels ingredients.
 - 1.5 Obtenció de la massa o pasta.
 - 1.6 Laminació-encunyació, escudellament i emmotllament.
 - 1.7 Coccí i refredament.
 - 1.8 Refrigeració/congelació.
 - 1.9 Conservació.
 - 1.10 Obtenció i conservació de masses antiaglutinants (modelades, extrusionades, dipositades).
 - 1.11 Característiques físiques i organolèptiques dels productes. Anomalies possibles. Causes i correccions.
 - 1.12 Maquinària i equips.
 - 1.13 Manteniment de primer nivell de la maquinària i equips.
 - 1.14 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
 - 1.15 Prevenció de riscos laborals.

UF 2: productes de xocolata, caramels i llaminadures

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Elabora productes a base de xocolata, relacionant la tècnica amb el producte final.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix els tipus de pastes de xocolata i els seus ingredients.
- 1.2 Ajusta la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- 1.3 Controla les operacions de temperament, modelatge i refredament del producte.
- 1.4 Identifica els defectes d'elaboració i les possibilitats de correcció.
- 1.5 Reconeix les tècniques per al modelatge de figures de xocolata manifestant disposició i iniciativa positives per a la innovació.

- 1.6 Obté productes per a la unió de peces o per arrancada d'encenalls de xocolata.
 - 1.7 Identifica les tècniques per a la coloració de xocolates.
 - 1.8 Aplica els procediments d'elaboració de motius de decoració (quenelles, encenalls i altres).
 - 1.9 Aplica els procediments d'elaboració de bombons i lllaminadures.
 - 1.10 Fixa les condicions de conservació i emmagatzematge del producte.
 - 1.11 Realitza les operacions de manteniment de primer nivell dels equips.
 - 1.12 Aplica les mesures d'higiene, seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals.
 - 1.13 Treballa amb organització i responsabilitat.
 - 1.14 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
2. Obté caramels, confits i altres lllaminadures, justificant la tècnica seleccionada.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix les característiques generals dels diferents tipus de barreges base per elaborar caramels, confits i altres lllaminadures.
- 2.2 Identifica els ingredients complementaris (aromes, colorants i additius, entre d'altres).
- 2.3 Ajusta la fórmula per als diversos productes i quantitats a elaborar.
- 2.4 Selecciona els ingredients, equips i utillatge.
- 2.5 Aplica les diferents operacions que integren els processos d'elaboració de caramels, confits i altres lllaminadures.
- 2.6 Fixa els paràmetres a controlar en cadascuna de les etapes del procés.
- 2.7 Identifica les característiques físiques i organolèptiques de cada producte i els defectes o desviacions.
- 2.8 Identifica les operacions d'elaboració de caramels, confits i lllaminadures.
- 2.9 Realitza les operacions de manteniment de primer nivell dels equips.
- 2.10 Adopta les mesures d'higiene, seguretat i de prevenció de riscos laborals.
- 2.11 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 2.12 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

Continguts

1. Elaboració de productes a base de xocolata:
 - 1.1 Ingredients de la xocolata i la seva influència en les característiques del producte.
 - 1.2 Ajust de la fórmula segons el producte i la quantitat a elaborar.
 - 1.3 Seqüència d'operacions per a l'elaboració de productes de xocolateria.
 - 1.4 Elaboració de figures de xocolata. Unió de peces i arrencada d'encenalls.
 - 1.5 Elaboració d'elements decoratius per a la pastisseria a base de xocolata.
 - 1.6 Elaboració de bombons i lllaminadures a base de xocolata.
 - 1.7 Anomalies en l'elaboració de productes a base de xocolata. Causes i correccions.
 - 1.8 Maquinària, equips i utillatge en xocolateria.
 - 1.9 Manteniment de primer nivell de la maquinària i equips.
 - 1.10 Condicions de conservació i emmagatzematge de productes elaborats a base de xocolata.
 - 1.11 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
 - 1.12 Prevenció de riscos laborals.
2. Elaboració de caramels, confits i lllaminadures:
 - 2.1 Elaboració de caramels durs i tous.
 - 2.2 Elaboració de regalèssia.

- 2.3 Elaboració de gelatines.
- 2.4 Elaboració de dragees i confits.
- 2.5 Elaboració d'altres dolços i lllaminadures.
- 2.6 Ajust de la fórmula segons el producte i la quantitat a elaborar.
- 2.7 Anomalies possibles, causes i correccions.
- 2.8 Maquinària, equips i utilitatge.
- 2.9 Manteniment de primer nivell de la maquinària i equips.
- 2.10 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- 2.11 Prevenció de riscos laborals.

UF 3: torrons i massapans

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Obté torrons i productes a base de massapà, descrivint-ne i aplicant el procediment d'elaboració.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta la fórmula i funció de cadascun dels ingredients.
- 1.2 Ajusta la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- 1.3 Selecciona els ingredients, equips i utilitatge.
- 1.4 Segueix la seqüència d'operacions del procés d'elaboració de masses de torró i massapà.
- 1.5 Identifica els defectes d'elaboració i les possibilitats de correcció.
- 1.6 Enumera les operacions de la formació de peces.
- 1.7 Fixa els paràmetres a controlar en cadascuna de les etapes del procés.
- 1.8 Realitza les operacions de manteniment de primer nivell dels equips.
- 1.9 Adopta mesures d'higiene, seguretat i de prevenció de riscos laborals.
- 1.10 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

Continguts

1. Elaboració de massapans i torrons:
 - 1.1 Procés d'elaboració de massapans.
 - 1.2 Tipus de massapà: bast, normal, fi.
 - 1.3 Ajust de la fórmula segons el producte i la quantitat a elaborar.
 - 1.4 Principals elaboracions: massapans de Soto, de Toledo, de Cadis, figuretes, panellets...
 - 1.5 Elaboració de diferents tipus de torrons.
 - 1.6 Anomalies possibles, causes i correccions del procés d'elaboració.
 - 1.7 Maquinària, equips i utilitatge en l'elaboració de massapans i torrons.
 - 1.8 Manteniment de primer nivell de la maquinària i equips.
 - 1.9 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
 - 1.10 Prevenció de riscos laborals.

UF 4: especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora especialitats regionals, tradicionals i estacionals, justificant la tècnica seleccionada.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les principals especialitats regionals, tradicionals i estacionals.
- 1.2 Identifica els ingredients que componen aquestes especialitats.
- 1.3 Selecciona les matèries primeres, equips i utilitatge.
- 1.4 Descriu la seqüència d'operacions que integren el procés d'elaboració (llaminació, trossejament, escudellament, modelatge, coccio i altres).

- 1.5 Controla els paràmetres del procés per obtenir productes amb les característiques físiques i organolèptiques establertes.
- 1.6 Aplica mesures correctives en cas de defecte o desviació.
- 1.7 Realitza el manteniment de primer nivell dels equips.
- 1.8 Adopta mesures d'higiene, seguretat i de prevenció de riscos laborals.
- 1.9 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

2. Elabora productes de pastisseria contemporània, aplicant nous formularis.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Aplica tècniques i tendències noves a l'elaboració de productes.
- 2.2 Interpreta la fórmula i funció de cadascun dels ingredients.
- 2.3 Ajusta la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- 2.4 Selecciona els ingredients, equips i utilitatge.
- 2.5 Segueix la seqüència d'operacions del procés d'elaboració.
- 2.6 Adopta mesures d'higiene i seguretat.
- 2.7 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 2.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

Continguts

1. Elaboració d'especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània:
 - 1.1 Productes regionals, tradicionals i estacionals. Descripció i fórmules.
 - 1.2 Pastisseria contemporània. Noves tendències en pastisseria. Tècniques i bibliografia.
 - 1.3 Maquinària, equips i utilitatge.
 - 1.4 Manteniment de primer nivell de la maquinària i equips.
 - 1.5 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
 - 1.6 Prevenció de riscos laborals.

MÒDUL PROFESSIONAL 4: POSTRES EN LA RESTAURACIÓ

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

- UF 1: les postres en la restauració. 12 hores
- UF 2: postres a base de fruites i làctics, i postres fregides i de paella. 20 hores
- UF 3: postres de semifreds, gelats i sorbets. 26 hores
- UF 4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor. 44 hores
- UF 5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria. 30 hores

UF 1: les postres en la restauració

Durada: 12 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Identifica les matèries primeres específiques per a l'elaboració de postres en la restauració.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Enumera una relació de matèries primeres bàsiques per elaborar postres.
 - 1.2 Descriu les característiques i aplicacions de les matèries primeres més utilitzades per elaborar postres.
2. Reconeix els diferents elements que componen unes postres en la restauració.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Distingeix els diferents tipus de postres.
- 2.2 Relaciona les diferents tècniques específiques per a l'elaboració de postres.
3. Identifica postres per a persones amb necessitats alimentàries específiques analitzant les característiques pròpies de cada situació.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Reconeix els diversos tipus de necessitats alimentàries específiques.
- 3.2 Identifica aliments exclosos en cada necessitat alimentària específica.
- 3.3 Reconeix els possibles productes substitutius i proposa postres alternatives que resultin adients a les diferents particularitats alimentàries.
4. Organitza les tasques per a l'elaboració de postres en la restauració analitzant les fitxes tècniques.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Interpreta els diversos documents relacionats amb la producció.
- 4.2 Determina i fa la seqüència de les diverses fases de la producció.
- 4.3 Dedueix les necessitats de matèries primeres, així com d'equips, utensilis i eines.
- 4.4 Determina els processos buscant un ús racional dels recursos materials i energètics.
- 4.5 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 4.6 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 4.7 Valora, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Matèries primeres més utilitzades per a l'elaboració de postres de cuina i gelats:
 - 1.1 Classificació, característiques i aplicacions.
2. Postres en la restauració:
 - 2.1 Descripció, caracterització, classificacions i aplicacions de tots aquells elements que integren unes postres de cuina (element base, salses per a postres, cruixents, etc.).
 - 2.2 Identificació de les elaboracions específiques per a la preparació de postres de cuina i gelats.
 - 2.3 Classificació, descripció i aplicacions de les postres.
3. Postres per a persones amb necessitats alimentàries especials:
 - 3.1 Caracterització de postres per a persones amb necessitats alimentàries especials: celíacs, diabètics, intolerància a la lactosa i altres.
 - 3.2 Identificació de postres alternatives.
4. Desenvolupament de processos d'aprovisionament intern i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de postres en la restauració:
 - 4.1 Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
 - 4.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
 - 4.3 Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
5. Procés d'organització de les tasques per a les elaboracions de postres en la restauració:
 - 5.1 Documentació associada als processos productius de postres. Descripció i interpretació.
 - 5.2 Fases i caracterització de la producció de postres i del seu servei en la restauració, riscos en l'execució i control de resultats.

UF 2: postres a base de fruites i làctics, i postres fregides i de paella

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora postres a base de fruites reconeixent-ne i aplicant hi els diversos procediments.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza els diferents tipus de postres a base de fruites i els relaciona amb les seves possibilitats d'aplicació.

1.2 Distingeix i realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases del procés per elaborar postres a base de fruites.

1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.

1.4 Realitza els processos d'elaboració de diverses postres a base de fruites seguint els procediments establerts.

1.5 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

1.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

1.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

1.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

1.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Elabora postres a base de làctics identificant mètodes i aplicant procediments.

