

I. DISPOSICIONES GENERALES

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN Y ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Decreto 224/2008, de 25 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

El Estatuto de autonomía de Galicia, en su artículo 31, determina que es competencia plena de la Comunidad Autónoma de Galicia el reglamento y la administración de la enseñanza en toda su extensión, en sus niveles y grados, en sus modalidades y especialidades, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y en las leyes orgánicas que, con arreglo al punto primero de su artículo 81, la desarrollen.

La Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las modalidades formativas.

Dicha ley establece que la Administración general del Estado, de conformidad con lo que se dispone en el artículo 149.1.30ª y 7ª de la Constitución española, y previa consulta al Consejo General de Formación Profesional, determinará los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, creado por el Real decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y modificado por el Real decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, cuyos contenidos podrán ampliar las administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

Establece, asimismo, que los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad tendrán carácter oficial y validez en todo el territorio del Estado y serán expedidos por las administraciones competentes, la educativa y la laboral respectivamente.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, establece en su capítulo III que se entiende por currículo el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas por la citada ley.

En su capítulo V establece las directrices generales de la formación profesional inicial y dispone que el Gobierno, previa consulta a las comunidades autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, estableció en su

capítulo II la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

En su capítulo IV, dedicado a la definición del currículo por las administraciones educativas en desarrollo del artículo 6.3º de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, establece que las administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, establecerán los currículos correspondientes ampliando y contextualizando los contenidos de los títulos a la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, y respetando su perfil profesional.

Publicado el Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas, y de acuerdo con su artículo 10 c), corresponde a la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria establecer el currículo correspondiente en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Con arreglo a lo anterior, el presente decreto desarrolla el currículo del ciclo formativo de formación profesional de técnico en panadería, repostería y confitería. Este currículo adapta la nueva titulación al campo profesional y de trabajo de la realidad socioeconómica gallega y a las necesidades de cualificación del sector productivo en cuanto a especialización y polivalencia, y posibilita una inserción laboral inmediata y una proyección profesional futura.

A estos efectos, se determina la identificación del título, su perfil profesional, el entorno profesional, la perspectiva del título en el sector o en los sectores, las enseñanzas del ciclo formativo, la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención, así como los parámetros del contexto formativo para cada módulo profesional en lo que se refiere a espacios, equipos, titulaciones y especialidades del profesorado, y sus equivalencias a efectos de docencia.

Asimismo, se determinan los accesos a otros estudios, las convalidaciones, exenciones y equivalencias, y la información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente para el ejercicio profesional, cuando proceda.

El currículo que se establece en el presente decreto se desarrolla teniendo en cuenta el perfil profesional del título a través de los objetivos generales que el alumnado debe alcanzar al finalizar el ciclo formativo y los objetivos propios de cada módulo profesional, expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y las alumnas en un contexto de aprendizaje, que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desarrollar sus funciones con éxito en el mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaje se establece una serie de contenidos de tipo conceptual, pro-

cedimental y actitudinal redactados de modo integrado, que proporcionarán el soporte de información y destreza preciso para lograr las competencias profesionales, personales y sociales propias del perfil del título.

El currículo establecido en el presente decreto requiere un posterior desarrollo a través de las programaciones didácticas elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo. Estas programaciones concretarán y adaptarán el currículo al entorno socioeconómico del centro, tomando como referencia el perfil profesional del ciclo formativo a través de sus objetivos generales y de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional.

En este sentido, la inclusión del módulo de formación en centros de trabajo posibilita que el alumnado complete la formación adquirida en el centro educativo mediante la realización de un conjunto de actividades de producción y/o de servicios en situaciones reales de trabajo en el entorno productivo del centro, de acuerdo con las existencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

Se crea como propio de Galicia el módulo de síntesis, que tiene como finalidad la integración de los aspectos más destacables de las competencias profesionales, personales y sociales características del título que se abordaron en el resto de los módulos profesionales.

La formación relativa a la prevención de riesgos laborales dentro del módulo de formación y orientación laboral aumenta la empleabilidad del alumnado que supere estas enseñanzas y facilita su incorporación al mundo del trabajo, al capacitarlo para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

De acuerdo con el artículo 9.2º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, se establece la división de determinados módulos profesionales en unidades formativas de menor duración, con la finalidad de facilitar la formación a lo largo de la vida, respetando, en todo caso, la necesaria coherencia de la formación asociada a cada una de ellas.

De conformidad con lo expuesto, a propuesta de la conselleira de Educación y Ordenación Universitaria, en el ejercicio de la facultad otorgada por el artículo 34 de la Ley 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su Presidencia, modificada por las leyes 11/1988, de 20 de octubre, 2/2007, de 28 de marzo, y 12/2007, de 27 de julio, conforme a los dictámenes del Consejo Gallego de Formación Profesional y del Consejo Escolar de Galicia, de acuerdo con el dictamen del Consejo Consultivo de Galicia y previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia, en su reunión del día veinticinco de septiembre de dos mil ocho,

DISPONGO:

I. DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1º.-*Objeto.*

1. El presente decreto establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma de Galicia para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de técnico en panadería, repostería y confitería, determinado por el Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería y se establecen sus enseñanzas mínimas.

2. Lo dispuesto en este decreto sustituye la regulación del currículo fijado por el Decreto 259/1999, de 17 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en pastelería y panadería.

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

Artículo 2º.-*Identificación.*

El título de técnico en panadería, repostería y confitería se identifica por los siguientes elementos:

-Denominación: panadería, repostería y confitería.

-Nivel: formación profesional de grado medio.

-Duración: 2.000 horas.

-Familia profesional: industrias alimentarias.

-Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Artículo 3º.-*Perfil profesional del título.*

El perfil profesional del título de técnico en panadería, repostería y confitería se determina por su competencia general, por sus competencias profesionales, personales y sociales, así como por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Artículo 4º.-*Competencia general.*

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

Artículo 5º.-*Competencias profesionales, personales y sociales.*

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

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

- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación con arreglo a la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y los sistemas de producción en función de los requisitos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y la comercialización.
- h) Almacenar productos acabados, realizar el control de existencias y verificar su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados realizando controles básicos, y registrar los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos y las instalaciones garantizando el funcionamiento y la higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cubrir los registros y los partes de incidencia utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Hacer publicidad y promoción de los productos elaborados utilizando las técnicas de comercialización y de márketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y la salubridad de los productos elaborados, con aplicación de la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección medioambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de modo selectivo.
- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, con arreglo a lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y de mejora de los procesos y de las técnicas de comercialización.
- r) Cumplir los objetivos de producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando con arreglo a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- s) Adaptarse a nuevas situaciones laborales y a diversos puestos de trabajo originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

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

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

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

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

x) Participar en la vida económica, social y cultural, con una actitud participativa, crítica y responsable.

Artículo 6º.-Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas incluidas en el título:

a) Panadería y bollería, INA015_2 (Real decreto 295/2004, de 20 de febrero), que incluye las siguientes unidades de competencia:

-UC0034_2: realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

-UC0035_2: confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, la composición, la decoración y el envasado de los productos de panadería y bollería.

-UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y confitería, INA107_2 (Real decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que incluye las siguientes unidades de competencia:

-UC0305_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados, y preparar los equipos y los útiles para utilizar en los procesos de elaboración.

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

-UC0307_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

-UC0308_2: realizar el acabado y la decoración de los productos de pastelería y confitería.

-UC0309_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

-UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería, HOT223_2 (Real decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que incluye las siguientes unidades de competencia:

-UC0709_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

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

-UC0710_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

-UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

Artículo 7º.-*Entorno profesional.*

1. Estas personas ejercen su actividad fundamentalmente en talleres artesanales o semiindustriales que elaboren productos de panadería, pastelería y confitería, así como en el sector de hostelería, en el subsector de restauración, y como elaboradoras por cuenta propia o por cuenta ajena. También ejercen su actividad en el sector del comercio de la alimentación en establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

2. Las ocupaciones y los puestos de trabajo más destacables son los siguientes:

-Panadero/a.

-Elaborador/a de bollería.

-Elaborador/a de masas y bases de pizza.

-Pastelero/a.

-Elaborador/a y decorador/a de pasteles.

-Confitero/a.

-Repostero/a

-Turroneiro/a.

-Elaborador/a de caramelos y dulces.

-Elaborador/a de productos de cacao y chocolate.

-Churrero/a.

-Galletero/a.

-Elaborador/a de postres en restauración.

Artículo 8º.-*Prospectiva del título en el sector o en los sectores.*

En el desarrollo del currículo establecido en el presente decreto se han tenido en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, al asumir funciones de calidad, mantenimiento de pri-

mer nivel, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

2. Asimismo, el alto porcentaje de talleres y empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector incrementa la necesidad de la intervención de profesionales con este perfil en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.

3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de modo progresivo en las últimas décadas, a pesar de que aumentan con fuerza los panes de mayor valor añadido, particularmente los artesanales. De ahí que la formación profesional de los panaderos y de las panaderas deba incidir en el desarrollo de las competencias que permitan mantener la fidelidad al producto de la población consumidora y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, el sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza, por los problemas del sobrepeso y de la obesidad. Además, estos hechos están ligados a un cambio en las costumbres y en el modo de vida relacionado con los hábitos de compra y con los miembros de la unidad familiar en cada hogar.

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

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

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

III. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO Y PARÁMETROS BÁSICOS DE CONTEXTO.

Artículo 9º.-*Objetivos generales.*

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

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

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

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

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

f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración en relación con la composición final del producto, para elaborarlas.

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

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

i) Organizar y clasificar los productos acabados, basándose en el análisis de sus requisitos de conservación y de las necesidades de espacios para su almacenamiento.

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

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

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos, de las máquinas y de las instalaciones, y justificar sus exigencias para su preparación y su mantenimiento.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos en relación con la actividad productiva y comercial, para su formalización.

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

o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretarla y describir los factores y las situaciones de riesgo, para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los problemas medioambientales asociados a su actividad, y reconocer y aplicar los procedimientos y las operaciones de recogida selectiva de residuos, para garantizar la protección medioambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a la propia actividad profesional en relación con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

r) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socioeconómica de la zona, y analizar las posibi-

lidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

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

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

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

v) Reconocer los derechos y los deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar en la ciudadanía democrática.