Criteris d'avaluació

2.1 Caracteritza els diferents tipus de postres a base de làctics.

2.2 Distingeix les diverses fases del procés d'elaboració respectant-ne la formulació.

2.3 Identifica els punts clau en el procés d'elaboració.

2.4 Realitza els processos d'elaboració de diverses postres a base de làctics seguint els procediments establerts.

2.5 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

2.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

2.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

2.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

2.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Elabora postres fregides i de paella reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació

3.1 Caracteritza els diferents tipus de postres fregides i de paella.

3.2 Distingeix les diverses fases del procés d'elaboració.

3.3 Identifica els punts clau en el procés d'elaboració.

3.4 Realitza els processos d'elaboració de diverses postres fregides i de paella seguint els procediments establerts.

3.5 Adapta les característiques dels postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

3.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

3.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

3.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Elaboracions de postres a base de fruites:

1.1 Postres a base de fruites. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.

1.2 Procediments d'execució de postres a base de fruites.

1.3 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

2. Elaboracions de postres a base de làctics:

2.1 Postres a base de làctics. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació, característiques generals.

2.2 Procediments d'execució de postres a base de làctics.

2.3 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3. Elaboracions de postres fregides o de paella:

3.1 Postres fregides o de paella. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.

3.2 Procediments d'execució de postres fregides o de paella.

3.3 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

4. Procés d'elaboració de postres a base de fruites, làctics i de postres fregides i de paella:

4.1 Interpretació de l'ordre de servei.

4.2 Interpretació de fitxes tècniques.

4.3 Anàlisi dels recursos necessaris i disponibles.

4.4 Distribució de tasques.

4.5 Manipulació de gèneres, estris i equips.

4.6 Aplicació de les tècniques de treball especificades.

5. Procés de conservació de postres a base de fruites, làctics i de postres fregides i de paella:

5.1 Identificació dels mètodes de conservació que cal aplicar a cada producte.

5.2 Classificació dels productes per a la conservació posterior.

5.3 Retolació i etiquetatge dels productes.

5.4 Control de la conservació i de la seva qualitat.

5.5 Establiment de les condicions de reutilització.

UF 3: postres de semifreds, gelats i sorbets

Durada: 26 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora semifreds reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza els diferents tipus de semifreds.

1.2 Distingeix les diverses fases i punts clau en els processos d'elaboració.

1.3 Realitza els processos d'elaboració de semifreds seguint els procediments establerts.

1.4 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

- 1.5 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
 - 1.6 Adapta les característiques dels postres a les diferents necessitats alimentàries especials.
 - 1.7 Treballa amb organització i responsabilitat.
 - 1.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
 - 1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Elabora gelats i sorbets, identificant i fent la seqüència les fases i aplicant mètodes i tècniques.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Caracteritza els diferents tipus de gelats i sorbets.
- 2.2 Identifica les matèries primeres específiques de gelats i sorbets.
- 2.3 Distingeix les diverses fases i punts clau en els processos d'elaboració.
- 2.4 Realitza els processos d'elaboració de gelats i sorbets seguint els procediments establerts.
- 2.5 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
- 2.6 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 2.7 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.
- 2.8 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 2.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Elaboracions de semifreds:
 - 1.1 Semifreds. Descripció, tipus, aplicacions i conservació.
 - 1.2 Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de semifreds.
 - 1.3 Procediments d'execució per a l'obtenció dels diferents tipus de semifreds.
 - 1.4 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
2. Elaboracions de gelats i sorbets:
 - 2.1 Gelats i sorbets. Descripció, caracterització, tipus, classificacions, aplicacions i conservació.
 - 2.2 Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de gelats i sorbets.
 - 2.3 Procediments d'execució per a l'obtenció de gelats i sorbets.
 - 2.4 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
3. Procés d'elaboració de semifreds, de gelats i sorbets:
 - 3.1 Interpretació de l'ordre de servei.
 - 3.2 Interpretació de fitxes tècniques.
 - 3.3 Anàlisi dels recursos necessaris i disponibles.
 - 3.4 Distribució de tasques.
 - 3.5 Manipulació de gèneres, estris i equips.
 - 3.6 Aplicació de les tècniques de treball especificades.
4. Procés de conservació de semifreds, de gelats i sorbets:
 - 4.1 Interpretació dels mètodes de conservació que cal aplicar a cada producte.
 - 4.2 Classificació dels productes per a la conservació posterior.
 - 4.3 Retolació i etiquetatge dels productes.
 - 4.4 Control de la conservació i de la seva qualitat.
 - 4.5 Determinació de les condicions de reutilització.

UF 4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora postres de cuines significatives: cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuines internacionals i d'autor.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les elaboracions principals de postres catalanes i altres postres de cuines territorials espanyoles, internacionals i d'autor.

1.2 Reconeix els diferents elements que formen part dels postres d'autor.

1.3 Realitza els processos d'elaboració de postres catalanes, espanyoles, internacionals i d'autor significatives seguint els procediments establerts.

1.4 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

1.5 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

1.6 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

1.7 Treballa amb organització i responsabilitat.

1.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Elaboracions de postres catalanes, d'altres cuines territorials espanyoles, de cuines internacionals i d'autor:

1.1 Descripció i caracterització de les elaboracions més importants.

1.2 Fonts d'informació i bibliografia.

1.3 Procediments d'execució per a l'obtenció de postres.

1.4 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

2. Procés d'elaboració de postres catalanes, espanyoles, internacionals i d'autor:

2.1 Interpretació de l'ordre de servei.

2.2 Interpretació de fitxes tècniques.

2.3 Anàlisi dels recursos necessaris i disponibles.

2.4 Distribució de tasques.

2.5 Manipulació de gèneres, estris i equips.

2.6 Aplicació de les tècniques de treball especificades.

3. Procés de conservació:

3.1 Interpretació dels mètodes de conservació que cal aplicar a cada producte.

3.2 Classificació dels productes per a la conservació posterior.

3.3 Retolació i etiquetatge dels productes.

3.4 Control de la conservació i de la seva qualitat.

3.5 Determinació de les condicions de reutilització.

UF 5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria

Durada: 30 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Presenta postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria, relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Identifica el procés d'ús o regeneració de productes que ho requereixin.
- 1.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.
- 1.3 Realitza les diverses tècniques de presentació i decoració en funció de les característiques del producte final i les seves aplicacions.
- 1.4 Identifica i relaciona els elements principals de decoració en pastisseria i rebosteria, així com les seves alternatives d'ús.
- 1.5 Disposa els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics i/o altres criteris preestablerts.
- 1.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu consum.
- 1.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 1.8 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Presentació de postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria:
 - 1.1 Decoració i presentació de postres emplatades. Normes i combinacions bàsiques.
 - 1.2 Experimentació i avaluació de combinacions possibles.
 - 1.3 Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes de postres emplatades.
 - 1.4 Finalització i decoració de les elaboracions segons la finalitat de cadascuna d'elles.
 - 1.5 Exposició i col·locació de cada un dels pastissos i postres, segons el tipus de conservació que els pertoca.
 - 1.6 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

MÒDUL PROFESSIONAL 5: PRODUCTES D'OBRAJOR

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

- UF 1: tasques de producció. 21 hores
- UF 2: processos d'elaboració. 61 hores
- UF 3: decoració de productes d'obraJOR. 25 hores
- UF 4: envasament i ubicació dels productes d'obraJOR. 25 hores

UF 1: tasques de producció

Durada: 21 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Organitza les tasques de producció, justificant els recursos i la seqüència d'operacions.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Planifica les tasques a realitzar amb previsió de les dificultats i la manera de superar-les.
- 1.2 Interpreta la documentació associada al procés.
- 1.3 Determina i enumera els recursos humans i materials.
- 1.4 Calcula la quantitat necessària d'ingredients de la recepta segons la quantitat de producte a obtenir.
- 1.5 Distribueix i fa la seqüència dels temps d'operació i posada a punt.
- 1.6 Prepara i regula els serveis auxiliars, equips i utilitatges.

- 1.7 Coordina les activitats de treball.
- 1.8 Realitza l'escandall del producte elaborat.
- 1.9 Planteja possibles elaboracions a partir de productes bàsics donats.
- 1.10 Adapta productes i acabats a les noves tendències de consum.
- 1.11 Descriu i aplica el sistema d'identificació i de control intern dels productes elaborats fins a l'expedició.

Continguts

1. Organització de les tasques de producció de l'obrador:
 - 1.1 Documentació tècnica associada als processos productius (fitxes tècniques d'elaboració, registres, procediments i instruccions de treball): descripció, interpretació i utilització.
 - 1.2 Utilització de les TIC en l'emplenament dels registres, comunicats i incidències.
 - 1.3 Càlcul i distribució dels recursos humans i materials en funció del procés productiu a realitzar.
 - 1.4 Càlcul de receptes segons la producció.
 - 1.5 Realització d'escandalls.
 - 1.6 Assignació de temps a les operacions del procés productiu.
 - 1.7 Operacions prèvies: selecció i condicionament dels serveis auxiliars, els equips i l'utilatge en funció del procés productiu.
 - 1.8 Traçabilitat i control intern dels productes.
 - 1.9 Adaptació de productes i acabats als gustos del client.

UF 2: processos d'elaboració

Durada: 61 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Analitza els processos d'elaboració, relacionant-los amb els productes a obtenir.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els principals processos d'elaboració en forneria, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria.
 - 1.2 Caracteritza el producte a obtenir, coneixent-ne les alternatives d'elaboració.
 - 1.3 Fa la seqüència de les operacions, justificant-ne l'ordre establert.
 - 1.4 Descriu la funció de cadascun dels ingredients en el producte final.
 - 1.5 Calcula la quantitat necessària dels ingredients a partir de la fitxa d'elaboració.
 - 1.6 Selecciona i regula els equips i utilatge tenint en compte la quantitat final de producte a obtenir, evitant costos i despeses innecessàries.
 - 1.7 Identifica les variables de control dels processos d'elaboració.
 - 1.8 Descriu les modificacions físiques, químiques i biològiques de les masses i productes.
 - 1.9 Enumera les anomalies més freqüents i les seves mesures correctives.
 - 1.10 Contrasta les característiques de qualitat del producte amb les seves especificacions.
 - 1.11 Avalua la rellevància dels llevats en el processament de les masses fermentades.
 - 1.12 Valora l'ordre i neteja com a element imprescindible en el procés d'elaboració.
 - 1.13 Valora els processos artesanals enfront dels industrials.
2. Caracteritza els equips i instal·lacions d'elaboració de productes de forneria, pastisseria, rebosteria i confiteria, relacionant-los amb les seves aplicacions.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Classifica els diferents tipus d'equips i maquinària.
- 2.2 Determina les característiques tècniques dels diferents equips.

- 2.3 Descriu els principis de funcionament dels equips.
- 2.4 Reconeix les aplicacions dels equips i maquinària.
- 2.5 Identifica les mesures de seguretat dels equips.
- 2.6 Justifica la disposició dels equips en l'obra.
- 2.7 Reconeix els accessoris associats a cada equip en funció de les elaboracions.
- 2.8 Reconeix les característiques pròpies d'un obrador.
- 2.9 Valora les noves tecnologies en els processos d'elaboració.

3. Elabora productes de forneria, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria per a col·lectius especials, valorant-ne les implicacions per a la seva salut.

criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les característiques específiques del col·lectiu per al qual es dissenya el producte.
- 3.2 Analitza les implicacions per a la salut del col·lectiu, en cas d'una composició incorrecta.
- 3.3 Descriu el producte a elaborar.
- 3.4 Selecciona i caracteritza els ingredients adequats al tipus de producte, distingint-ne les principals afeccions al·lèrgiques i d'intolerància, i la seva possible substitució.
- 3.5 Enumera les mesures de neteja i preparació d'equips i utilitatge.
- 3.6 Descriu les mesures de prevenció per evitar la utilització inadequada d'ingredients.
- 3.7 Descriu i aplica les operacions del procés i els controls bàsics.
- 3.8 Contrasta les característiques de qualitat del producte amb les seves especificacions.
- 3.9 Identifica adequadament el producte elaborat.
- 3.10 Adopta mesures d'higiene i seguretat alimentària durant el procés.