Artículo 10º.-*Módulos profesionales.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo, que se desarrollan en el anexo I del presente decreto, son los que a continuación se relacionan:

-MP0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.

-MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.

-MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

-MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

-MP0028. Postres en restauración.

-MP0029. Productos de taller.

-MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

-MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

-MP0033. Formación y orientación laboral.

-MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.

-MPG005. Síntesis de panadería, repostería y confitería.

-MP0035. Formación en centros de trabajo.

Artículo 11º.-*Espacios y equipamientos.*

1. Los espacios y los equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este decreto.

2. Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

3. No es necesario que los espacios formativos identificados se diferencien mediante cierres.

Artículo 12º.-*Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesorado enseñanza secundaria y del cuerpo de profesorado técnico de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III A) de este decreto.

2. Las titulaciones requeridas para acceder a los cuerpos docentes citados son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimo-septima de dicha ley. Las titulaciones equivalentes a las anteriores a efectos de docencia, para las especialidades del profesorado, son las recogidas en el anexo III B) del presente decreto.

3. Las titulaciones requeridas y cualquier otro requisito para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el anexo III C) del presente decreto.

IV. ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS, Y CORRESPONDENCIA DE MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA.

Artículo 13º.-*Acceso a otros estudios.*

1. Este título permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.

2. Este título permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional, de la familia profesional de hostelería y turismo, y a otros ciclos formativos en que coincida la modalidad de bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3. Este título permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1º de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y en el artículo 16.3º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

Artículo 14º.-*Convalidaciones y exenciones.*

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de

educación, se establecen en el anexo IV del presente decreto.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, establecidos en los reales decretos por los que se fijan las enseñanzas mínimas de los títulos de formación profesional. No obstante lo anterior, y con arreglo al artículo 45.2º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hayan superado el módulo profesional de formación y orientación laboral, o el módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3. El módulo profesional de formación y orientación laboral de cualquier título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite por lo menos un año de experiencia laboral y se posea el certificado de técnico en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido con arreglo a lo dispuesto en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

5. La unidad formativa de equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la seguridad social y búsqueda de empleo, perteneciente al módulo profesional de formación y orientación laboral, será convalidada con el módulo profesional de formación y orientación laboral de cualquier ciclo formativo de grado medio o superior establecido al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo.

6. La unidad formativa de prevención de riesgos laborales, perteneciente al módulo profesional de formación y orientación laboral, será convalidada con el certificado de técnico en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido con arreglo a lo dispuesto en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

Artículo 15º.-*Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.*

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las

enseñanzas de este título para su convalidación o exención queda determinada en el anexo V A) de este decreto.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este título con las unidades de competencia para su acreditación queda determinada en el anexo V B) de este decreto.

V. ORGANIZACIÓN DE LA IMPARTICIÓN.

Artículo 16º.-*Distribución horaria.*

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán por el régimen ordinario según se establece en el anexo VI A) de este decreto.

2. Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán por el régimen para las personas adultas según se establece en el anexo VI B) de este decreto.

Artículo 17º.-*Unidades formativas.*

Con arreglo al artículo 9.2º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y con la finalidad de facilitar la formación a lo largo de la vida y servir de referente para su impartición, se establece en el anexo VII la división de determinados módulos profesionales en unidades formativas de menor duración.

Artículo 18º.-*Módulo de síntesis.*

1. El módulo de síntesis incluido en el currículo de este ciclo formativo tiene por finalidad la integración efectiva de los aspectos más destacables de las competencias profesionales, personales y sociales características del título que se abordaron en el resto de los módulos profesionales. Se organizará sobre la base de la tutoría individual y colectiva. La atribución docente será a cargo del profesorado que imparta docencia en el ciclo formativo.

2. Se desarrollará tras la evaluación positiva de todos los módulos profesionales de formación en el centro educativo, coincidiendo con la realización de una parte del módulo profesional de formación en centros de trabajo y se evaluará una vez cursado éste, al objeto de posibilitar la incorporación de las competencias adquiridas en él.

Disposiciones adicionales

Primera.-*Oferta en las modalidades semipresencial y a distancia del presente título.*

La impartición de las enseñanzas de los módulos profesionales de este ciclo formativo en las modalidades semipresencial o a distancia, que se ofrecerán únicamente por el régimen para las personas adultas, requerirá la autorización previa de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, con arreglo al procedimiento que se establezca.

Segunda.-*Titulaciones equivalentes.*

1. Los títulos que se relacionan a continuación tendrán los mismos efectos profesionales y académicos que el título de técnico en panadería, repostería y confitería, establecido en el Real decreto 1399/2007,

de 29 de octubre, cuyo currículo para Galicia se desarrolla en el presente decreto:

-Título de técnico en panificación y repostería establecido por el Real decreto 2057/1995, de 22 de diciembre.

-Título de técnico en pastelería y panadería establecido por el Real decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, cuyo currículo para Galicia fue establecido por el Decreto 259/1999, de 17 de septiembre.

2. La formación establecida en este decreto en el módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

3. La formación establecida en el presente decreto en el módulo profesional de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, con arreglo a la exigencia del artículo 4.6º del Real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a la manipulación de alimentos.

Terceira.-*Regulación del ejercicio de la profesión.*

1. De conformidad con lo establecido en el Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los elementos recogidos en el presente decreto no constituyen regulación del ejercicio de profesión titulada alguna.

2. Asimismo, las equivalencias de titulaciones académicas establecidas en el apartado I de la disposición adicional segunda de este decreto se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habilitan para el ejercicio de las profesiones reguladas.

Cuarta.-*Accesibilidad universal en las enseñanzas de este título.*

1. La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria garantizará que el alumnado pueda acceder y cursar este ciclo formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no-discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

2. Las programaciones didácticas que desarrollen el currículo establecido en el presente decreto deberán tener en cuenta el principio de «diseño para todos». A tal efecto, recogerán las medidas necesarias a fin de que el alumnado pueda conseguir la competencia general del título, expresada a través de las competencias profesionales, personales y sociales, así como los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales.

En cualquier caso, estas medidas no podrán afectar de forma significativa a la consecución de los resulta-

dos de aprendizaje previstos para cada uno de los módulos profesionales.

Quinta.-Autorización la centros privados para la impartición de las enseñanzas reguladas en este decreto.

La autorización a centros privados para la impartición de las enseñanzas de este ciclo formativo exigirá que desde el inicio del curso escolar se cumplan los requisitos de profesorado, espacios y equipamientos regulados en este decreto.

Sexta.-Desarrollo del currículo.

Los centros educativos desarrollarán el presente currículo de acuerdo con lo establecido en el artículo 11 del Decreto 124/2007, de 28 de junio, por el que se regula el uso y la promoción del gallego en el sistema educativo.

Séptima.-Efectos académicos de las unidades formativas.

La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria determinará los efectos académicos de la división de los módulos profesionales en unidades formativas a las que se hace referencia en el artículo 17º.

Disposiciones transitorias

Primera.-Adaptación de espacios y equipamientos a las nuevas enseñanzas.

1. La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria adoptará las medidas oportunas para la adaptación de los espacios y la dotación de los equipos establecidos en este decreto en los centros de titularidad pública dependientes de ella, que hayan venido impartiendo los títulos a los que se hace referencia en el artículo 1.2º del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería. En el caso de centros de titularidad pública dependientes de administraciones distintas de la educativa, serán éstas las responsables.

Las adaptaciones de espacios y la dotación de equipamientos deberán estar finalizadas antes del inicio del curso 2010-2011.

2. Los centros educativos de titularidad privada que hayan venido impartiendo a la entrada en vigor de este decreto los títulos a los que se hace referencia en el artículo 1.2º del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería, deberán adaptar los espacios y los equipamientos, con arreglo a lo establecido en este decreto, antes del inicio del curso 2010-2011.

El incumplimiento de lo anterior será causa de revocación de la autorización concedida para la impartición de estas enseñanzas.

Segunda.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo.

La autorización concedida a los centros educativos de titularidad privada para impartir las enseñanzas de los

títulos a los que se hace referencia en el artículo 1.2º del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería, se entenderá referida a las enseñanzas reguladas en el presente decreto, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 2 de la disposición transitoria primera.

Disposición derogatoria

Única.-Derogación de normas.

Queda derogado el Decreto 259/1999, de 17 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en pastelería y panadería, y todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en este decreto, sin perjuicio de la disposición final primera.

Disposiciones finales

Primera.-Implantación de las enseñanzas recogidas en este decreto.

1. En el curso 2008-2009 se implantará el primer curso por el régimen ordinario y dejará de impartirse el primer curso de las enseñanzas de los títulos a los que se hace referencia en el artículo 1.2º del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería.

2. En el curso 2009-2010 se implantará el segundo curso por el régimen ordinario y dejará de impartirse el segundo curso de las enseñanzas de los títulos a los que se hace referencia en el artículo 1.2º del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería.

3. En el curso 2008-2009 se implantarán las enseñanzas reguladas en el presente decreto por el régimen para las personas adultas y dejarán de impartirse las enseñanzas de los títulos a los que se hace referencia en el artículo 1.2º del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en panadería, repostería y confitería.

Segunda.-Desarrollo normativo.

Se autoriza a la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria a dictar las disposiciones que sean necesarias para la ejecución y el desarrollo de lo establecido en este decreto.

Terceira.-Entrada en vigor.

El presente decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, veinticinco de septiembre de dos mil ocho.

Emilio Pérez Touriño
Presidente

Laura Sánchez Piñón
Conselleira de Educación y Ordenación
Universitaria

1. ANEXO I**Módulos profesionales**

1.1. Módulo profesional: materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.

* Código: MP0024.

* Duración: 133 horas.

1.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, y justifica su empleo en función del producto que se quiera obtener.

-CE1.1. Se han clasificado y se han caracterizado los tipos y las presentaciones comerciales.

-CE1.2. Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.

-CE1.3. Se han identificado y se han diferenciado las funciones que éstas ejercen en los productos.

-CE1.4. Se han enumerado los parámetros de calidad y se han relacionado con su aptitud de uso.

-CE1.5. Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.