Continguts

1. Processos d'elaboració de productes de forneria, pastisseria i rebosteria:
 - 1.1 Processos d'elaboració artesanals i industrials: tipus i característiques. Productes de forneria-brioixeria. Productes de pastisseria-rebosteria. Productes de galetaria. Productes de xocolata. Massapans i torrons. Gelats artesans. Productes de confiteria i altres especialitats.
 - 1.2 Identificació i realització de la seqüència de les operacions del procés.
 - 1.3 Selecció dels ingredients.
 - 1.4 Càlcul dels ingredients i disseny de la fitxa d'elaboració.
 - 1.5 Selecció i regulació dels equips i utilitatge de forma eficaç, sense costos ni despeses innecessàries.
 - 1.6 Selecció i aplicació dels procediments operatius i de les tècniques a emprar en funció del producte a obtenir.
 - 1.7 Identificació dels controls bàsics durant el procés d'elaboració.
 - 1.8 Anomalies més freqüents i mesures correctives.
 - 1.9 Normes de qualitat, seguretat laboral i protecció ambiental.
2. Caracterització dels equips i instal·lacions d'elaboració:
 - 2.1 L'obra: característiques i ubicació dels equips.
 - 2.2 Característiques i tipus de màquines i instal·lacions.
 - 2.3 Detalls constructius i funcionament de màquines i instal·lacions.
 - 2.4 Dispositius de seguretat d'equips i instal·lacions.
 - 2.5 Noves tecnologies en els processos d'elaboració.
3. Elaboració de productes per a col·lectius especials:
 - 3.1 Intoleràncies alimentàries: fonaments, repercussió en la salut, ingredients alimentaris alternatius i normativa.
 - 3.2 Adaptacions en fórmules de productes per a col·lectius especials: celíacs, diabètics, intolerants a la lactosa, fenilcetonúrics, etc.
 - 3.3 Procediments de neteja i preparació d'equips i utilitatge: riscos, precaucions, protocols.

3.4 Identificació de la seqüència d'operacions del procés i els controls bàsics a realitzar en funció del producte.

3.5 Responsabilitat en la realització de les tasques professionals per la seva repercussió en la salut de persones de risc.

UF 3: decoració de productes d'obrador

Durada: 25 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Decora els productes d'obrador, aplicant-hi les tècniques adequades i relacionant-les amb els productes a obtenir.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu i classifica els diversos tipus de cremes, farciments i cobertures, així com els seus processos d'elaboració.

1.2 Enumera i descriu els equips i utilitatge emprats en les operacions d'acabat i decoració.

1.3 Descriu possibles dissenys, productes i elements a incorporar en la decoració i acabat del producte.

1.4 Identifica i selecciona la tècnica apropiada d'acabat i decoració per a cada producte.

1.5 Selecciona i regula els equips i utilitatge.

1.6 Contrasta les característiques físiques, estètiques i organolèptiques del producte amb les seves especificacions.

1.7 Aplica les mesures correctives davant desviacions.

Continguts

1. Decoració de productes d'obrador:

1.1 Dissenys bàsics de decoració i acabat en funció del producte a obtenir.

1.2 Operacions i tècniques d'acabat i decoració (pintada, glacejat, flamejat, torrada, serigrafia, aerografia...). Equips i estris.

1.3 Selecció i aplicació d'elements d'acabat i decoració en funció del producte, equips i utilitatge.

1.4 Anàlisi dels defectes en l'acabat i decoració i la seva repercussió.

1.5 Innovació davant nous hàbits de consum i tipus de presentació.

1.6 Valoració de la repercussió de les característiques físiques, estètiques i organolèptiques del producte en els potencials consumidors.

1.7 Adopció de bones pràctiques de manipulació durant l'acabat i decoració dels productes.

UF 4: envasament i ubicació dels productes d'obrador

Durada: 25 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Envasa/embala productes, seleccionant els procediments i tècniques.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu els envasos, embalatges, etiquetes/rètols més utilitzats.

1.2 Identifica i caracteritza els mètodes d'envasament, embalatge i etiquetatge.

1.3 Reconeix i analitza les incompatibilitats existents entre els materials d'envasament i els productes.

1.4 Identifica i caracteritza els equips d'envasament i elements auxiliars.

1.5 Identifica la informació obligatòria i complementària a incloure en etiquetes/rètols.

1.6 Envasa i embala el producte d'acord amb les seves característiques o requeriments del client.

1.7 Reconeix i valora l'aptitud dels envasos, embalatges i etiquetes a utilitzar.

1.8 Relaciona les anomalies dels productes amb alteracions del sistema d'envasament o embalatge.

1.9 Aplica les mesures correctives davant desviacions.

1.10 Aplica les mesures d'higiene i seguretat durant l'envasament i embalatge.

2. Situa els productes elaborats en el lloc de venda, magatzem o dipòsit, justificant-ne la disposició.

Críteris d'avaluació

2.1 Descriu els mètodes i equips de conservació.

2.2 Identifica i caracteritza les condicions i els mitjans per al trasllat.

2.3 Selecciona i descriu les condicions de conservació dels productes (temperatura, humitat, temps màxim, col·locació i lluminositat).

2.4 Trasllada de forma adequada el producte al magatzem, dipòsit o punt de venda.

2.5 Comprova que les condicions de neteja i conservació són les adequades.

2.6 Identifica i situa correctament el producte.

2.7 Aplica les mesures correctives davant desviacions.

Continguts

1. Envasament i embalatge dels productes d'obraor:

1.1 Caracterització dels envasos i embalatges. Materials: plàstic, vidre, metall, cartró, paper. Sistemes de tancament: tanques, tapes, precintes.

1.2 Incompatibilitats dels materials d'envasament amb els productes: fonaments bàsics, factors a considerar.

1.3 Mètodes d'envasament i embalatge dels productes d'obraor.

1.4 Envasament i embalatge industrial: línies d'envasament, dosificadors, embossadores, etc. Seguretat en la utilització.

1.5 Descripció de les anomalies principals de l'envasament dels productes i les mesures correctives.

1.6 Etiquetes i rètols dels productes de forneria, brioixeria, pastisseria, rebosteria i confiteria.

1.7 Selecció de l'envàs i l'embalatge d'un producte elaborat.

1.8 Descripció de la informació a incloure en l'etiqueta i rètols del producte elaborat. Normativa.

2. Ubicació dels productes de forneria, brioixeria, pastisseria, rebosteria i confiteria:

2.1 Descripció dels mètodes de conservació dels productes elaborats.

2.2 Magatzem de productes acabats.

2.3 Punt de venda.

2.4 Procediments per al trasllat dels productes elaborats.

2.5 Equips de trasllat dels productes. Manteniment de primer nivell, mesures de seguretat i procediments de neteja.

2.6 Valoració de la repercussió d'una incorrecta conservació en la qualitat del producte elaborat.

2.7 Anàlisi de les anomalies i mesures correctives en el trasllat i la conservació dels productes elaborats.

MÒDUL PROFESSIONAL 6: OPERACIONS I CONTROL DE MAGATZEM
EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament del magatzem. 22 hores

UF 2: recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies. 44 hores

UF 1: aprovisionament del magatzem

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aprovisiona el magatzem i la línia de producció, identificant-ne les necessitats i les existències.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Defineix els tipus d'estoc i les seves variables.
- 1.2 Identifica els diferents tipus d'inventari.
- 1.3 Efectua les comandes en quantitat, qualitat i terminis.
- 1.4 Descriu les característiques dels equips de càrrega, de descàrrega, de transport i de manipulació interna.
- 1.5 Determina les necessitats de subministrament de gènere, indicant-ne les quantitats.
- 1.6 Classifica els proveïdors en funció del compliment de les exigències de servei i qualitat de les matèries primeres i material auxiliar sol·licitats.
- 1.7 Identifica i selecciona els proveïdors més adequats per a cada producte.
- 1.8 Identifica les condicions de seguretat associades a l'aprovisionament.
- 1.9 Complimenta la documentació corresponent a l'aprovisionament i al subministrament intern de la línia de producció.
- 1.10 Valora la rellevància del control de magatzem en el procés productiu.
- 1.11 Valora noves tendències logístiques en la distribució i en l'emmagatzematge de productes.

Continguts

1. Aprovisionament del magatzem:
 - 1.1 Documentació tècnica relacionada amb l'aprovisionament. Documentació interna.
 - 1.2 Tipus d'estoc. Estocs de seguretat, estoc mínim, rotacions. Costos de gestió i de rotació d'estoc.
 - 1.3 Control d'existències. L'inventari i els seus tipus. Procediments de realització.
 - 1.4 Transport intern. Mitjans de càrrega, de descàrrega, de transport i de manipulació interna. Procediments i mesures de seguretat en la utilització d'equips de manipulació de càrregues.
 - 1.5 Proveïdors. Classificació i selecció.
 - 1.6 Tendències logístiques en la distribució i en l'emmagatzematge de productes alimentaris.

UF 2: recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep les matèries primeres i auxiliars descrivint-ne la documentació associada i els requeriments de transport.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica la documentació que acompanya les mercaderies.
 - 1.2 Determina els mètodes d'apreciació, mesura i càlcul de quantitats.
 - 1.3 Descriu els sistemes de protecció de les mercaderies.
 - 1.4 Identifica les alteracions que poden experimentar les mercaderies en el transport.
 - 1.5 Determina la composició del lot en la recepció de les mercaderies.
 - 1.6 Aplica el sistema d'identificació dels productes subministrats mitjançant el lot del fabricant o amb codis interns nous.
 - 1.7 Comprova que la mercaderia rebuda es correspon amb la sol·licitada.
2. Emmagatzema les mercaderies seleccionant els procediments i les tècniques en funció de les seves característiques.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu i aplica els criteris de classificació de mercaderies.

- 2.2 Interpreta els sistemes de codificació.
 - 2.3 Identifica els sistemes d'emmagatzematge.
 - 2.4 Identifica les àrees en què es realitzarà la recepció, l'emmagatzematge, l'expedició i les esperes.
 - 2.5 Justifica la ubicació de les mercaderies en el magatzem.
 - 2.6 Identifica les condicions d'operativitat (ordre, neteja, temperatura, humitat i altres) del magatzem.
 - 2.7 Identifica la documentació relacionada amb la gestió del magatzem.
 - 2.8 Determina les normes de seguretat del magatzem.
3. Expedeix els productes justificant-ne les condicions de transport i de conservació.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Emplena la documentació relacionada amb l'expedició.
 - 3.2 Descriu el sistema d'identificació i de control intern dels productes elaborats fins a l'expedició.
 - 3.3 Registra la sortida d'existències actualitzant l'estoc.
 - 3.4 Selecciona les condicions apropiades per als diversos productes que s'han d'expedir.
 - 3.5 Determina la composició del lot i la seva protecció.
 - 3.6 Manté l'ordre i la netedat en la zona d'expedició.
 - 3.7 Identifica les característiques dels mitjans de transport per garantir la qualitat i seguretat alimentàries.
4. Utilitza les aplicacions informàtiques valorant-ne la utilitat en el control de magatzem.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Caracteritza les aplicacions informàtiques.
- 4.2 Identifica els paràmetres inicials de l'aplicació segons les dades proposades.
- 4.3 Modifica els arxius de productes, proveïdors i clients realitzant altes i baixes.
- 4.4 Registra les entrades i sortides d'existències, actualitzant els arxius corresponents.
- 4.5 Ajusta el control documental de traçabilitat d'acord amb les característiques del magatzem.
- 4.6 Elabora, arxiva i imprimeix els documents de control de magatzem.
- 4.7 Elabora, arxiva i imprimeix l'inventari d'existències.

Continguts

1. Recepció de mercaderies:
 - 1.1 Operacions i comprovacions generals de recepció. Documentació d'entrada.
 - 1.2 Organització de la recepció. Sistemes d'identificació dels productes subministrats.
 - 1.3 Mesura i pesada de quantitats.
 - 1.4 Sistemes de protecció de mercaderies i alteracions en el transport.
 - 1.5 Normativa de seguretat i d'higiene sobre recepció de mercaderies alimentàries.
2. Emmagatzematge:
 - 2.1 Sistemes d'emmagatzematge i tipus de magatzem. Costos d'emmagatzematge.
 - 2.2 Condicions operatives del magatzem.
 - 2.3 Classificació i codificació de mercaderies. Tècniques i mitjans de codificació.
 - 2.4 Ubicació de mercaderies, aprofitament òptim de l'espai i senyalització. Mètodes de col·locació, limitacions i optimització de l'espai.