-CE1.6. Se han enumerado los desperfectos y las alteraciones, y se ha valorado su repercusión.

-CE1.7. Se han caracterizado las funciones, la dosificación y los efectos de los aditivos.

-CE1.8. Se ha evaluado la idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

-CE1.9. Se han definido los controles básicos de materias primas y auxiliares, y de productos.

-CE1.10. Se han aplicado tests sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.

* RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, y justifica sus características específicas.

-CE2.1. Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.

-CE2.2. Se han descrito sus principales características físicas y químicas.

-CE2.3. Se han reconocido sus características organolépticas.

-CE2.4. Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios.

-CE2.5. Se ha reconocido la reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación y la elaboración de los productos.

-CE2.6. Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

* RA3. Analiza los procesos de elaboración en relación con los productos que se vayan a obtener.

-CE3.1. Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

-CE3.2. Se ha determinado una secuencia de las operaciones y se ha justificado el orden establecido.

-CE3.3. Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.

-CE3.4. Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y de los productos.

-CE3.5. Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.

-CE3.6. Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.

-CE3.7. Se ha valorado el orden y la limpieza como elementos imprescindibles en el proceso de elaboración.

-CE3.8. Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

* RA4. Caracteriza los equipos y las instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería en relación con sus aplicaciones.

-CE4.1. Se han clasificado los tipos de equipos y de maquinaria.

-CE4.2. Se han determinado las características técnicas de los equipos.

-CE4.3. Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.

-CE4.4. Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y de la maquinaria.

-CE4.5. Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.

-CE4.6. Se ha justificado la disposición de los equipos en el taller.

-CE4.7. Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.

-CE4.8. Se han reconocido las características propias de un taller.

-CE4.9. Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

* RA5. Caracteriza los procesos de conservación y justifica su necesidad o exigencia.

-CE5.1. Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.

-CE5.2. Se han descrito los métodos de conservación.

-CE5.3. Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.

-CE5.4. Se ha relacionado cada producto con sus necesidades específicas de conservación.

-CE5.5. Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad, etc.).

-CE5.6. Se ha justificado la caducidad de los productos.

-CE5.7. Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.

1.1.2. Contenidos básicos.

Características de las materias primas y auxiliares.

* Descripción de las principales materias primas y auxiliares: función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y desperfectos.

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

* Selección de materias primas y auxiliares en función del producto que se quiera obtener.

* Procedimientos de toma e identificación de las muestras.

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

* Pruebas y tests sensoriales.

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería.

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

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

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

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

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

* Procesos de elaboración de productos de panadería y bollería: tipos, características, y procesos artesanales e industriales.

* Procesos de elaboración de productos de pastelería y repostería: tipos, características, y procesos artesanales e industriales.

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

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

* Manejo de las TIC en la formalización de registros, partes e incidencias.

Caracterización de los equipos y de las instalaciones de elaboración.

* El taller: características y ubicación de los equipos.

* Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.

* Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.

* Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación.

* Conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH, etc.).

* Métodos de conservación de los alimentos.

* Caducidad de los productos.

1.1.3. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

-Especificaciones de medios de producción.

-Control de las materias primas y auxiliares.

-Caracterización de los productos de panadería, repostería y confitería.

-Control de la trazabilidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

-Productos de panadería y bollería.

-Productos de pastelería.

-Productos de confitería, turroneos y otras especialidades.

-Postres en restauración.

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

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

-Identificación de las materias primas y auxiliares, y de los productos elaborados.

-Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.

-Caracterización de los equipos y de las instalaciones de elaboración.

-Conservación de productos y materias primas.

1.2. Módulo profesional: elaboraciones de panadería y bollería.

* Código: MP0025.

* Duración: 347 horas.

1.2.1. Unidad formativa 1: puesta a punto de equipos e instalaciones.

* Código: MP0025_13.

* Duración: 30 horas.

1.2.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Pone a punto los equipos y las instalaciones, y reconoce los dispositivos y su funcionamiento.

-CE1.1. Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y de los equipos.

-CE1.2. Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.

-CE1.3. Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

-CE1.4. Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque y parada de las máquinas y de los equipos.

-CE1.5. Se han adecuado los servicios auxiliares a los requisitos del proceso.

-CE1.6. Se han regulado y/o se han programado los equipos de elaboración en función de los requisitos del proceso.

-CE1.7. Se han descrito las principales anomalías de los equipos y las medidas correctoras.

-CE1.8. Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y en la limpieza de los equipos y de las instalaciones.

1.2.1.2. Contenidos básicos.

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

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

* Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

* Incidencias tipo en la manipulación de los equipos.

1.2.2. Unidad formativa 2: procedimientos de elaboración de masas fermentables y obtención de piezas debidamente rematadas.

* Código: MP0025_23.

* Duración: 190 horas.

1.2.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Obtiene masas fermentables de productos de panadería y bollería, y justifica su composición.

-CE1.1. Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.

-CE1.2. Se han descrito y se han caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.

-CE1.3. Se han relacionado los tipos de masas con los productos que se desee obtener.

-CE1.4. Se ha calculado la cantidad necesaria de cada ingrediente de la masa.

-CE1.5. Se han pesado y se han dosificado los ingredientes.

-CE1.6. Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.

-CE1.7. Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y las características físicas de las masas.

-CE1.8. Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

-CE1.9. Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.

-CE1.10. Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

* RA2. Forma piezas y relaciona las operaciones con el producto que se quiera obtener.

-CE2.1. Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.

-CE2.2. Se han dividido manualmente o mecánicamente las masas de modo que se asegure el tamaño de las piezas.

-CE2.3. Se han amasado las porciones de masa obtenidas y se ha aplicado el reposo.

-CE2.4. Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.

-CE2.5. Se han detectado y se han corregido desviaciones en las piezas.

-CE2.6. Se han colocado las unidades según su tamaño y su forma para su fermentación.

-CE2.7. Se han adoptado medidas de higiene, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

* RA3. Controla el proceso de fermentación y describe sus fundamentos y las técnicas asociadas.

-CE3.1. Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.

-CE3.2. Se ha descrito la influencia de la temperatura y de la humedad en el proceso de fermentación.

-CE3.3. Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).

-CE3.4. Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.

-CE3.5. Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.

-CE3.6. Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones y se han adoptado medidas para evitar nuevos sucesos.

-CE3.7. Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

* RA4. Cuece o fríe las piezas, y selecciona el tratamiento térmico en función de las características del producto final.

-CE4.1. Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos y freidoras).

-CE4.2. Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado o fritura, y su influencia sobre el producto final.

-CE4.3. Se ha seleccionado el horno o la freidora, y sus parámetros de control, en función del tipo de producto.

-CE4.4. Se ha cargado o se ha alimentado el horno o la freidora, y se ha controlado la cocción o la fritura.

-CE4.5. Se han contrastado con sus especificaciones las características del producto cocido o frito.

-CE4.6. Se ha asegurado el enfriamiento del producto obtenido en el menor tiempo posible.

-CE4.7. Se han identificado y se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

-CE4.8. Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

1.2.2.2. Contenidos básicos.

Obtención de masas fermentables.

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

* Acondicionamiento de la levadura del pan, en función del sistema de panificación que se emplee.

* Acondicionamiento de la levadura en las masas de bollería en función del sistema empleado: sistema directo, esponja o mixto.

* Preparación de la masa madre.

* Operaciones de elaboración de masas fermentables de pan: masas blandas, intermedias y duras refinadas.

* Operaciones de elaboración de masas fermentables de bollería simple y compuesta.

* Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables, así como su control.

* Análisis de las anomalías y los defectos de las masas fermentables, y descripción de las medidas correctoras.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Formado de piezas.

* Operaciones de formado de piezas de panes: división, bolleado, reposo y formado.

* Operaciones de formado de piezas de bollería, atendiendo a la tipología de la masa.

* Operaciones de elaboración de piezas de panadería y pastelería salada empleando masas de panadería y bollería, y rellenos adecuados, en función del producto que se elabore.

* Descripción de las anomalías y los defectos del formado de piezas, y aplicación de medidas correctoras.

* Ubicación y control de las piezas formadas.

Control del proceso de fermentación.

* Proceso de fermentación en la elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío y masas precocidas.

* Aplicación del greñado, en función de los tipos de panes o de las piezas de bollería que se elaboren.

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

* Aplicación de normas de seguridad e higiene.

Cocción o fritura de piezas fermentadas.

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

* Análisis de las anomalías y los defectos más frecuentes, y descripción de las medidas correctoras.

* Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos, así como los controles básicos.

* Normas de seguridad.

1.2.3. Unidad formativa 3: procedimientos de elaboración de rellenos y cubiertas, y su aplicación en productos finales.

* Código: MP0025_33.

* Duración: 127 horas.

1.2.3.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Elabora rellenos y cubiertas, con caracterización y aplicación de las técnicas de elaboración.

-CE1.1. Se han descrito los tipos de cremas, rellenos y cubiertas.

-CE1.2. Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.

-CE1.3. Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.

-CE1.4. Se han seleccionado y se han pesado los ingredientes en función del producto que se busque.

-CE1.5. Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.

-CE1.6. Se ha identificado el punto óptimo de montaje o consistencia de cada elaboración.

-CE1.7. Se han contrastado con sus especificaciones las características de la crema, el relleno y la cubierta.

-CE1.8. Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, a los rellenos y a las cubiertas.

-CE1.9. Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

* RA2. Compone productos finales y justifica su presentación.

-CE2.1. Se han descrito los procedimientos, las técnicas y los equipos para la composición de productos.

-CE2.2. Se han preparado las cremas, los rellenos y las cubiertas.

-CE2.3. Se ha aplicado la crema, el relleno y la cubierta en la proporción adecuada.

-CE2.4. Se ha asegurado que la composición final del producto cumpla las especificaciones.

-CE2.5. Se han fijado las condiciones de conservación del producto para garantizar la seguridad alimentaria.

-CE2.6. Se han identificado y se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

-CE2.7. Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

1.2.3.2. Contenidos básicos.

Elaboración de rellenos y cubiertas.

* Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto que se busque.

* Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.

* Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel, sofritos para empanada, faras diversas para rellenos de elaboraciones saladas con masas de panadería y bollería, etc.).

* Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate y brillos).

* Análisis de las anomalías y los defectos más frecuentes, y descripción de las medidas correctoras.

Composición de productos finales.

* Procedimientos y técnicas de relleno.

* Selección de los equipos y del utillaje.

* Decoración y presentación de panes especiales, piezas de bollería y productos de panadería y pastelería salada, aplicando las técnicas adecuadas.

* Análisis de las anomalías y los defectos más frecuentes, y descripción de las medidas correctoras.

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

1.2.4. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

-Preparación y regulación de los equipos y de las instalaciones.

-Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

-Ejecución y control del proceso productivo.

-Control del producto durante el proceso.

-Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3. Módulo profesional: procesos básicos de pastelería y repostería.

* Código: MP0026.

* Duración: 240 horas.

1.3.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, y reconoce los dispositivos y su funcionamiento.

-CE1.1. Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción en relación con los equipos a emplear.

-CE1.2. Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y de los equipos.

-CE1.3. Se han realizado las operaciones de limpieza, de modo que se asegure la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

-CE1.4. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE1.5. Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

-CE1.6. Se han regulado y/o se han programado los equipos de elaboración en función de los requisitos del proceso.

-CE1.7. Se han descrito las principales anomalías de los equipos y las medidas correctoras.

-CE1.8. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

-CE1.9. Se han seleccionado útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de las tareas.

-CE1.10. Se han preparado los hornos, los cocederos, las freidoras, los baños maría y cualquier otro equipo necesario para la elaboración, y se han seleccionado las condiciones de tiempo y temperatura adecuadas.

-CE1.11. Se ha planificado la carga del horno, del cocedero, de la freidora, del baño maría y de otros equipos, con las cantidades y con la frecuencia adecuadas para optimizar el proceso.

-CE1.12. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE1.13. Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

* RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, y justifica su composición.

-CE2.1. Se han reconocido las características generales de las masas y de las pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, hojaldradas, etc.).

-CE2.2. Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y de pastas básicas.

-CE2.3. Se ha descrito la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas y pastas básicas de pastelería y repostería, con indicación de las condiciones en que deban realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

-CE2.4. Se ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimientos que la sustituyan, y se ha verificado el ajuste de las características de los ingredientes a lo requerido en el proceso.

-CE2.5. Se ha interpretado la fórmula y la función de cada ingrediente.

-CE2.6. Se han ajustado para cada producto los ingredientes y la cantidad a elaborar.

-CE2.7. Se han aplicado en cada caso técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras necesarias.

-CE2.8. Se ha controlado la temperatura, el tiempo y la velocidad de amasado o batido, el espesor y otros parámetros de elaboración de masas y pastas, y se han aplicado, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.

-CE2.9. Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas y de las pastas obtenidas (color, extensibilidad, tenacidad, textura y fluidez).

-CE2.10. Se han aplicado los métodos de división, formado, volteado, reposo, moldeo, escudillado y otros necesarios, en la forma y en el orden establecidos en la ficha técnica de elaboración.

-CE2.11. Se han obtenido piezas con la forma, el peso y el volumen adecuados.

-CE2.12. Se han ejecutado las manipulaciones previas a la cocción en el momento y en la forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas y rellenos, etc.).

-CE2.13. Se ha controlado la temperatura y el tiempo durante la cocción, y, en caso de desviaciones, se han tomado las medidas correctoras necesarias.

-CE2.14. Se han enfriado los productos en la manera establecida, de modo que logren la temperatura adecuada para un posterior procesado.

-CE2.15. Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).

-CE2.16. Se han aplicado los métodos y se han asignado los lugares de conservación de las masas y de las pastas, teniendo en cuenta sus características y su destino.

-CE2.17. Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

-CE2.18. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE2.19. Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

* RA3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, y describe las técnicas de elaboración aplicadas.

-CE3.1. Se han clasificado y se han caracterizado los tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y de sus aplicaciones.

-CE3.2. Se han caracterizado los métodos, las técnicas y los procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

-CE3.3. Se ha interpretado la formulación de cada producto.

-CE3.4. Se ha identificado la función de cada ingrediente.

-CE3.5. Se ha ajustado la formulación para los productos y las cantidades que sea necesario elaborar.

-CE3.6. Se ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y de equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimientos que la sustituyan, y se ha verificado el ajuste de las características de los ingredientes a lo requerido en el proceso.

-CE3.7. Se han utilizado en cada caso las técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos; mezcla, batido o emulsionado, fundido, temperado, moldeo, cocción, etc.

-CE3.8. Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

-CE3.9. Se ha controlado la temperatura, la fluidez, la cocción, y el montaje o la consistencia de cada elaboración.

-CE3.10. Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

-CE3.11. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE3.12. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE3.13. Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

* RA4. Decora el producto teniendo en cuenta la relación entre las elaboraciones y las características del producto final, y valora los criterios estéticos.

-CE4.1. Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, y sus alternativas de uso.

-CE4.2. Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

-CE4.3. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería o repostería.

-CE4.4. Se ha elegido el diseño básico o personal.

-CE4.5. Se han realizado las técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE4.6. Se han dispuesto los elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos preestablecidos.

-CE4.7. Se ha aplicado el método de conservación necesario hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE4.8. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE4.9. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE4.10. Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

1.3.2. Contenidos básicos.

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

* Maquinaria básica y auxiliar.

-Descripción, características, clasificación y localización.

-Procedimientos para su uso y aplicaciones.

-Principales anomalías y medidas correctoras.

-Mantenimiento de primer nivel.

* Batería, moldes y herramientas:

-Descripción y características

-Aplicaciones y procedimientos de uso y mantenimiento.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

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

* Función de las materias primas.

* Operaciones básicas:

-Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, etc.

-Preparación de latas y moldes.

-Manejo del rodillo, la espátula y la manga pastele-
ra.

-Aplicación de otras técnicas básicas.

* Masas hojaldradas.

-Características.

-Fundamentos del proceso de hojaldrado.

-Tipos y fórmulas básicas de hojaldrado: básico, de manteca, invertido y rápido.

-Principales elaboraciones de masas hojaldradas: milhojas, palmeras, *vol au vents*, cañas, cornetes, herraduras, bandas de frutas y empanadas dulces o saladas.

* Masas batidas o esponjadas.

-Características y procesos de elaboración.

-Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos de molde, de plancha y compactos (*plum cake*, cuatro cuartos, mármol y *bica gallega*), magdalenas, sobados, mantecadas, soletillas, merengues, etc.

* Masas escaldadas.

-Características y proceso de elaboración.

-Principales elaboraciones: masa de petisú, buñuelos y churros.

* Masas quebradas.

-Características, técnicas y procesos de elaboración.

-Tipos de masas quebradas: de fondos, azucarada, *sablé* y *lintzer*.

-Principales elaboraciones con masas quebradas: tartas dulces (de Santiago, de manzana, etc.) y saladas (*quiche Lorraine*, etc.).

* Pastas secas: tipos y características.

-Pastas de corte: florentinas, nevaditos, polvorones, almendrados, etc.

-Pastas de crema: lenguas de gato, tulipas, tejas, cigarrillos, cucuruchos, etc.

-Pastas de manga rizadas y lisas.

* Otras masas: de pizza, de panes especiales, de empanada gallega, etc.

* Conservación por frío y regeneración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.

* Elaboración y conservación de cremas con huevo, cremas batidas y cremas ligeras.

-Ingredientes y formulación.

-Cremas de manteca, inglesa y pastelera; gema pastelera.

-Cremas de almendras, de requesón y similares.

-Cremas muselina, de trufa (*ganaché*), Chantilly, bávara, mousses, etc.

-Secuencia de operaciones.

-Consistencia y características.

-Necesidades de conservación y regeneración.

-Utilización en los productos de pastelería.

* Elaboración de cremas, salsas y farsas para rellenos salados.

-Ingredientes y formulación.

-Salsa bechamel y otras

-Cremas de manteca con elementos salados.

-Crema soufflé para relleno de quiches.

-Farsas de relleno, como la de la empanada.

-Panada y otras.

-Secuencia de operaciones.

-Consistencia y características.

-Necesidades de conservación y regeneración.

-Utilización en los productos de pastelería.

* Elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas.

-Ingredientes y formulación.

-Glaseado, *fondant*, brillo de frutas, pasta de almendras, baño, etc.

-Mermeladas, confituras, jaleas y *coulis*.

-Secuencia de operaciones.

-Consistencia y características.

-Necesidades de conservación y regeneración

-Utilización en los productos de pastelería.

* Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

-Chocolate y coberturas: definición y tipos.

-Utilización de coberturas: fundido, atemperado. Aplicación.

* Elaboración y conservación de jarabes. Aplicaciones.

Decoración de productos de pastelería y repostería.

* Decoración de productos en pastelería y repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

* Manejo del menaje de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.

* Aplicación de las técnicas básicas de acabado: pintado con huevo, flameado y otras técnicas decorativas.

* Experimentación y evaluación de combinaciones.

1.3.3. Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

-Elaboraciones básicas y productos elementales de pastelería dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas y semi-fríos).

-Productos de relleno para productos de pastelería dulces y salados.

-Elaboración de cubiertas a base de frutas, de chocolate, etc.

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

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

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

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

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

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

1.4. Módulo profesional: elaboraciones de confitería y otras especialidades.

* Código: MP0027.

* Duración: 192 horas.

1.4.1. Unidad formativa 1: elaboración de masas, galletas, mazapanes y turrónes.

* Código: MP0027_13.

* Duración: 50 horas.

1.4.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Elabora masas y productos de galletería, y justifica su composición.

-CE1.1. Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.

-CE1.2. Se han obtenido turrónes y mazapanes siguiendo la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán, y se ha descrito el procedimiento de elaboración.

-CE1.3. Se ha interpretado la fórmula y la función de cada ingrediente.

-CE1.4. Se ha ajustado la fórmula a los productos y a las cantidades a elaborar.

-CE1.5. Se han seleccionado los ingredientes, los equipos y los útiles.

-CE1.6. Se han realizado las operaciones de mezcla, fundido o amasado, refinado, horneado, etc., y se han controlado los parámetros para asegurar un producto con arreglo a las especificaciones.

-CE1.7. Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o del producto de galletería.

-CE1.8. Se han identificado los defectos de la elaboración de masas de diversos tipos, así como las posibilidades de corrección.

-CE1.9. Se han regulado los parámetros de tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.

-CE1.10. Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.

-CE1.11. Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria, y de prevención de riesgos laborales.