- 2.5 Condicions generals de conservació.
- 2.6 Documentació de gestió del magatzem.
- 2.7 Normativa de seguretat laboral i d'higiene en l'emmagatzematge de productes alimentaris.
- 3. Expedició de mercaderies:
 - 3.1 Operacions i comprovacions generals. Documentació de sortida.
 - 3.2 Composició i preparació d'una comanda.
 - 3.3 Organització de l'expedició.
 - 3.4 Transport extern. Tipus. Característiques. Normativa i identificació.
 - 3.5 Condicions de transport. Embalatges i etiquetes de productes alimentaris que s'han d'expedir. Informació logística-comercial i ambiental.
 - 3.6 Normativa de seguretat i d'higiene sobre expedició de mercaderies alimentàries.
- 4. Aplicació de les TIC a la gestió de magatzem:
 - 4.1 Operacions bàsiques en l'ús de l'ordinador.
 - 4.2 Aplicacions informàtiques al control de magatzem (fulls de càlcul, processadors de text i aplicacions específiques).
 - 4.3 Transmissió de la informació: xarxes de comunicació i correu electrònic.

MÒDUL PROFESSIONAL 7: SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

UF 1: manipulació d'aliments

Durada: 40 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Neteja/desinfecta utilatge, equips i instal·lacions, valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, l'utillatge i les instal·lacions de manipulació d'aliments.

1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequada.

1.3 Descriu els procediments, les freqüències i els equips de neteja i desinfecció (N+D).

1.4 Efectua la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant-ne l'eliminació completa.

1.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.

1.6 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).

1.8 Classifica els productes de neteja, de desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.

1.9 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, de desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques higièniques.

2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

2.5 Enumera les malalties d'obligada declaració.

2.6 Reconeix la roba de treball completa i els seus requisits de neteja.

2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació dels aliments, relacionant-les amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Críteris d'avaluació

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants i els mecanismes de transmissió i de multiplicació.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborades amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgògens en productes que en són lliures.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació enfront d'alertes alimentàries.

4. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i de control de la traçabilitat, justificant-ne els principis associats.

Críteris d'avaluació

4.1 Identifica la necessitat i la transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.

4.2 Reconeix els conceptes generals del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

4.3 Defineix conceptes clau per al control de perills sanitaris potencials: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.

4.4 Defineix els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.

4.5 Coneix el protocol d'actuació davant l'incompliment del sistema APPCC.

4.6 Emplena els registres associats al sistema.

4.7 Relaciona la traçabilitat amb la seguretat alimentària.

4.8 Documenta i traça l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.

4.9 Reconeix les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

Continguts

1. Neteja i desinfecció d'equips i d'instal·lacions:

1.1 Conceptes i nivells de neteja. Neteja física, química i microbiològica.

1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, d'equips i d'instal·lacions.

1.3 Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació, desratització.

1.4 Productes de neteja. Propietats, característiques, utilitat, incompatibilitats, precaucions i manipulació. Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i dels materials bàsics.

- 1.5 Paràmetres de control del nivell de neteja i desinfecció.
- 1.6 Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció o desratització i desinsectació inadequats.
2. Manteniment de bones pràctiques higièniques:
 - 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat. Guia de bones pràctiques d'higiene (GBPH). Pautes de comprovació i d'inspecció.
 - 2.2 Mesures d'higiene personal en la manipulació, el processament, la conservació i el transport dels aliments.
 - 2.3 Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.
 - 2.4 Malalties de declaració obligada.
 - 2.5 Factors i situacions de risc més comuns. Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides al manipulador.
 - 2.6 La roba de treball i els seus requisits de neteja.
3. Aplicació de les bones pràctiques de manipulació d'aliments:
 - 3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.
 - 3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades. Tipus d'alteracions i transformacions. Agents causants, mecanismes de transmissió i de multiplicació.
 - 3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Riscos per a la salut: intoxicacions i toxiinfeccions.
 - 3.4 Procediments d'actuació davant alertes alimentàries.
 - 3.5 Mètodes de conservació dels aliments. Additius.
 - 3.6 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.
4. Aplicació de sistemes d'autocontrol:
 - 4.1 Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
 - 4.2 Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.
 - 4.3 Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC. Aplicació.
 - 4.4 Traçabilitat. Seguretat alimentària. Característiques, relació i procediments d'aplicació.
 - 4.5 Documentació i registres associats al sistema APPCC.
 - 4.6 Manual de qualitat.
 - 4.7 Principals normes voluntàries en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

UF 2: protecció del medi ambient

Durada: 26 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- 1.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
- 1.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- 1.4 Reconeix aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals és menys perjudicial per a l'ambient.
- 1.5 Caracteritza les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzen en la indústria alimentària i de restauració.
- 1.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

2. Recull els residus de forma selectiva reconeixent-ne les implicacions en l'àmbit sanitari i ambiental.

Críteris d'avaluació

2.1 Coneix la normativa ambiental en relació amb la recollida de residus aplicable al sector.

2.2 Identifica i classifica els diversos tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

2.3 Reconeix els efectes ambientals dels residus, dels contaminants i d'altres afeccions originades en el procés productiu.

2.4 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.

2.5 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, els abocaments o les emissions.

2.6 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.

2.7 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

Continguts

1. Utilització eficaç de recursos:

1.1 Impacte ambiental provocat per l'ús.

1.2 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclatge.

1.3 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos. Consum d'energia. Gestió de l'aigua.

1.4 No conformitats i accions correctives en el consum dels recursos.

2. Recollida selectiva de residus:

2.1 Legislació ambiental. Normes aplicables.

2.2 Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals. Emissions a l'atmosfera. Abocaments. Residus sòlids i envasos.

2.3 Plans d'actuació.

2.4 Tècniques de recollida, de classificació i d'eliminació o d'abocament de residus.

2.5 Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.

2.6 No conformitats i accions correctives en la gestió dels residus.

MÒDUL PROFESSIONAL 8: PRESENTACIÓ I VENDA DE PRODUCTES DE FORNERIA I PASTISSERIA

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: venda de productes. 44 hores

UF 2: atenció al client. 22 hores

UF 1: venda de productes

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Fixa els preus dels productes elaborats i de les ofertes, analitzant costos i beneficis.

Críteris d'avaluació

1.1 Classifica els diferents tipus de costos.

1.2 Determina les variables que intervenen en el cost i en el benefici.

1.3 Realitza l'escandall del producte.

1.4 Reconeix les fórmules i conceptes d'interès, descompte i marges comercials.

- 1.5 Calcula els costos de producció.
- 1.6 Fixa el preu d'un producte amb un benefici establert.
- 1.7 Actualitza els preus a partir de la variació dels costos.

2. Exposar els productes elaborats en vitrines, descrivint i aplicant les tècniques d'aparadorisme.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Analitza les característiques dels expositors i vitrines.
- 2.2 Identifica l'efecte que produeixen en el client les diferents maneres de situar els productes.
- 2.3 Identifica els paràmetres físics i comercials que determinen la col·locació dels productes.
- 2.4 Renova l'expositor en funció de la campanya.
- 2.5 Rota la presentació dels productes per captar l'interès del client.
- 2.6 Analitza els elements i materials de comunicació comercial.
- 2.7 Analitza la ubicació en el punt de venda dels materials de comunicació comercial.
- 2.8 Realitza l'esbós o model gràfic publicitari.
- 2.9 Situa els cartells i preus de manera que captin l'atenció del consumidor.
- 2.10 Defineix els criteris de composició i muntatge de l'aparador.
- 2.11 Descriu els tipus d'embalatge i empaquetatge segons el producte, les característiques del mateix i la imatge que es vol transmetre.
- 2.12 Prepara paquets o embolcalls que resultin atractius i assegurin la integritat del producte quan es transporta al client.

3. Tanca l'operació de venda, analitzant els procediments de registre i cobrament.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Enumera els diferents llenguatges de codificació de preus.
- 3.2 Explica el funcionament del terminal del punt de venda.
- 3.3 Identifica les fases de les operacions d'arqueig i tancament de caixa, justificant-ne les desviacions.
- 3.4 Identifica la validesa d'un xec, pagaré, targeta de crèdit/dèbit, targeta d'empresa, efectiu o pagament realitzat a través d'Internet.
- 3.5 Descriu el procés de conciliació bancària.
- 3.6 Identifica la validesa de vals, descomptes, bons i targetes d'empresa relacionats amb campanyes de promoció.
- 3.7 Descriu el procés d'anul·lació d'operacions de cobrament.
- 3.8 Emplena la documentació associada al cobrament.
- 3.9 Reconeix el potencial de les noves tecnologies com a element de consulta i suport.

Continguts

1. Establiment de preus de productes de forneria, rebosteria i confiteria:
 - 1.1 Costos. Classes. Càlcul del cost de matèries primeres i registre documental.
 - 1.2 Control de consums.
 - 1.3 Components de preu. Mètodes de fixació de preus.
 - 1.4 Marges comercials i preus de venda. Descomptes. Escandall. Ràtios.
 - 1.5 Càlcul de preus.
2. Exposició de productes en el punt de venda:
 - 2.1 Organització del punt de venda. Distribució física de l'establiment. Col·locació de l'assortiment, prestatgeries i expositors. Aprofitament de l'espai.
 - 2.2 Punts calents i punts freds en l'establiment comercial.
 - 2.3 Nivells del lineal.
 - 2.4 Línies de productes.
 - 2.5 Mètodes físics i psicològics per reconvertir els punts freds.

- 2.6 La publicitat al lloc de la venda. Publicitat i marxandatge. Tipus de publicitat en el punt de venda.
- 2.7 Expositors i aparadors. Funció de l'aparador: missió i objectius. Elements de l'aparador: attrezzo, productes, decoració, espai útil i ambient.
- 2.8 Efectes psicològics i sociològics que representa l'aparador en el consumidor.
- 2.9 Tècniques d'aparadorisme: teories del color, tècniques d'il·luminació i de composició d'aparadors.
- 2.10 Disseny d'aparadors. Criteris de composició i muntatge.
- 2.11 Cartells. Retolació de cartells d'informació i preus. Aplicacions informàtiques.
- 2.12 Empaquetatge de productes davant del client. Tècniques de preparació d'embolcalls. Decoració.
- 3. Gestió operativa de la venda:
 - 3.1 Mitjans de pagament (transferències, targeta de crèdit/dèbit, pagament contra reemborsament, pagament mitjançant telèfons mòbils, efectiu i altres). Validesa. Pagaments a través d'Internet.
 - 3.2 Codificació de la mercaderia. Sistema de codi de barres (EAN).
 - 3.3 Terminal punt de venda (TPV): sistemes de cobrament. Anul·lació de les operacions de cobrament.
 - 3.4 Obertura i tancament del TPV.
 - 3.5 Caixes enregistradores.
 - 3.6 Llenguatges comercials: intercanvi de dades electròniques (EDI).
 - 3.7 Assistent personal digital (PDA) en la gestió de la venda i l'estoc.
 - 3.8 Descomptes, promocions, vals.
 - 3.9 Documentació associada al cobrament.

UF 2: atenció al client

Durada: 22 h

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Atén al client, caracteritzant i aplicant les tècniques de comunicació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els paràmetres que caracteritzen l'atenció al client.
- 1.2 Identifica conceptes, elements, barreres, factors modificadors i tipus de comunicació.
- 1.3 Descriu les diferents tècniques de comunicació.
- 1.4 Reconeix els errors més comuns que es cometen en la comunicació.
- 1.5 Valora la importància de la cortesia, l'amabilitat, el respecte, la discreció, la cordialitat i l'interès en la interrelació amb l'usuari.
- 1.6 Descriu la forma i actitud en l'atenció i l'assessorament a un client.
- 1.7 Identifica la tipologia del client i les seves necessitats de compra.
- 1.8 Explica les tècniques de venda bàsiques per captar l'atenció i despertar l'interès en funció del tipus de client.
- 1.9 Selecciona els arguments adequats davant les objeccions plantejades pel client.
- 1.10 Analitza les estratègies per identificar la satisfacció del client.

2. Resol queixes i reclamacions, valorant les seves implicacions en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les tècniques per preveure conflictes.
- 2.2 Detecta la naturalesa del conflicte i la reclamació.
- 2.3 Descriu les tècniques utilitzades per afrontar queixes i reclamacions dels clients.
- 2.4 Reconeix els aspectes de les reclamacions en els quals incideix la legislació vigent.

- 2.5 Identifica el procés a seguir davant una reclamació.
- 2.6 Identifica les alternatives que es poden oferir a l'usuari davant de reclamacions de solució fàcil.
- 2.7 Aplica les tècniques de comportament assertiu, resolutiu i positiu.
- 2.8 Identifica la documentació associada a les reclamacions.
- 2.9 Analitza les conseqüències d'una reclamació no resolta.
- 2.10 Identifica els elements formals que contextualitzen una reclamació.
- 2.11 Estableix paràmetres i indicadors per millorar la qualitat del servei prestat i augmentar la fidelització.

Continguts

- 1. Atenció al client:
 - 1.1 La comunicació. Elements que intervenen en la comunicació. Classes i tècniques de comunicació. Tipus de llenguatges utilitzats en la comunicació. Barreres i dificultats comunicatives.
 - 1.2 Comunicació verbal i no verbal.
 - 1.3 Variables que influeixen en l'atenció al client. Posicionament i imatge de marca.
 - 1.4 Funcions fonamentals desenvolupades en l'atenció al client: naturalesa i efectes. Informació i assessorament.
 - 1.5 Tècniques de venda per atraure l'atenció i despertar l'interès dels clients.
 - 1.6 La informació subministrada pel client.
 - 1.7 Comunicació interpersonal. Expressió verbal.
 - 1.8 Comunicació telefònica.
 - 1.9 Comunicació escrita. Tècniques i documents de la comunicació comercial escrita.
- 2. Resolució de reclamacions i queixes:
 - 2.1 Procediment de recollida de les reclamacions/queixes presencials i no presencials.
 - 2.2 Elements formals que contextualitzen la reclamació.
 - 2.3 Procediments per reclamar.
 - 2.4 Configuració documental de la reclamació.
 - 2.5 Tècniques en la resolució de reclamacions.
 - 2.6 Arbitratge de consum.
 - 2.7 Llei general de defensa dels consumidors i usuaris. Lleis autonòmiques de protecció al consumidor. Llei orgànica de protecció de dades.
 - 2.8 Indicadors i paràmetres per millorar la qualitat del servei.

MÒDUL PROFESSIONAL 9: MATÈRIES PRIMERES I PROCESSOS
EN FORNERIA, PASTISSERIA I REBOSTERIA

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: processos de conservació. 25 hores

UF 2: matèries primeres i productes. 56 hores

UF 3: presa de mostres i control de qualitat en forneria, pastisseria i confiteria.
18 hores

UF 1: processos de conservació

Durada: 40 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Identifica les biomolècules principals i microorganismes, relacionant-los amb la composició i conservació dels productes de forneria, brioxeria, pastisseria, confiteria i rebosteria.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Identifica l'estructura i propietats dels hidrats de carboni, greixos, proteïnes i àcids nucleics.
 - 1.2 Classifica les vitamines i sals minerals i en reconeix les propietats.
 - 1.3 Classifica els productes alimentaris d'acord amb la normativa alimentària vigent.
 - 1.4 Reconeix el valor nutricional dels diferents productes de forneria, pastisseria, confiteria i rebosteria.
 - 1.5 Identifica els diferents tipus de microorganismes.
 - 1.6 Classifica els microorganismes relacionats amb els productes alimentaris segons el seu paper positiu o negatiu sobre els aliments.
2. Caracteritza els processos de conservació, justificant-ne la necessitat/exigència.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Enumera els paràmetres que influeixen en la conservació dels aliments.
- 2.2 Descriu els diferents mètodes de conservació.
- 2.3 Identifica les conseqüències d'una mala conservació.
- 2.4 Relaciona cada producte amb les seves necessitats de conservació específiques.
- 2.5 Identifica els paràmetres que influeixen en la conservació (activitat d'aigua, temperatura, humitat i d'altres).
- 2.6 Justifica la caducitat dels productes.

Continguts

1. Biomolècules i microorganismes:
 - 1.1 Els aliments. Classificació segons la normativa alimentària.
 - 1.2 Composició dels aliments: hidrats de carboni, greixos, proteïnes, vitamines, sals minerals.
 - 1.3 Valor nutritiu dels aliments.
 - 1.4 Microbiologia dels aliments:
 - 1.4.1 Microorganismes: classificació. Efectes positius i negatius. Aplicacions tecnològiques.
 - 1.4.2 Bacteris: estructura. Reproducció. Condicions ambientals. Principals grups.
 - 1.4.3 Llevats: estructura. Reproducció. Condicions ambientals. Llevats més comuns en aliments i begudes.
 - 1.4.4 Floridures: estructura. Reproducció. Condicions ambientals. Floridures més comunes en l'alimentació.
 - 1.4.5 Virus: estructura. Reproducció. Condicions ambientals. Infèccions víriques més comunes en l'alimentació.
2. Caracterització dels processos de conservació:
 - 2.1 La conservació dels aliments.
 - 2.2 Paràmetres de control (temperatura, activitat d'aigua, pH i d'altres)
 - 2.3 Mètodes de conservació dels aliments.
 - 2.4 Caducitat dels productes.

UF 2: matèries primeres i productes

Durada: 56 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Caracteritza matèries primeres i auxiliars, justificant-ne l'utilització en funció del producte a obtenir.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus i presentacions comercials.
- 1.2 Descriu les característiques organolèptiques i les propietats físiques i químiques bàsiques.

- 1.3 Identifica i diferencia les funcions que exerceixen en els productes.
- 1.4 Enumera els paràmetres de qualitat i els relaciona amb la seva aptitud d'ús.
- 1.5 Descriu les condicions d'emmagatzematge i conservació.
- 1.6 Enumera els defectes i alteracions, valorant-ne la repercussió.
- 1.7 Caracteritza les funcions, dosificació i efectes dels additius.

2. Reconeix els productes de forneria, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria, justificant-ne les característiques específiques.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Identifica els principals productes de forneria, pastisseria, confiteria i rebosteria.
- 2.2 Descriu les seves principals característiques físiques i químiques.
- 2.3 Reconeix les seves característiques organolèptiques.
- 2.4 Relaciona la seva composició amb determinades al·lèrgies o trastorns alimentaris.
- 2.5 Reconeix la reglamentació tecnosanitària per a la fabricació i elaboració dels diferents productes.
- 2.6 Reconeix les principals innovacions en l'elaboració de productes de forneria, pastisseria, confiteria i rebosteria.

Continguts

1. Característiques de les matèries primeres i auxiliars:
 - 1.1 Descripció de les principals matèries primeres i auxiliars (funció tecnològica, tipus, presentació comercial, propietats físiques, químiques i organolèptiques, conservació i defectes).
 - 1.1.1 Les farines: els cereals. Obtenció de farines. Farines de blat i farines d'altres cereals. Característiques. Classificacions. Emmagatzematge i reglamentació.
 - 1.1.2 Llevats: producció de llevats. Característiques i funcions. Tipus de llevats comercials. Condicionament i conservació. Llevat natural i llevats químics.
 - 1.1.3 Ous i ovoproductes: tipus i característiques. Funcions. Conservació.
 - 1.1.4 Matèries grasses: classificació. Característiques o propietats. Usos i efectes sobre els productes. Condicionament i conservació. Greixos d'origen animal. Greixos d'origen vegetal.
 - 1.1.5 Làctics: tipus. Composició. Funció. Tractaments de condicionament i conservació. Llets, nates. Altres derivats lactis.
 - 1.1.6 L'aigua i la sal: característiques. Classificació i importància de l'aigua. Composició i funcions de la sal.
 - 1.1.7 Cacao i xocolata: característiques. Defectes. Utilitats. Emmagatzematge. Succedanis.
 - 1.1.8 Fruïtes i derivats: utilitat. Conservació. Sucs de fruïtes: classificació i conservació. Confitures, melmelades, geles, cremes, compotes, purés. Fruïta confitada i fruïta glacejada. Almívares, pectina, polpa, fruïta filada. Fruïta seca i espècies.
 - 1.1.9 Sucres i edulcorants: tipus. Característiques. Reglamentació. Naturals i artificials.
 - 1.1.10 Additius.
 - 1.2 Interpretació de la normativa de la qualitat de les matèries primeres i auxiliars.
 - 1.3 Selecció de matèries primeres i auxiliars en funció del producte a obtenir.
2. Caracterització dels productes de forneria, pastisseria i rebosteria:
 - 2.1 Productes de masses de pa, masses de brioixeria i brioixeria-fullada. Masses congelades i precuits congelats. Característiques, tipus, propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.
 - 2.2 Productes de masses fullades i batudes o esponjades:
 - 2.2.1 Fonament del procés de fullatge. Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de la pasta fullada i la seva influència. Tipus de pasta fullada. Defectes més

comuns en l'elaboració de la pasta fullada, causes i correccions. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.2.2 Principals elaboracions amb masses batudes. Anomalies possibles, causes i correccions. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.3 Productes de masses escaldades i de masses ensucrades o pastes de té:

2.3.1 Fonament de les masses escaldades. Elaboracions principals: "petisú", bunyols, xurros... Anomalies possibles, causes i correccions. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.3.2 Elaboracions principals amb masses ensucrades: pastes de té, pasta brisa, etc. Anomalies possibles, causes i correccions. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.4 Productes semifreds. Fonament dels semifreds. Classificació dels semifreds segons el component responsable del gust i l'esponjament base: bavareses, mousse, carlotes, parfait. Anomalies possibles i correccions. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.5 Productes de galetaria. Masses aglutinants (laminades-encunyades): fórmules, productes i característiques físiques i organolèptiques de la massa. Masses antiaglutinants, fórmules, productes. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.6 Principals elaboracions amb xocolata: característiques, tipus, propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.7 Massapans i torrons. Definició i tipus de torrons i massapans. Qualitats de torrons i massapans. Fórmules i principals elaboracions. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.8 Productes de confiteria i altres especialitats. Caramels. Xiclets. Confits. Laminadures. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

2.9 Gelats artesans. Fórmules i elaboracions principals. Propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

UF 3: presa de mostres i control de qualitat

Durada: 18 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Coneix i aplica els mètodes de presa de mostres i d'anàlisi, relacionant-los amb els paràmetres bàsics de qualitat de les diferents matèries primeres i de productes acabats.

Criteris d'avaluació

1.1 Defineix els controls bàsics de matèries primeres/auxiliars i productes.

1.2 Coneix els diferents procediments de presa de mostres més utilitzats.

1.3 Avalua la idoneïtat de les matèries primeres, auxiliars i productes acabats mitjançant la presa de mostres i controls bàsics.

1.4 Identifica, calibra i utilitza l'instrumental i els reactius que intervenen en les diferents determinacions.

1.5 Aplica tests sensorials o tasts per valorar les característiques organolèptiques.

1.6 Realitza càlculs matemàtics bàsics per assolir fluïdesa en el tractament de les dades obtingudes.

1.7 Registra i documenta els resultats obtinguts.

1.8 Adopta mesures d'higiene i seguretat durant el procés de presa de mostres i assaig.

Continguts

1. Presa de mostres i anàlisi:

1.1 Procediments de presa i identificació de les mostres.

1.2 Determinacions organolèptiques, físiques i químiques bàsiques de matèries primeres i auxiliars, i de productes.

- 1.3 Proves i test sensorials.
- 1.4 Contrast de les característiques de qualitat del producte obtingut amb les especificacions establertes i interpretació dels resultats.

MÒDUL PROFESSIONAL 10: FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen.

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

UF 1: incorporació al treball

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

Criteris d'avaluació

1.1 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.