-CE1.12. Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.

-CE1.13. Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.

1.4.1.2. Contenidos básicos.

Elaboración de masas, galletas, mazapanes y turrónes.

* Incidencias tipo en la manipulación de los equipos. Proceso general de elaboración de masas de galletería.

* Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas y cortadas con molde).

* Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas y depositadas).

* Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.

* Proceso de elaboración de mazapanes.

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

* Elaboración de turrónes de diferentes tipos.

* Envasado de diversos tipos de turrónes y mazapanes según su conservación.

* Anomalías del proceso de elaboración. Causas y correcciones.

* Maquinaria y equipos.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

1.4.2. Unidad formativa 2: elaboración de caramelos, confites y productos a base de chocolate y especialidades diversas.

* Código: MP0027_23.

* Duración: 90 horas.

1.4.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Elabora productos a base de chocolate, teniendo en cuenta la relación entre la técnica y el producto final.

-CE1.1. Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.

-CE1.2. Se ha ajustado la fórmula a los productos y a las cantidades que se elaboren.

-CE1.3. Se han controlado las operaciones de templado, moldeado y enfriamiento del producto.

-CE1.4. Se han identificado los defectos de la elaboración y las posibilidades de corrección.

-CE1.5. Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate y se ha manifestado disposición e iniciativa para la innovación.

-CE1.6. Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.

-CE1.7. Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.

-CE1.8. Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas, etc.).

-CE1.9. Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.

-CE1.10. Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

* RA2. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, y justifica la técnica seleccionada.

-CE2.1. Se han reconocido las características generales de los tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.

-CE2.2. Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).

-CE2.3. Se ha ajustado la fórmula a los productos y a las cantidades a elaborar.

-CE2.4. Se han seleccionado los ingredientes, los equipos y los útiles.

-CE2.5. Se han aplicado las operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezcla, cocción, templado, estirado, corte con molde, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriamiento, etc.).

-CE2.6. Se han fijado los parámetros a controlar en cada etapa del proceso.

-CE2.7. Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto, así como los defectos y las desviaciones.

-CE2.8. Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.

-CE2.9. Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel de los equipos.

-CE2.10. Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad.

1.4.2.2. Contenidos básicos.

Elaboración de productos a base de chocolate.

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

* Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.

* Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.

* Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.

* Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de caramelos, confites y golosinas.

* Elaboración de caramelos duros y blandos.

* Elaboración de regaliz.

* Elaboración de gelatinas.

* Elaboración de gomas de mascar y nubes.

* Elaboración de pastillas, confites y pastas de frutas.

* Elaboración de otros dulces y golosinas.

* Anomalías, así como sus causas y las correcciones.

* Maquinaria, equipos y útiles.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de especialidades diversas.

* Productos regionales, tradicionales y estacionales.

* Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tartas forradas (de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco, etc.), gofres, crêpes, rosquillas y melindres.

* Maquinaria y equipos.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

1.4.3. Unidad formativa 3: elaboración de helados artesanales.

* Código: MP0027_33.

* Duración: 52 horas.

1.4.3.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Obtiene helados artesanales, y describe la técnica de elaboración aplicada.

-CE1.1. Se han enumerado los tipos de helados, sus características y sus ingredientes.

-CE1.2. Se ha interpretado la fórmula y la función de cada ingrediente.

-CE1.3. Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.

-CE1.4. Se ha descrito la secuencia y los parámetros de control de las operaciones del proceso: mezcla, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenamiento.

-CE1.5. Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.

-CE1.6. Se han propuesto reajustes en la dosificación o en las condiciones de mezcla en caso de desviaciones.

-CE1.7. Se ha congelado y se ha conservado el producto.

-CE1.8. Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.

-CE1.9. Se han adoptado medidas de higiene y seguridad, y de prevención de riesgos laborales.

1.4.3.2. Contenidos básicos.

Elaboración de helados artesanos.

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

* Elaboración de *biscuit glacé*, *parfaits* y tartas heladas.

* Defectos en la elaboración y en la conservación de los helados.

* Maquinaria y equipos.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

* Análisis de las anomalías y los defectos más frecuentes, y descripción de las medidas correctoras.

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

1.4.4. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

-Preparación y regulación de los equipos y las instalaciones.

-Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

-Ejecución y control del proceso productivo.

-Control del producto durante el proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

-Productos de confitería.

-Otros productos como turrónes, mazapanes, chocolates, golosinas, etc.

-Especialidades tradicionales, regionales y temporales.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5. Módulo profesional: postres en restauración.

* Código: MP0028.

* Duración: 140 horas.

1.5.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración, para lo que analiza las fichas técnicas.

-CE1.1. Se ha valorado la estacionalidad, el tipo de establecimiento, la oferta gastronómica y los costes para el escandallo.

-CE1.2. Se han interpretado los documentos relacionados con la producción.

-CE1.3. Se ha determinado la secuencia de las fases de la producción.

-CE1.4. Se han deducido las necesidades de materias primas, equipos, utillaje, herramientas, etc.

-CE1.5. Se han analizado las necesidades de decoración.

-CE1.6. Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

-CE1.7. Se han ejecutado todas las actividades aplicando el sistema de APPCC y participando en la mejora de la calidad.

-CE1.8. Se han determinado los procesos procurando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

-CE1.9. Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

* RA2. Elabora postres a base de frutas y reconoce los procedimientos aplicados.

-CE2.1. Se han caracterizado los tipos de postres a base de frutas en relación con sus posibilidades de aplicación.

-CE2.2. Se han identificado los postres tradicionales de Galicia.

-CE2.3. Se ha analizado la estacionalidad y los estados de comercialización de las materias primas (congeladas, liofilizadas, ultracongeladas, etc.).

-CE2.4. Se han realizado las tareas de organización y se ha establecido la secuencia de las fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

-CE2.5. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos y su viabilidad.

-CE2.6. Se han realizado los procesos de elaboración de postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos y teniendo en cuenta el tipo de establecimiento, así como el tipo de oferta gastronómica.

-CE2.7. Se han hecho los postres tradicionales de Galicia.

-CE2.8. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE2.9. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE2.10. Se han ejecutado todas las actividades aplicando el sistema de APPCC y participando en la mejora de la calidad.

-CE2.11. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

* RA3. Elabora postres a base de lácteos e identifica los métodos y los procedimientos aplicados.

-CE3.1. Se han caracterizado los tipos de postres a base de lácteos.

-CE3.2. Se han identificado los postres tradicionales de Galicia.

-CE3.3. Se han distinguido las fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

-CE3.4. Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

-CE3.5. Se han realizado los procesos de elaboración de postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE3.6. Se han hecho los postres tradicionales de Galicia.

-CE3.7. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE3.8. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE3.9. Se han ejecutado todas las actividades aplicando el sistema de APPCC y participando en la mejora de la calidad.

-CE3.10. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

* RA4. Elabora postres fritos o de sartén, y reconoce los procedimientos aplicados.

-CE4.1. Se han caracterizado los tipos de postres de sartén.

-CE4.2. Se han identificado los postres tradicionales de Galicia.

-CE4.3. Se han distinguido las fases del proceso de elaboración.

-CE4.4. Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

-CE4.5. Se han realizado los procesos de elaboración de postres de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE4.6. Se han hecho los postres tradicionales de Galicia.

-CE4.7. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE4.8. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE4.9. Se han ejecutado todas las actividades aplicando el sistema de APPCC y participando en la mejora de la calidad.

-CE4.10. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

* RA5. Elabora helados y sorbetes, e identifica las fases, los métodos y las técnicas aplicadas.

-CE5.1. Se han caracterizado los tipos de helados y sorbetes.

-CE5.2. Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.

-CE5.3. Se han distinguido las fases y los puntos clave en los procesos de elaboración.

-CE5.4. Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE5.5. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE5.6. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE5.7. Se han identificado las decoraciones a aplicar en helados y sorbetes de diferentes tipos.

-CE5.8. Se han ejecutado todas las actividades aplicando el sistema de APPCC y participando en la mejora de la calidad.

-CE5.9. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

* RA6. Elabora semifríos y reconoce los procedimientos aplicados.

-CE6.1. Se han caracterizado los tipos de semifríos.

-CE6.2. Se han distinguido las fases y los puntos clave en los procesos de elaboración.

-CE6.3. Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE6.4. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

-CE6.5. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE6.6. Se han ejecutado todas las actividades aplicando el sistema de APPCC y participando en la mejora de la calidad.

-CE6.7. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

* RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, y justifica la estética del producto final, teniendo en cuenta el tipo de establecimiento y la oferta gastronómica.

-CE7.1. Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos.

-CE7.2. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos.

-CE7.3. Se han realizado las técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

-CE7.4. Se han identificado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como las alternativas a su uso.

-CE7.5. Se han dispuesto los elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos preestablecidos.

-CE7.6. Se han realizado los procesos de decoración de postres siguiendo los procesos establecidos para su presentación.

-CE7.7. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

-CE7.8. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las medidas de corrección.

-CE7.9. Se ha manifestado disposición e iniciativa para la innovación.

-CE7.10. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

1.5.2. Contenidos básicos.

Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración.

* Postres en restauración: descripción, caracterización, clasificación y aplicaciones.

* Documentación asociada a los procesos productivos de postres: fichas técnicas, escandallos, etc.

* Fases y caracterización de la producción y del servicio de postres en restauración.

Elaboración de postres a base de frutas.

* Postres a base de frutas: descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

* Postres tradicionales de Galicia.

* Procedimientos de ejecución de postres de frutas frías (ensaladas, macedonias, frutas en almíbar, frutas en compota, etc.) y de frutas calientes (frutas al horno, flameadas, etc.).

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos.

* Postres a base de lácteos: descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.

* Postres tradicionales de Galicia.

* Procedimientos de ejecución de postres a base de leche (flan, pudín, crema catalana, natillas, arroz con leche, etc.).

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén.

* Postres fritos o de sartén: descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones, y conservación.

* Postres tradicionales de Galicia.

* Procedimientos de ejecución de postres como buñuelos, crêpes, crema frita y leche frito, torrijas y otras elaboraciones de sartén.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Elaboración de helados y sorbetes.

* Helados y sorbetes: descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.

* Organización y determinación de la secuencia de las fases para la obtención de helados y sorbetes.