1.2 Identifica els itineraris formatius i professionals relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

1.3 Determina les aptituds i actituds requerides per a l'activitat professional relacionada amb el perfil del títol.

1.4 Identifica els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral per al tècnic o la tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

1.5 Determina les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.

1.6 Preveu les alternatives d'autoocupació als sectors professionals relacionats amb el títol.

1.7 Realitza la valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpies per prendre decisions.

2. Aplica les estratègies del treball en equip valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

Criteris d'avaluació

2.1 Valora els avantatges del treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil de tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

2.2 Identifica els equips de treball que es poden constituir en una situació real de treball.

2.3 Determina les característiques de l'equip de treball eficaç davant els equips ineficaços.

2.4 Valora positivament l'existència necessària de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.

2.5 Reconeix la possible existència de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.

2.6 Identifica els tipus de conflictes i les seves fonts.

2.7 Determina procediments per resoldre conflictes.

2.8 Resol els conflictes presentats en un equip.

2.9 Aplica habilitats comunicatives en el equip de treball.

3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les als diferents contractes de treball.

Criteris d'avaluació

3.1 Identifica les característiques que defineixen els nous entorns d'organització del treball.

3.2 Identifica els conceptes bàsics del dret del treball.

- 3.3 Distingeix els principals organismes que intervenen en la relació laboral.
 - 3.4 Determina els drets i deures derivats de la relació laboral.
 - 3.5 Analitza el contracte de treball i les modalitats principals de contractació aplicables al sector de la forneria i la pastisseria.
 - 3.6 Identifica les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.
 - 3.7 Valora les mesures de foment del treball.
 - 3.8 Identifica el temps de treball i les mesures per conciliar la vida laboral i familiar.
 - 3.9 Identifica les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.
 - 3.10 Analitza el rebut de salaris i hi identifica els principals elements que l'integren.
 - 3.11 Analitza les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.
 - 3.12 Determina els elements de la negociació a l'àmbit laboral.
 - 3.13 Interpreta els elements bàsics d'un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol de tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria i la seva incidència en les condicions de treball.
4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les diferents contingències cobertes, identificant-ne les diferents classes de prestacions.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Valora el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.
- 4.2 Enumera les diverses contingències que cobreix el sistema de Seguretat Social.
- 4.3 Identifica els règims existents en el sistema de la Seguretat Social aplicable al sector de la forneria i la pastisseria.
- 4.4 Identifica les obligacions d'empresari i treballador dins del sistema de la Seguretat Social.
- 4.5 Identifica les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballador i empresari.
- 4.6 Classifica les prestacions del sistema de Seguretat Social.
- 4.7 Identifica els requisits de les prestacions.
- 4.8 Determina possibles situacions legals d'atur.
- 4.9 Reconeix la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

Continguts

1. Recerca activa d'ocupació:
 - 1.1 Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic o tècnica en forneria, rebosteria i confiteria.
 - 1.2 Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.
 - 1.3 Les capacitats clau del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.
 - 1.4 El sistema de qualificacions professionals. Les competències i les qualificacions professionals del títol i de les famílies professionals d'indústries alimentàries i d'hostaleria i turisme.
 - 1.5 Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el títol. Titulacions i estudis relacionats amb l'alimentació, la gastronomia i la restauració.
 - 1.6 Definició i anàlisi del sector professional de la forneria i la pastisseria.
 - 1.7 Jaciments d'ocupació en el sector de la forneria i pastisseria.
 - 1.8 Procés de recerca d'ocupació en empreses del sector.
 - 1.9 Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa.
 - 1.10 Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.

- 1.11 El procés de presa de decisions.
- 1.12 Ofertes formatives adreçades a grups amb dificultats d'integració laboral.
- 1.13 Igualtat d'oportunitats entre homes i dones.
- 1.14 Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció laboral.
- 1.15 Valoració dels coneixements i les competències obtingudes mitjançant la formació continguda en el títol.
 2. Gestió del conflicte i equips de treball:
 - 2.1 Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a la eficàcia de l'organització.
 - 2.2 Equips al sector de la forneria i la pastisseria segons les funcions que exerceixen.
 - 2.3 Formes de participació en l'equip de treball.
 - 2.4 Conflicte: característiques, fonts i etapes.
 - 2.5 Mètodes per resoldre o suprimir el conflicte.
 - 2.6 Aplicació d'habilitats comunicatives en el treball en equip.
 3. Contractació:
 - 3.1 Avantatges i inconvenients de les noves formes d'organització: flexibilitat, beneficis socials, entre d'altres.
 - 3.2 El dret del treball: concepte i fonts.
 - 3.3 Anàlisi de la relació laboral individual.
 - 3.4 Drets i deures que es deriven de la relació laboral i la seva aplicació.
 - 3.5 Determinació dels elements del contracte de treball, de les principals modalitats de contractació que s'apliquen en el sector de la forneria i la pastisseria i de les mesures de foment del treball.
 - 3.6 Les condicions de treball: temps de treball, conciliació laboral i familiar.
 - 3.7 Interpretació del rebut del salari.
 - 3.8 Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.
 - 3.9 Organismes laborals. Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets i deures.
 - 3.10 Representació dels treballadors.
 - 3.11 El conveni col·lectiu com a fruit de la negociació col·lectiva.
 - 3.12 Anàlisi del conveni o convenis aplicables al treball del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.
 4. Seguretat Social, ocupació i desocupació:
 - 4.1 Estructura del sistema de la Seguretat Social. El règim general i el règim de treball autònom.
 - 4.2 Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
 - 4.3 Requisits de les prestacions.
 - 4.4 Situacions protegides en la protecció per desocupació.
 - 4.5 Identificació de la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

UF 2: prevenció de riscos laborals

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
- 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.

1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

1.5 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa.

1.6 Determina les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

1.7 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Críteris d'avaluació

2.1 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.

2.3 Determina les formes de representació dels treballadors a l'empresa en matèria de prevenció de riscos.

2.4 Identifica els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.5 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa, que inclogui la seqüenciació d'actuacions que cal realitzar en cas d'emergència.

2.6 Defineix el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

2.7 Proposa millores en el pla d'emergència i evacuació de l'empresa.

3. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria.

Críteris d'avaluació

3.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.

3.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.

3.3 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.

3.4 Identifica les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència en què hi hagi víctimes de gravetat diversa.

3.5 Identifica els procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

3.7 Determina els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Continguts

1. Avaluació de riscos professionals:

1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut. L'accident de treball, la malaltia professional i les malalties inespecífiques.

1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

1.5 Anàlisi de riscos relatius a les condicions de seguretat.

1.6 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ambientals.

1.7 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

1.8 Riscos genèrics en el sector de la forneria i la pastisseria, especialment derivats de la utilització de màquines i eines, de l'ambient de treball (pols i calor), dels esforços físics i de les jornades especials de treball.

1.9 Danys per a la salut ocasionats pels riscos.

1.10 Determinació dels possibles danys en la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el sector de la forneria i la pastisseria, especialment, atrapades, talls, cremades, al·lèrgies i fatiga física.

2. Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

2.1 Determinació dels drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Sistema de gestió de la prevenció de riscos a l'empresa.

2.3 Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.4 Pla de la prevenció de riscos a l'empresa. Estructura. Accions preventives. Mesures específiques.

2.5 Identificació de les responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.6 Determinació de la representació dels treballadors en matèria preventiva.

2.7 Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

3. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

3.1 Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

3.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

3.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.

3.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.

3.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Primeres actuacions en emergències amb ferits.

MÒDUL PROFESSIONAL 11: EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprendedora. 66 hores

UF 1: empresa i iniciativa emprendedora

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa emprendedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i l'augment en el benestar dels individus.

1.2 Analitza el concepte de cultura emprendedora i la seva importància com a font de creació d'ocupació i augment de benestar social.

1.3 Identifica la importància que la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració tenen en l'èxit de l'activitat emprendedora.

1.4 Analitza la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona ocupada en una empresa relacionada amb el sector de la forneria i la pastisseria.

1.5 Identifica les actuacions d'un empresari que s'iniciï en el sector de la forneria i la pastisseria en el desenvolupament de l'activitat emprendedora.

1.6 Analitza el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprendedora.

1.7 Identifica els requisits i les actituds de la figura de l'empresari necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial.

1.8 Relaciona l'estratègia empresarial amb els objectius de l'empresa.

1.9 Defineix una determinada idea de negoci del sector que ha de servir de punt de partida per elaborar un pla d'empresa i que ha de facilitar unes bones pràctiques empresarials.

2. Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant-ne l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant-hi valors ètics.

Críteris d'avaluació

2.1 Identifica les funcions de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives d'una empresa.

2.2 Interpreta el paper que té l'empresa en el sistema econòmic local.

2.3 Especifica les característiques dels principals components de l'entorn general que envolta una microempresa del sector de la forneria i la pastisseria.

2.4 Analitza la influència de les relacions d'empreses del sector de la forneria i la pastisseria amb els principals integrants de l'entorn específic.

2.5 Analitza els components de la cultura empresarial i imatge corporativa amb els objectius de l'empresa.

2.6 Analitza el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com a element de l'estratègia empresarial.

2.7 Determina els costos i els beneficis socials en empreses responsables, que conformen el balanç social de l'empresa.

2.8 Identifica pràctiques que incorporen valors ètics i socials en empreses del sector de la forneria i pastisseria.

2.9 Determina la viabilitat econòmica i financera de una microempresa relacionada amb la forneria i la pastisseria.

2.10 Identifica els canals de suport i els recursos que l'Administració pública facilita a l'emprenedor o l'emprenedora.

3. Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa de forneria o pastisseria, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

Críteris d'avaluació

3.1 Analitza les formes jurídiques i organitzatives d'empresa més habituals.

3.2 Especifica el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa, en funció de la forma jurídica escollida.

3.3 Diferencia el tractament fiscal establert per a les diferents formes jurídiques de l'empresa.

3.4 Analitza els tràmits exigits per la legislació vigent per constituir una empresa.

3.5 Cerca els ajuts per crear empreses relacionades amb la forneria i la pastisseria, disponibles a Catalunya i a la localitat de referència.

3.6 Inclou en el pla d'empresa els aspectes relatius a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius, ajuts i subvencions.

3.7 Identifica les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora de posar en funcionament una microempresa.

3.8 Valora la importància de la imatge corporativa de l'empresa i l'organització de la comunicació.

4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa de forneria, pastisseria o confiteria, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i complimentant-ne la documentació.

Críteris d'avaluació

4.1 Analitza els conceptes bàsics de la comptabilitat i les tècniques de registre de la informació comptable.

4.2 Defineix les obligacions fiscals d'una microempresa relacionada amb la forneria i la pastisseria.

4.3 Diferencia els tipus d'impostos en el calendari fiscal.

4.4 Identifica la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable per a una microempresa del sector de la forneria i la pastisseria, i els circuits que la documentació esmentada segueix dins l'empresa.

4.5 Identifica els principals instruments de finançament bancari.

4.6 Situa la documentació comptable i de finançament en el pla d'empresa.

Continguts

1. Iniciativa emprenedora:

1.1 Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat del sector de la forneria i la pastisseria (materials, tecnologia, organització de la producció).

1.2 Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat, formació.

1.3 L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa relacionada amb la forneria i la pastisseria.

1.4 L'actuació dels emprenedors com a empresaris d'una empresa relacionada amb el sector de la forneria i la pastisseria.

1.5 L'empresari. Actituds i requisits per exercir l'activitat empresarial.

1.6 Objectius personals versus objectius empresarials.

1.7 El pla d'empresa i la idea de negoci en l'àmbit de la fabricació i comercialització de productes de forneria, pastisseria i confiteria. Productes de valor afegit artesans i dietètics.

1.8 Les bones pràctiques empresarials.

2. L'empresa i el seu entorn:

2.1 Funcions bàsiques de l'empresa: de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives.

2.2 L'empresa com a sistema: recursos, objectius i mètodes de gestió.

2.3 Components del macroentorn: factors politicolegals, econòmics, socioculturals, demogràfics i/o ambientals i tecnològics.