* Procedimientos de ejecución para la obtención de helados a la crema, helados de frutas, sorbetes, *parfaits*, *soufflés* helados, etc.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Elaboración de semifríos.

* Semifríos: descripción, tipos, aplicaciones y conservación.

* Organización y determinación de la secuencia de las fases para la obtención de semifríos.

* Procedimientos de ejecución de semifríos, como *mousses*, *bavaroises*, carlotas y otras elaboraciones similares.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Presentación de postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

* Decoración y presentación de postres emplataados: normas y combinaciones básicas.

* Experimentación y evaluación de combinaciones.

* Procedimientos de ejecución de decoraciones y acabados de productos de postres emplataados.

* Presentación final: tipo de vajilla y decoración.

* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

1.5.3. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

-Preparación y regulación de los equipos y de las instalaciones.

-Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

-Elaboración, decoración y conservación de productos como helados, sorbetes, semifríos, postres a base de fruta, postres lácteos, etc.

-Diseño de postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

-Elaboración de postres emplataados en restauración.

-Presentación y decoración de los postres en restauración.

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

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

-Elaboración de diagramas de organización y establecimiento de secuencias de las fases productivas.

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

-Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.

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

1.6. Módulo profesional: productos de taller.

* Código: MP0029.

* Duración: 175 horas.

1.6.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Organiza las tareas de producción, y justifica los recursos y la secuencia de operaciones.

-CE1.1. Se han planificado las tareas con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

-CE1.2. Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.

-CE1.3. Se han determinado y se han enumerado los recursos humanos y materiales.

-CE1.4. Se han distribuido los tiempos de operación y puesta a punto, y se ha establecido su secuencia.

-CE1.5. Se han preparado y se han regulado los servicios auxiliares, los equipos y los útiles.

-CE1.6. Se han coordinado las actividades de trabajo.

-CE1.7. Se han formulado elaboraciones a partir de productos básicos dados.

* RA2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de taller, integrando procedimientos y técnicas.

-CE2.1. Se ha caracterizado el producto a obtener y se han propuesto alternativas de elaboración.

-CE2.2. Se han identificado las operaciones del proceso de elaboración y se ha establecido su secuencia.

-CE2.3. Se ha descrito la función de cada ingrediente en el producto final.

-CE2.4. Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.

-CE2.5. Se han seleccionado y se han regulado los equipos y los útiles, y se han evitado costes y gastos innecesarios.

-CE2.6. Se han aplicado los procedimientos y las técnicas con la secuencia establecida.

-CE2.7. Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, y se han aplicado las medidas correctoras.

-CE2.8. Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

-CE2.9. Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.

-CE2.10. Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y las de protección medioambiental.

* RA3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, y valora las implicaciones para la salud.

-CE3.1. Se han identificado las características específicas del colectivo de destino del producto diseñado.

-CE3.2. Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de composición incorrecta.

-CE3.3. Se ha descrito el producto a elaborar.

-CE3.4. Se han seleccionado y se han caracterizado los ingredientes adecuados para el tipo de producto, teniendo en cuenta las principales afecciones alérgicas y de intolerancia, y las posibilidades de sustitución.

-CE3.5. Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y útiles.

-CE3.6. Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.

-CE3.7. Se han descrito y se han aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.

-CE3.8. Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

-CE3.9. Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.

-CE3.10. Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

* RA4. Decora los productos de taller aplicando las técnicas adecuadas en relación con los productos a obtener.

-CE4.1. Se han descrito los procedimientos y las técnicas.

-CE4.2. Se han enumerado y se han descrito los equipos y los útiles empleados en las operaciones de acabado y decoración.

-CE4.3. Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración e se han incorporado variaciones personales.

-CE4.4. Se ha identificado y se ha seleccionado la técnica apropiada.

-CE4.5. Se han seleccionado y se han regulado los equipos y los útiles.

-CE4.6. Se han acondicionado y se han aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.

-CE4.7. Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.

-CE4.8. Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

* RA5. Envasa y embala productos, tras seleccionar los procedimientos y las técnicas.

-CE5.1. Se han descrito los envases, los embalajes, las etiquetas y los rótulos más utilizados.

-CE5.2. Se han identificado y se han caracterizado los métodos de envasado, embalaje y etiquetado.

-CE5.3. Se han reconocido y se han analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.

-CE5.4. Se han identificado y se han caracterizado los equipos de envasado y los elementos auxiliares.

-CE5.5. Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas y rótulos.

-CE5.6. Se ha envasado y se ha embalado el producto con arreglo a sus características y a los requisitos de la clientela.

-CE5.7. Se ha reconocido y se ha valorado la aptitud de los envases, los embalajes y las etiquetas a utilizar.

-CE5.8. Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

-CE5.9. Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y el embalaje.

* RA6. Sitúa los productos elaborados en el puesto de venta, en el almacén o en el depósito, y justifica su disposición.

-CE6.1. Se han descrito los métodos y los equipos de conservación.

-CE6.2. Se han identificado y se han caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.

-CE6.3. Se han seleccionado y se han descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).

-CE6.4. Se ha trasladado de modo adecuado el producto al almacén, al depósito o al punto de venta.

-CE6.5. Se ha comprobado la adecuación de las condiciones de limpieza y de conservación.

-CE6.6. Se ha identificado y se ha colocado correctamente el producto.

-CE6.7. Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

1.6.2. Contenidos básicos.

Organización de las tareas de producción del taller.

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

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

* Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo.

* Selección de los servicios auxiliares, los equipos y los útiles en función del proceso productivo.

Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de taller.

* Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

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

* Selección y regulación de los equipos y de los útiles de modo eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

* Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto que se quiera obtener.

* Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.

* Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección medioambiental.

Elaboración de productos para colectividades especiales.

* Intolerancias alimentarias.

* Adaptaciones en fórmulas de productos para personas de colectividades especiales: celíacas, diabéticas, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricas, etc.

* Adecuación de espacios y materiales para colectividades especiales.

* Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y útiles: riesgos, precauciones y protocolos.

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

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

Decoración de productos de taller.

* Operaciones y técnicas de acabado y decoración.

* Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, los equipos y los útiles.

* Análisis de la repercusión de los defectos en el acabado y en la decoración.

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

* Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en las personas potencialmente consumidoras.

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

Envasado y embalaje de los productos de taller.

* Incompatibilidades entre los materiales de envasado y los productos: fundamentos básicos y factores a considerar.

* Caracterización de los embalajes.

* Métodos de envasado y embalaje de los productos de taller.

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

* Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.

* Selección del envase y el embalaje de un producto elaborado.

* Descripción de la información a incluir en la etiqueta y en los rótulos del producto elaborado.

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

* Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados.

* Almacén de productos acabados. Punto de venta.

* Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

* Equipos de traslado de los productos.

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

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

1.6.3. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

- Elaboración de los productos.
- Operaciones de acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turroneo y otras especialidades.
- Productos para colectivos especiales.

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

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

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

-Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.

-Elaboración de productos para colectividades especiales.

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

-Envasado y almacenamiento de los productos terminados.

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

* Código: MP0030.

* Duración: 80 horas.

1.7.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, tras identificar las necesidades y las existencias.

-CE1.1. Se han definido los tipos de *stock* y sus variables.

-CE1.2. Se han identificado los tipos de inventario.

-CE1.3. Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos adecuados.

-CE1.4. Se han caracterizado los medios de transporte interno.

-CE1.5. Se han determinado las necesidades de suministro de géneros, y se han indicado las cantidades.

-CE1.6. Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.

-CE1.7. Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

-CE1.8. Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y en el almacenamiento de productos.

* RA2. Recibe las materias primas y auxiliares, y describe la documentación asociada y los requisitos de transporte.

-CE2.1. Se ha identificado la documentación que debe ir con las mercancías.

-CE2.2. Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.

-CE2.3. Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.

-CE2.4. Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.

-CE2.5. Se han caracterizado los medios de transporte externo.

-CE2.6. Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.

-CE2.7. Se ha comprobado que la mercancía recibida se corresponda con la solicitada.

* RA3. Almacena las mercancías con técnicas y procedimientos seleccionados en función de sus características.

-CE3.1. Se han descrito y se han aplicado los criterios de clasificación de mercancías.

-CE3.2. Se han interpretado los sistemas de codificación.

-CE3.3. Se han identificado los sistemas de almacenamiento.

-CE3.4. Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.

-CE3.5. Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.

-CE3.6. Se han identificado las condiciones de operatividad del almacén (orden, limpieza, temperatura, humedad, etc.).

-CE3.7. Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

* RA4. Expide los productos y justifica las condiciones de transporte y conservación.

-CE4.1. Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.

-CE4.2. Se ha registrado la salida de existencias y se ha actualizado el registro.

-CE4.3. Se han seleccionado las condiciones adecuadas para los productos que se vayan a expedir.

-CE4.4. Se ha determinado la composición de los lotes y su protección.

-CE4.5. Se ha mantenido el orden y la limpieza en la zona de expedición.

-CE4.6. Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria.

* RA5. Maneja las aplicaciones informáticas y valora su utilidad en el control del almacén.

-CE5.1. Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.

-CE5.2. Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.

-CE5.3. Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientela.

-CE5.4. Se han registrado las entradas y las salidas de existencias y se han actualizado los archivos correspondientes.

-CE5.5. Se han elaborado, se han imprimido y se han archivado los documentos de control de almacén.

-CE5.6. Se ha elaborado, se ha imprimido y se ha archivado el inventario de existencias.

1.7.2. Contenidos básicos.

Aprovisionamiento del almacén.

* Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.

* Tipos de *stock*.

* Control de existencias. Inventario y sus tipos.

* Transporte interno.

Recepción de mercancías.

* Operaciones y comprobaciones generales.

* Organización de la recepción.

* Medición y pesaje de cantidades.

* Documentación de entrada.

Almacenamiento.

* Sistemas de almacenamiento y tipos de almacén.

* Clasificación y codificación de mercancías: la identificación EAN.

* Ubicación de mercancías y señalización.

* Condiciones generales de conservación.

* Documentación de gestión del almacén.

Expedición de mercancías.

* Operaciones y comprobaciones generales.

* Organización de la expedición.

* Documentación de salida.

* Transporte externo.

Aplicación de las TIC en la gestión del almacén.

* Operaciones básicas en el manejo del ordenador.

* Aplicaciones informáticas: hojas de cálculo, procesadores de texto, gestión de bases de datos cliente-servidor y aplicaciones específicas.

* Transmisión de la información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG y correo electrónico.

* Actividad del almacén en tiempo real.

* FIFO automático.

1.7.3. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

-Control de proveedores.

-Control de aprovisionamientos.

-Control y manejo de almacenes.

-Control de expediciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos y productos de la industria alimentaria.

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

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

-Cubrir los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.

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

1.8. Módulo profesional: seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

* Código: MP0031.

* Duración: 53 horas.

1.8.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, y valora su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

-CE1.1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios de los equipos, de los útiles y de las instalaciones de manipulación de alimentos.

-CE1.2. Se han evaluado las consecuencias de la limpieza y de la desinfección inadecuadas para la

inocuidad de los productos y la seguridad de las personas consumidoras.

-CE1.3. Se han descrito los procedimientos, las frecuencias y los equipos de limpieza y desinfección (L+D).

-CE1.4. Se ha efectuado la limpieza y la desinfección con los productos establecidos, y se ha asegurado la completa eliminación de éstos.

-CE1.5. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requerido.

-CE1.6. Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

-CE1.7. Se han descrito los procedimientos para la recogida y la retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

-CE1.8. Se han clasificado los productos de limpieza y de desinfección, y los utilizados para los tratamientos de DDD, así como sus condiciones de empleo.

-CE1.9. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos de DDD.

* RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas y evalúa los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

-CE2.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

-CE2.2. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

-CE2.3. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

-CE2.4. Se han reconocido todos los comportamientos y las actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

-CE2.5. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

-CE2.6. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y los requisitos para su limpieza.

-CE2.7. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras y heridas de la persona manipuladora.

* RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos en relación con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

-CE3.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

-CE3.2. Se han clasificado y se han descrito los principales riesgos y las toxiinfecciones de origen alimentario en relación con los agentes causantes.

-CE3.3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de las personas consumidoras.

-CE3.4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

-CE3.5. Se han descrito los métodos de conservación de alimentos.

-CE3.6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos rematados.

-CE3.7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

-CE3.8. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de ellos.

-CE3.9. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

* RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad (ascendente y descendente), y justifica los principios asociados.

-CE4.1. Se ha identificado la necesidad y la trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

-CE4.2. Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

-CE4.3. Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras.

-CE4.4. Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos.

-CE4.5. Se han cubierto los registros asociados al sistema.

-CE4.6. Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

-CE4.7. Se ha documentado y se ha trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

-CE4.8. Se han reconocido las principales normas implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

* RA5. Utiliza los recursos eficientemente, y evalúa los beneficios medioambientales asociados.

-CE5.1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto medioambiental que provoca.

-CE5.2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección medioambiental.

-CE5.3. Se han descrito las ventajas medioambientales del concepto de reutilización de los recursos.

-CE5.4. Se han reconocido las energías y los recursos de utilización menos perjudicial para el medio ambiente.

-CE5.5. Se han caracterizado los métodos para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilizan en la industria alimentaria y de restauración.

-CE5.6. Se han identificado las no conformidades y las acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos.

* RA6. Recoge los residuos de modo selectivo y reconoce sus implicaciones sanitarias y medioambientales.

-CE6.1. Se han identificado y se han clasificado los tipos de residuos generados según su origen, su estado y su necesidad de reciclado, de depuración o de tratamiento.

-CE6.2. Se han reconocido los efectos medioambientales de los residuos contaminantes, y otras afectaciones originadas en el proceso productivo.

-CE6.3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación, eliminación y vertido de residuos.

-CE6.4. Se han reconocido los parámetros que hacen posible el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos y las emisiones.

-CE6.5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección medioambiental.

-CE6.6. Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos según ISO 14000/EMAS (Reglamento comunitario de ecogestión y ecoauditoría).

1.8.2. Contenidos básicos.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

* Conceptos y niveles de limpieza.

* Legislación y requisitos generales de limpieza de útiles, equipos e instalaciones.

* Peligros sanitarios asociados a aplicaciones inadecuadas de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.

* Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.

* Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

* Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos poco adecuados de las personas manipuladoras.

* Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), con sus recomendaciones y los contenidos mínimos para el sector.

Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

* Normativa general de manipulación de alimentos.

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

* Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación no adecuadas.

* Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol.

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

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

* Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

* Trazabilidad en el almacén: compraventa y elaboración-fabricación ascendente y descendente.

Utilización eficaz de recursos.

* Impacto medioambiental provocado por la industria alimentaria.

* Concepto de las tres erres: reducción, reutilización y reciclaje.

* Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos.

* Legislación medioambiental comunitaria, estatal, autonómica y local.

* Descripción de los residuos generados y sus efectos medioambientales.

* Técnicas de recogida, clasificación, eliminación y vertido de residuos.

* Parámetros para el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos.

1.8.3. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

-Aplicación de normas de higiene.

-Normas de manipulación de alimentos.

-Control de residuos.

-Reducción del impacto medioambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos o productos de la cocina.

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

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

-Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.

-Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, y comprobación de su eficacia.

-Aplicación del APPCC.

-Control de residuos.

1.9. Módulo profesional: presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

* Código: MP0032.

* Duración: 70 horas.

1.9.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, tras analizar costes y beneficios.

-CE1.1. Se han identificado los tipos de costes.

-CE1.2. Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.

-CE1.3. Se ha realizado el escandallo del producto.

-CE1.4. Se han interpretado las fórmulas y los conceptos de interés, descuento y margen comercial.

-CE1.5. Se ha descrito el método para calcular los costes de producción.

-CE1.6. Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.

-CE1.7. Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

* RA2. Confecciona ofertas en función de la estacionalidad y del tipo de servicio o de establecimiento.

-CE2.1. Se han analizado los tipos de ofertas.

-CE2.2. Se han identificado los tipos de servicios.

-CE2.3. Se han descrito los tipos de establecimientos.

-CE2.4. Se han confeccionado ofertas atendiendo a la información suministrada.

-CE2.5. Se han adaptado las características de las ofertas al tipo de establecimiento y a sus objetivos económicos.

* RA3. Expone los productos elaborados en vitrinas, y describe las técnicas de escaparatismo aplicadas.

-CE3.1. Se han analizado las características de los expositores y de las vitrinas.

-CE3.2. Se ha identificado el efecto producido en la clientela por el modo de colocar los productos.

-CE3.3. Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.

-CE3.4. Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.

-CE3.5. Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés de la clientela.

-CE3.6. Se han analizado los elementos y los materiales de comunicación comercial.

-CE3.7. Se ha analizado la ubicación de los materiales de comunicación comercial en el punto de venta.

-CE3.8. Se ha realizado el esbozo o el modelo gráfico publicitario.

-CE3.9. Se han situado los carteles y los precios de modo que capten la atención de las personas potencialmente consumidoras.

-CE3.10. Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.

* RA4. Cierra la operación de venta, y analiza los procedimientos de registro y cobro.

-CE4.1. Se han enumerado los lenguajes de codificación de precios.

-CE4.2. Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.

-CE4.3. Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, y se han justificado las desviaciones.

-CE4.4. Se ha identificado la validez de cheques, pagarés, tarjetas de crédito o de débito, tarjetas de empresa, efectivo o pago realizado a través de internet.

-CE4.5. Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.

-CE4.6. Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.

-CE4.7. Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.

-CE4.8. Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

* RA5. Atiende a la clientela y caracteriza las técnicas de comunicación aplicadas.

-CE5.1. Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención a la clientela.

-CE5.2. Se han descrito las técnicas de comunicación.

-CE5.3. Se han reconocido los errores que se cometen más comúnmente en la comunicación.

-CE5.4. Se han descrito la forma y la actitud en la atención y en el asesoramiento a la clientela.

-CE5.5. Se ha identificado la tipología de la clientela y sus necesidades de compra.

-CE5.6. Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de clientela.

-CE5.7. Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones formuladas por la clientela.

-CE5.8. Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción de la clientela.

* RA6. Solventa quejas y reclamaciones, y valora sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.

-CE6.1. Se han identificado las técnicas para prevenir conflictos.

-CE6.2. Se ha detectado la naturaleza del conflicto o de la reclamación.

-CE6.3. Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de la clientela.

-CE6.4. Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.

-CE6.5. Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.

-CE6.6. Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.

-CE6.7. Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.

-CE6.8. Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

1.9.2. Contenidos básicos.

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

* Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

* Control de consumos.

* Métodos de fijación de precios.

* Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

* Cálculo de precios.

Establecimiento de ofertas de productos de panadería, repostería y confitería, en función de la oferta o de la demanda de una clientela potencial.

* Análisis de la demanda de oferta gastronómica.

* Identificación de las características que la definen.

* Estacionalidad, tipos de establecimiento y tipos de servicio a tener en cuenta durante la confección de las ofertas.

* Definición de la oferta.

Exposición de productos en el punto de venta.

* Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.

* Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.

* Publicidad en el lugar de la venta.

* Expositores y escaparates. Necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de servicios de pastelería y panadería.

* Clasificación de los productos expuestos en base a las variables de sabor, color, tamaño, asociación, temperatura de conservación, etc.

* Técnicas de escaparatismo. Materiales y técnicas de decoración. Montaje de expositores y escaparates.

* Diseño de escaparates adecuados al tipo de establecimiento, a la estacionalidad, a la oferta gastronómica, etc.

* Adornos florales.

* Diseño y confección de motivos de decoración y estructuras para exposición de productos en el punto de venta.

* Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

Gestión operativa de la venta.

* Medios de pago: transferencia, tarjeta de crédito o de débito, pago contra reembolso, mediante telefonía móvil, en efectivo, etc.

* Codificación de la mercancía. Sistema de código de barras (EAN).

* Terminal de punto de venta (TPV): sistemas de cobro.

* Apertura y cierre del TPV.

* Lenguajes comerciales: intercambio de datos electrónicos (EDI).

Atención a la clientela.

* Variables que influyen en la atención a la clientela. Posicionamiento e imagen de marca.

* Funciones fundamentales desarrolladas en la atención a la clientela: naturaleza y efectos.

* Presentación y embalaje de los productos en el momento de la venta.

* Información suministrada por la clientela.

* Comunicación interpersonal. Expresión verbal.

* Comunicación telefónica.