2.4 Anàlisi del macroentorn d'una microempresa del sector de la forneria i la pastisseria.

2.5 Components del microentorn: els clients, els proveïdors, els competidors, els productes o serveis substitutius i la societat.

2.6 Anàlisi del microentorn d'una microempresa del sector de la forneria i la pastisseria.

2.7 Elements de la cultura empresarial i valors ètics dins l'empresa.

2.8 Relacions d'una microempresa de forneria, pastisseria o confiteria amb els agents socials.

2.9 La responsabilitat social de l'empresa.

2.10 Determinació de costos i beneficis socials de l'empresa responsable.

2.11 Determinació de la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb la forneria, la pastisseria i la confiteria.

2.12 Generació d'idees de negoci.

2.13 Recerca i tractament d'informació en els processos de creació d'una microempresa relacionada amb la forneria, la pastisseria i la confiteria. Ajuts i subvencions.

2.14 Instruments de suport de l'Administració pública a l'emprenedor o emprenedora.

3. Creació i posada en funcionament de l'empresa:

3.1 Tipus d'empresa més comuns del sector de la forneria i la pastisseria.

3.2 Organització de l'empresa: estructura interna. Organització de la comunicació a l'empresa.

3.3 Elecció de la forma jurídica i la seva incidència en la responsabilitat dels propietaris.

3.4 La fiscalitat segons els tipus d'activitat i de forma jurídica.

3.5 Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa relacionada amb la forneria, la pastisseria i la confiteria.

3.6 Imatge corporativa de l'empresa: funcions i relació amb els objectius empresarials.

3.7 Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions d'una microempresa relacionada amb la forneria, la pastisseria i la confiteria.

3.8 Organització i responsabilitat en l'establiment del pla d'empresa.

4. Gestió empresarial:

4.1 Elements bàsics de la comptabilitat.

4.2 Comptes anuals exigibles a una microempresa del sector de la forneria i la pastisseria.

4.3 Obligacions fiscals de les empreses: requisits i presentació de documents.

4.4 Les formes de finançament d'una empresa.

4.5 Tècniques bàsiques de gestió administrativa d'una empresa relacionada amb el sector de la forneria i la pastisseria.

4.6 Documentació bàsica comercial i comptable, i connexió entre elles.

MÒDUL PROFESSIONAL 12: ANGLÈS TÈCNIC

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic. 99 hores

UF 1: anglès tècnic

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix informació professional i quotidiana relacionada amb el sector de la forneria i la pastisseria continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.

Criteris d'avaluació

1.1 Situa el missatge en el seu context.

1.2 Identifica la idea principal del missatge.

1.3 Reconeix la finalitat del missatge directe, telefònic o d'un altre mitjà auditiu.

1.4 Extreu informació específica en missatges relacionats amb aspectes usuals de la vida professional i quotidiana del sector de la forneria i la pastisseria.

1.5 Fa la seqüència dels elements constituents del missatge.

1.6 Identifica les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts de l'àmbit de la forneria i la pastisseria, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard i articulats amb claredat.

1.7 Reconeix les instruccions orals i segueix les indicacions.

1.8 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots els elements.

2. Interpreta informació professional continguda en textos escrits senzills relacionats amb el sector de la forneria i la pastisseria, analitzant de manera comprensiva els continguts.

Criteris d'avaluació

2.1 Llegeix de forma comprensiva textos clars en llengua estàndard de l'àmbit de la forneria i la pastisseria.

2.2 Interpreta el contingut global del missatge.

2.3 Relaciona el text amb l'àmbit del sector professional a què es refereix.

2.4 Identifica la terminologia tècnica utilitzada.

2.5 Interpreta manuals tècnics, revistes tècniques, etc., emprats en el sector de la forneria i la pastisseria.

2.6 Tradueix textos de l'àmbit de la forneria i la pastisseria en llengua estàndard i usa material de suport quan cal.

2.7 Interpreta el missatge rebut per mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.

2.8 Selecciona materials de consulta i diccionaris tècnics, i utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

3. Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en les empreses del sector de la forneria i la pastisseria, participant com a agent actiu en converses professionals.

Críteris d'avaluació

3.1 Identifica i aplica els registres, directes, formals i/o informals, emprats en l'emissió del missatge.

3.2 Comunica utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.

3.3 Utilitza normes de protocol en presentacions.

3.4 Descriu fets breus i imprevistos relacionats amb el desenvolupament de la seva activitat diària.

3.5 Fa servir correctament la terminologia tècnica relacionada amb el sector de la forneria i la pastisseria i usada habitualment en el desenvolupament de la seva professió.

3.6 Expressa sentiments, idees o opinions.

3.7 Enumera les activitats bàsiques de la tasca professional.

3.8 Descriu un procés de treball de la seva competència i en fa la seqüència corresponent.

3.9 Justifica l'acceptació o la no acceptació de propostes realitzades.

3.10 Argumenta l'elecció d'una determinada opció o procediment de treball triat.

3.11 Sol·licita la reformulació del discurs o una part quan cal.

3.12 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals estàndard.

4. Elabora textos senzills en llengua estàndard habituals en el sector de la forneria i la pastisseria utilitzant els registres adequats a cada situació.

Críteris d'avaluació

4.1 Redacta textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals habituals al sector de la forneria i la pastisseria.

4.2 Organitza la informació de manera coherent i cohesionada.

4.3 Redacta resums de textos relacionats amb el sector professional.

4.4 Emplena documentació específica de l'àmbit professional.

4.5 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en emplenar documents de l'àmbit professional.

4.6 Resumeix, amb els recursos lingüístics propis, les idees principals d'informacions donades.

4.7 Utilitza les fórmules tècniques i/o de cortesia pròpies del document que s'ha d'elaborar.

5. Aplica actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

Críteris d'avaluació

5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector de la forneria i la pastisseria en l'ús de la llengua estrangera.

5.2 Descriu els protocols i normes de relació social propis del país.

5.3 Identifica els valors i creences propis de la comunitat on es parla la llengua estrangera.

5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.

5.5 Aplica els protocols i les normes de relació social propis del país on es parla la llengua estrangera.

Continguts

1. Comprensió de missatges orals:
 - 1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, enregistrats.
 - 1.2 Terminologia específica del sector de la forneria i la pastisseria.
 - 1.3 Idees principal i secundàries.
 - 1.4 Diferents accents de llengua oral.
2. Interpretació de missatges escrits:
 - 2.1 Comprensió de missatges, textos, manuals tècnics, articles bàsics professionals i quotidians.
 - 2.2 Suports convencionals: correu postal, fax, burofax, entre d'altres, i suports telemàtics: correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, etc.
 - 2.3 Terminologia específica de l'àmbit professional de la forneria i la pastisseria. Idea principal i idees secundàries.
3. Producció de missatges orals:
 - 3.1 Registres emprats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector de la forneria i la pastisseria.
 - 3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: suport, demostració de la comprensió, petició d'aclariments i altres.
 - 3.3 Sons i fonemes vocàlics i consonàntics. Combinacions i agrupacions.
 - 3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral.
 - 3.5 Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.
4. Emissió de textos escrits:
 - 4.1 Compleció de documents professionals bàsics del sector i de la vida quotidiana.
 - 4.2 Elaboració de textos senzills professionals del sector i quotidians.
 - 4.3 Adequació del text al context comunicatiu.
 - 4.4 Registre.
 - 4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.
 - 4.6 Ús dels signes de puntuació.
 - 4.7 Coherència en el desenvolupament del text.
5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:
 - 5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa.
 - 5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.
 - 5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional per tal de projectar una bona imatge de l'empresa.
 - 5.4 Reconeixement de la llengua anglesa per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

MÒDUL PROFESSIONAL 13: SÍNTESE

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se'n assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: síntesi. 66 hores

UF1: síntesi

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Concreta l'activitat o el producte, analitzant-ne les condicions i característiques tècniques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Determina el producte o procés objecte d'estudi.

- 1.2 Identifica i classifica les matèries primeres i auxiliars que intervenen en el procés i/o en l'obtenció del producte.
- 1.3 Descriu els equips implicats en el procés.
- 1.4 Identifica els elements de control i regulació dels equips.
- 1.5 Relaciona els elements de control i regulació amb les variables del procés.
- 1.6 Descriu la composició, acabat i presentació del producte elaborat, si escau.
- 1.7 Detalla les condicions d'envasament, embalatge i etiquetatge del producte.
- 1.8 Detalla les condicions d'emmagatzematge del producte acabat.
- 1.9 Detalla les operacions de manteniment de primer nivell dels equips implicats.
- 1.10 Caracteritza les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions.
- 1.11 Especifica les normes de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental aplicables al procés.
- 1.12 Descriu els procediments de tractament de residus.

2. Organitza la realització de l'activitat o l'obtenció del producte, determinant el procés, les fases i les actuacions necessàries.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Determina la seqüència d'operacions a realitzar.
- 2.2 Descriu les matèries primeres i auxiliars necessàries en cada fase del procés.
- 2.3 Descriu les condicions d'emmagatzematge de les matèries primeres i auxiliars implicades.
- 2.4 Dissenya les fitxes tècniques de fabricació.
- 2.5 Detalla mitjançant diagrames de flux, plànols i/o esquemes la seqüència d'operacions.
- 2.6 Estableix les seqüències de posada en marxa, conducció i aturada dels equips.
- 2.7 Situa els elements de control i regulació dels equips en els plànols i/o diagrames de flux.
- 2.8 Detalla els assajos necessaris per verificar la qualitat del producte.
- 2.9 Analitza la normativa de seguretat alimentària aplicable al producte o procés en estudi.
- 2.10 Descriu el procediment per minimitzar la generació de subproductes i residus.

3. Realitza l'activitat o l'obtenció del producte, valorant-ne els resultats i comprovant la qualitat i/o la funcionalitat.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Verifica l'operativitat dels equips i la disponibilitat de les matèries primeres i productes.
- 3.2 Realitza les operacions de posada en marxa, conducció i aturada dels equips.
- 3.3 Controla el procés verificant el valor de les variables i ajustant-les quan sigui necessari.
- 3.4 Detecta i enregistra les anomalies de funcionament dels equips.
- 3.5 Garanteix la traçabilitat i salubritat dels productes segons la normativa de seguretat alimentària.
- 3.6 Selecciona i aplica les elaboracions complementàries i de decoració del producte, si s'escau.
- 3.7 Verifica la qualitat del producte mitjançant els assajos necessaris.
- 3.8 Realitza els treballs de manteniment bàsic en els equips.

3.9 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3.10 Utilitza els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat.

3.11 Aplica les normes i procediments de tractament de residus.

4. Determina, si cal, la viabilitat tècnica i/o econòmica, analitzant els recursos necessaris i les implicacions econòmiques per a realitzar l'activitat o obtenir el producte.

Críteris d'avaluació

4.1 Analitza la viabilitat del producte segons les necessitats del mercat.

4.2 Detalla els temps de producció de les etapes del procés.

4.3 Valora els costos de producció per decidir la viabilitat del projecte.

4.4 Selecciona les tècniques publicitàries més adequades per a la promoció del producte o de l'empresa.

5. Documenta els diferents aspectes de l'activitat o el producte, integrant els coneixements aplicats en el desenvolupament del supòsit pràctic i/o la informació cercada.

Críteris d'avaluació

5.1 Estableix la documentació i normativa associada a la recepció i expedició de productes.

5.2 Estableix el sistema d'identificació i control d'existències.

5.3 Detalla la documentació relacionada amb el control de la qualitat de matèries primeres, auxiliars i producte acabat.

5.4 Descriu les fitxes tècniques de fabricació, registre d'incidències i fitxes de manteniment utilitzades en el procés de fabricació.

5.5 Descriu la documentació i registres associats al sistema APPCC, desinfecció i neteja i traçabilitat alimentària.

5.6 Descriu els PNT utilitzats en la presa de mostres i en els assajos realitzats en el control del procés.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

MÒDUL PROFESSIONAL 14: FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL

Durada: 383 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-ho amb les activitats que realitza.

Críteris d'avaluació

1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.

1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.

1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei cap a l'entorn.

1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.

1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, centre o servei, davant d'altres tipus d'organitzacions relacionades.

1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.

1.9 Identifica els incentius laborals, les activitats d'integració o de formació i les mesures de conciliació en relació amb l'activitat.

1.10 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.

1.11 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Críteris d'avaluació

2.1 Compleix l'horari establert.

2.2 Mostra una presentació personal adequada.

2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.

2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.

2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.

2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.

2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.

2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.

2.9 Manté una actitud clara de respecte al medi ambient.

2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.

2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Críteris d'avaluació

3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.

3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.

3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.

3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.

3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.

3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.

3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.

3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i hi proposa possibles solucions.

Activitats formatives de referència

1. Activitats de formatives de referència relacionades amb la recepció, emmagatzematge i expedició de primeres matèries, productes auxiliars i productes acabats.

1.1 Recepció de primeres matèries, materials i productes.

1.2 Emmagatzematge i conservació de les mercaderies.

1.3 Preparació de les comandes i expedició de productes emmagatzemats.

1.4 Control de les existències i realització d'inventaris.

1.5 Verificació dels tipus i les qualitats dels productes.

2. Activitats de formatives de referència relacionades amb la preparació, ajust i manteniment dels equips i mitjans auxiliars.

2.1 Preparació dels equips d'acord amb el programa de producció.

2.2 Comprovació que la neteja dels equips és la indicada en els procediments establerts.

2.3 Manteniment de primer nivell en la forma i la periodicitat establertes.

2.4 Posada en marxa i aturada dels equips segons les instruccions establertes.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb l'elaboració de masses, pastes i productes bàsics de forneria, brioixeria, galetteria i pastisseria.

3.1 Obtenció de la massa o pasta.

3.2 Realització de les operacions de divisió, formació i emmotllament de la massa o pasta.

3.3 Control dels processos de fermentació de les masses o peces.

3.4 Preparació d'elaboracions bàsiques de pastisseria.

3.5 Aplicacions de mètodes de cocció i de refredament segons els productes.

4. Activitats formatives de referència relacionades amb la confecció de les elaboracions complementàries i la composició i decoració de productes de pastisseria i confiteria.

4.1 Determinació de la composició i el disseny de decoracions de productes d'obrador.

4.2 Confecció de productes i elaboracions complementàries de confiteria i xocolateria.

4.3 Operacions de composició i decoració necessàries per a l'acabat i la presentació dels productes.

5. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions d'envasament i embalatge de productes de forneria, brioixeria, galetteria i pastisseria.

5.1 Preparació dels materials específics d'envasament i embalatge.

5.2 Realització i control de les operacions d'envasament i embalatge de productes acabats.

6. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions de venda i atenció al client.

1.1 Muntatge d'expositors i aparadors.

1.2 Operacions de venda i atenció als clients.

6. *Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu*

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa (manuais tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres), aplicant-la a les activitats professionals més habituals.

Criteris d'avaluació

1.1 Aplica a situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.

1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos temes professionals.

1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.

1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals (correu postal, fax) o telemàtics (correu electrònic, web).

1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa, segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.

1.6 Completa en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.

1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

Aquest resultat d'aprenentatge s'ha d'aplicar en almenys un dels mòduls del cicle formatiu, exceptuant el mòdul d'anglès tècnic.

7. *Espais*

Espai formatiu	Superfície m ²	Superfície m ²	Grau d'ús
	(30 alumnes)	(20 alumnes)	
Aula polivalent	60	40	50%
Taller de forneria i rebosteria	150	120	50%
Magatzem	20	20	0%

8. *Professorat*

8.1 Professorat de centres educatius dependents del Departament d'Ensenyament.

L'atribució docent dels mòduls professionals que constitueixen els ensenyaments d'aquest cicle formatiu correspon als professors del cos de catedràtics d'ensenyament secundari, del cos de professors d'ensenyament secundari i del cos de professors tècnics de formació professional, segons escaigui, de les especialitats establertes a continuació.

Especialitats dels professors amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu de forneria, pastisseria i confiteria:

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
Elaboracions de forneria-brioixeria	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Elaboracions de confiteria i altres especialitats	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Postres en la restauració	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Productes d'obrador	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Hoteleria i turisme Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Formació i orientació laboral	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Empresa i iniciativa emprenedora	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
Anglès tècnic	Processos en la indústria alimentària* Hoteleria i turisme* Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris* Cuina i pastisseria*	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

Amb caràcter excepcional, els mòduls professionals d'elaboracions de forneria-brioixeria, processos bàsics de pastisseria i rebosteria i elaboracions de confiteria i altres especialitats es poden assignar també a professors especialistes.

Síntesi: s'assigna a totes les especialitats amb atribució docent en el cicle formatiu.

8.2 Titulacions equivalents a efectes de docència

Cos	Especialitat dels professors	Titulació
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Formació i orientació laboral	Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Hoteleria i turisme	Diplomat o diplomada en turisme
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Processos en la indústria alimentària	Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries
Professors tècnics de formació professional	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Tècnic o tècnica superior en indústria alimentària
Professors tècnics de formació professional	Cuina i pastisseria	Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic o tècnica especialista en hoteleria

8.3 Professorat de centres de titularitat privada o de titularitat pública diferent del Departament d'Ensenyament

Mòduls professionals	Titulació
Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria Productes d'obrador Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Llicenciat o llicenciada en biologia Llicenciat o llicenciada en bioquímica Llicenciat o llicenciada en química Llicenciat o llicenciada en enologia Llicenciat o llicenciada en farmàcia Llicenciat o llicenciada en veterinària Llicenciat o llicenciada en ciències ambientals Enginyer agrònom o enginyera agrònoma Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries Diplomat o diplomada en nutrició humana i dietètica

Mòduls professionals	Titulació
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Llicenciat o llicenciada en turisme Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Llicenciat o llicenciada en biologia Llicenciat o llicenciada en bioquímica Llicenciat o llicenciada en química Llicenciat o llicenciada en enologia Llicenciat o llicenciada en farmàcia Llicenciat o llicenciada en veterinària Llicenciat o llicenciada en ciències ambientals Enginyer agrònom o enginyera agrònoma Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries Diplomat o diplomada en nutrició humana i dietètica
Elaboracions de forneria-brioixeria Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Elaboracions de confiteria i altres especialitats Postres en la restauració Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic o tècnica superior en indústria alimentària Tècnic o tècnica especialista en hoteleria
Formació i orientació laboral Empresa i iniciativa emprenedora	Llicenciat o llicenciada en dret Llicenciat o llicenciada en administració i direcció d'empreses Llicenciat o llicenciada en ciències actuàries i financeres Llicenciat o llicenciada en ciències polítiques i de l'administració Llicenciat o llicenciada en ciències del treball Llicenciat o llicenciada en economia Llicenciat o llicenciada en psicologia Llicenciat o llicenciada en sociologia Enginyer o enginyera en organització industrial Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Anglès tècnic	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica o arquitecte tècnic o arquitecta tècnica o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents

Amb caràcter excepcional, els mòduls professionals d'elaboracions de forneria-brioixeria, processos bàsics de pastisseria i rebosteria i elaboracions de confiteria i altres especialitats es poden assignar també a professors especialistes.

Síntesi: s'assigna a tot el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu.

9. Convalidacions

9.1 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu de panificació i rebosteria a l'empara de la LOGSE (Decret 11/1999, de 26 de gener), i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Matèries primeres, productes i processos de forneria, pastisseria i confiteria	Matèries primeres, productes i processos de forneria, pastisseria i confiteria	Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Forneria i rebosteria	Forneria i rebosteria	Elaboracions de forneria-brioixeria
Elaboracions bàsiques de pastisseria	Elaboracions bàsiques de pastisseria	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Postres en la restauració
Especialitats i acabats de pastisseria i confiteria	Especialitats i acabats de pastisseria i confiteria	Elaboracions de confiteria i altres especialitats
Operacions i control de magatzem	Operacions i control de magatzem	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Empresa i iniciativa emprenedora
Higiene en la indústria alimentària Seguretat en la indústria alimentària	Higiene i seguretat en la indústria alimentària	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu de pastisseria i forneria a l'empara de la LOGSE (Decret 174/1997, de 22 de juliol), i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Panificació i pastisseria salada	Panificació i pastisseria salada	Elaboracions de forneria-brioixeria
Tècniques de pastisseria, forneria i conservació d'aliments	Tècniques de pastisseria, forneria i conservació d'aliments	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Postres en la restauració
Disseny de decoracions en pastisseria i muntatge de serveis	Disseny de decoracions en pastisseria i muntatge de serveis	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria
Productes de pastisseria i rebosteria	Productes de pastisseria i rebosteria	Productes d'obrador
Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment	Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

9.2 Altres convalidacions

Convalidacions entre els crèdits del CFGM panificació i rebosteria LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGM panificació i rebosteria	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGM forneria, pastisseria i confiteria
Seguretat en la indústria alimentària	Unitat formativa del mòdul de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments: UF2: protecció del medi ambient
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul de formació i orientació laboral: UF1: incorporació al treball
Síntesi	Unitats formatives del mòdul de síntesi: UF1: síntesi

Convalidacions entre els crèdits del CFGM pastisseria i forneria LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGM pastisseria i forneria	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGM forneria, pastisseria i confiteria
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul de formació i orientació laboral: UFI: incorporació al treball
Síntesi	Unitats formatives del mòdul de síntesi: UFI: síntesi

9.3 Convalidació del mòdul professional d'anglès tècnic
El mòdul professional d'anglès tècnic d'aquest cicle formatiu es convalida amb el mòdul professional d'anglès tècnic de qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

10. Correspondències

10.1 Correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0034-41_2: controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats UC_2-0034-42_2: preparar la producció en obrador UC_2-0034-43_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forn UC_2-0034-44_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de brioixeria	Elaboracions de forneria-brioixeria
UC_2-0035-21_2: confeccionar o conduir les elaboracions complementàries, composició i decoració dels productes de brioixeria UC_2-0035-22_2: realitzar les operacions d'envasament i embalatge de productes de forn i brioixeria	Productes d'obrador
UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0305-11_2: controlar l'aprovisionament, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats i preparar els equips i l'utillatge a utilitzar en els processos d'elaboració	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
UC_2-0307-61_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de galetes UC_2-0307-62_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de cacau i xocolata UC_2-0307-63_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de productes derivats de la xocolata UC_2-0307-64_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de torrons i massapans UC_2-0307-65_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de caramels i dolços UC_2-0307-66_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de gelats artesans	Elaboracions de confiteria i altres especialitats
UC_2-0308-21_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria UC_2-0308-22_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de confiteria, gelateria, xocolateria i altres dolços	Productes d'obrador

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0309-11_2: realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria
UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats	Postres en la restauració
UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

10.2 Correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	UC_2-0305-11_2: controlar l'aprovisionament, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars, i dels productes acabats i preparar els equips i l'utillatge a utilitzar en els processos d'elaboració
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums
Elaboracions de forneria-brioixeria	UC_2-0034-41_2: controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats UC_2-0034-42_2: preparar la producció a l'obrador UC_2-0034-43_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forn UC_2-0034-44_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de brioixeria
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria
Elaboracions de confiteria i altres especialitats	UC_2-0307-61_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de galetes UC_2-0307-62_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de cacau i xocolata UC_2-0307-63_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de productes derivats de la xocolata UC_2-0307-64_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de torrons i massapans UC_2-0307-65_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de caramels i dolços UC_2-0307-66_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de gelats artesans
Productes d'obrador	UC_2-0308-21_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria UC_2-0308-22_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de confiteria, gelateria, xocolateria i altres dolços UC_2-0035-21_2: confeccionar o conduir les elaboracions complementàries, composició i decoració dels productes de brioixeria UC_2-0035-22_2: realitzar les operacions d'envasament i embalatge de productes de forn i brioixeria
Postres en la restauració	UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria
Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	UC_2-0309-11_2: realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria

(12.284.074)