* Comunicación escrita.

Resolución de reclamaciones y quejas.

* Procedimiento de recogida de las reclamaciones y de las quejas presenciales y no presenciales.

* Elementos formales que contextualizan la reclamación.

* Configuración documental de la reclamación.

* Técnicas en la resolución de reclamaciones.

* Ley general de defensa de consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección de las personas consumidoras.

* Ley orgánica de protección de datos.

1.9.3. Orientaciones pedagógicas.

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

Esta función incluye aspectos como:

- Atención a la clientela.
- Promoción y venta.
- Presentación del producto.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

- Postres emplatados.

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

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

- Estimación de precios de productos conocidos.
- Cálculo de costes de materias primas y de producción, así como del margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de las vitrinas expositivas que motiven la compra de los productos.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a la clientela.

1.10. Módulo profesional: formación y orientación laboral.

* Código: MP0033.

* Duración: 107 horas.

1.10.1. Unidad formativa 1: prevención de riesgos laborales.

* Código: MP0033_12.

* Duración: 45 horas.

1.10.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Reconoce los derechos y las obligaciones de las personas trabajadoras y empresarias relacionados con la seguridad y la salud laboral.

-CE1.1. Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora.

-CE1.2. Se han distinguido los principios de la acción preventiva que garantizan el derecho a la seguridad y a la salud de las personas trabajadoras.

-CE1.3. Se ha apreciado la importancia de la información y de la formación como medio para la eliminación o la reducción de los riesgos laborales.

-CE1.4. Se han comprendido las actuaciones adecuadas ante situaciones de emergencia y riesgo laboral grave e inminente.

-CE1.5. Se han valorado las medidas de protección específicas de personas trabajadoras sensibles a

determinados riesgos, así como las de protección de la maternidad y la lactancia, y de menores.

-CE1.6. Se han analizado los derechos a la vigilancia y protección de la salud en el sector de panadería, repostería y confitería.

-CE1.7. Se ha asumido la necesidad de cumplir las obligaciones de las personas trabajadoras en materia de prevención de riesgos laborales.

* RA2. Evalúa las situaciones de riesgo derivadas de su actividad profesional analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo más habituales del sector de panadería, repostería y confitería.

-CE2.1. Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE2.2. Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de ellos.

-CE2.3. Se han clasificado y se han descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE2.4. Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo de las personas con la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE2.5. Se ha llevado a cabo la evaluación de riesgos en un entorno de trabajo, real o simulado, relacionado con el sector de actividad del título.

* RA3. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos e identifica las responsabilidades de todos los agentes implicados.

-CE3.1. Se ha valorado la importancia de los hábitos preventivos en todos los ámbitos y en todas las actividades de la empresa.

-CE3.2. Se han clasificado los modos de organización de la prevención en la empresa en función de los criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

-CE3.3. Se han determinado los modos de representación de las personas trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

-CE3.4. Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

-CE3.5. Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuencia de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

-CE3.6. Se ha establecido el ámbito de una prevención integrada en las actividades de la empresa, y se han determinado las responsabilidades y las funciones de cada uno.

-CE3.7. Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional de la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE3.8. Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación para una pequeña o mediana empresa del sector de actividad del título.

* RA4. Se han determinado las medidas de prevención y protección en el entorno laboral de la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE4.1. Se han definido las técnicas y las medidas de prevención y de protección que se deben aplicar para evitar o disminuir los factores de riesgo, o para reducir sus consecuencias en el caso de materializarse.

-CE4.2. Se ha analizado el significado y el alcance de la señalización de seguridad de diversos tipos.

-CE4.3. Se han seleccionado los equipos de protección individual (EPI) adecuados a las situaciones de riesgo halladas.

-CE4.4. Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

-CE4.5. Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia, donde existan víctimas de diversa gravedad.

-CE4.6. Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que se deben aplicar en el lugar del accidente ante daños de diversos tipos, así como la composición y el uso del botiquín.

1.10.1.2. Contenidos básicos.

Derechos y obligaciones en seguridad y salud laboral.

* Relación entre trabajo y salud. Influencia de las condiciones de trabajo sobre la salud.

* Conceptos básicos de seguridad y salud laboral.

* Análisis de los derechos y de las obligaciones de las personas trabajadoras y empresarias en prevención de riesgos laborales.

* Actuación responsable en el desarrollo del trabajo para evitar las situaciones de riesgo en su entorno laboral.

* Protección de personas trabajadoras especialmente sensibles a determinados riesgos.

Evaluación de riesgos profesionales.

* Análisis de factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, medioambientales, ergonómicas y psicosociales.

* Determinación de los daños a la salud de la persona trabajadora que se pueden derivar de las condiciones de trabajo y de los factores de riesgo detectados.

* Riesgos específicos en el sector de panadería, repostería y confitería en función de las probables consecuencias, del tiempo de exposición y de los factores de riesgo implicados.

* Evaluación de los riesgos hallados en situaciones potenciales de trabajo en el sector de panadería, repostería y confitería.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

* Gestión de la prevención en la empresa: funciones y responsabilidades.

* Órganos de representación y participación de las personas trabajadoras en prevención de riesgos laborales.

* Organismos estatales y autonómicos relacionados con la prevención de riesgos.

* Planificación de la prevención en la empresa.

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

* Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

* Participación en la planificación y en la puesta en práctica de los planes de prevención.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

* Medidas de prevención y protección individual y colectiva.

* Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

* Aplicación de las técnicas de primeros auxilios.

Actuación responsable en situaciones de emergencias y primeros auxilios.

1.10.2. Unidad formativa 2: equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la seguridad social, y búsqueda de empleo.

* Código: MP0033_22.

* Duración: 62 horas.

1.10.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Participa responsablemente en equipos de trabajo eficientes que contribuyan a la consecución de los objetivos de la organización.

-CE1.1. Se han identificado los equipos de trabajo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico en panadería, repostería y confitería, y se han valorado sus ventajas sobre el trabajo individual.

-CE1.2. Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a las de los equipos ineficaces.

-CE1.3. Se han adoptado responsablemente los papeles asignados para la eficiencia y la eficacia del equipo de trabajo.

-CE1.4. Se han empleado adecuadamente las técnicas de comunicación en el equipo de trabajo para recibir y transmitir instrucciones y coordinar las tareas.

-CE1.5. Se han determinado procedimientos para la resolución de los conflictos identificados en el seno del equipo de trabajo.

-CE1.6. Se han aceptado de forma responsable las decisiones adoptadas en el seno del equipo de trabajo.

-CE1.7. Se han analizado los objetivos alcanzados por el equipo de trabajo en relación con los objetivos establecidos, y con la participación responsable y activa de sus miembros.

* RA2. Identifica los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y los reconoce en diferentes situaciones de trabajo.

-CE2.1. Se han identificado el ámbito de aplicación, las fuentes y los principios de aplicación del derecho del trabajo.

-CE2.2. Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones laborales.

-CE2.3. Se han identificado los elementos esenciales de un contrato de trabajo.

-CE2.4. Se han analizado las principales modalidades de contratación y se han identificado las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

-CE2.5. Se han valorado los derechos y las obligaciones que se recogen en la normativa laboral.

-CE2.6. Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en el convenio colectivo aplicable o, en su defecto, las condiciones habituales en el sector profesional relacionado con el título de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE2.7. Se han valorado las medidas establecidas por la legislación para la conciliación de la vida laboral y familiar, y para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres.

-CE2.8. Se ha analizado el recibo de salarios y se han identificado los principales elementos que lo integran.

-CE2.9. Se han identificado las causas y los efectos de la modificación, la suspensión y la extinción de la relación laboral.

-CE2.10. Se han identificado los órganos de representación de las personas trabajadoras en la empresa.

-CE2.11. Se han analizado los conflictos colectivos en la empresa y los procedimientos de solución.

-CE2.12. Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

* RA3. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las contingencias cubiertas, e identifica las clases de prestaciones.

-CE3.1. Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial del estado social y para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

-CE3.2. Se ha delimitado el funcionamiento y la estructura del sistema de la Seguridad Social.

-CE3.3. Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de una persona trabajadora y las cuotas correspondientes a ella y a la empresa.

-CE3.4. Se han determinado las principales prestaciones contributivas de la Seguridad Social, sus requisitos y su duración, y se ha realizado el cálculo de su cuantía en algunos supuestos prácticos.

-CE3.5. Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos, y se ha realizado el cálculo de la duración y de la cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

* RA4. Planifica su itinerario profesional seleccionando alternativas de formación y oportunidades de empleo a lo largo de la vida.

-CE4.1. Se han valorado las propias aspiraciones, motivaciones, actitudes y capacidades que permitan la toma de decisiones profesionales.

-CE4.2. Se ha tomado conciencia de la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

-CE4.3. Se han valorado las oportunidades de formación y empleo en otros Estados de la Unión Europea.

-CE4.4. Se ha valorado el principio de no-discriminación y de igualdad de oportunidades en el acceso al empleo y en las condiciones de trabajo.

-CE4.5. Se han diseñado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE4.6. Se han determinado las competencias y las capacidades requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título, y se ha seleccionado la formación precisa para mejorarlas y permitir una adecuada inserción laboral.

-CE4.7. Se han identificado las principales fuentes de empleo y de inserción laboral para las personas con la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

-CE4.8. Se han empleado adecuadamente las técnicas y los instrumentos de búsqueda de empleo.

-CE4.9. Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

1.10.2.2. Contenidos básicos.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

* Diferenciación entre grupo y equipo de trabajo.

* Valoración de las ventajas y los inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

* Equipos en el sector de panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñen.

* Dinámicas de grupo.

* Equipos de trabajo eficaces y eficientes.

* Participación en el equipo de trabajo: desempeño de papeles, comunicación y responsabilidad.

* Conflicto: características, tipos, causas y etapas.

* Técnicas para la resolución o la superación del conflicto.

Contrato de trabajo.

* Derecho del trabajo.

* Organismos públicos (administrativos y judiciales) que intervienen en las relaciones laborales.

* Análisis de la relación laboral individual.

* Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

* Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional de la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

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

* Análisis de las principales condiciones de trabajo: clasificación y promoción profesional, tiempo de trabajo, retribución, etc.

* Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

* Sindicatos de trabajadores y asociaciones empresariales.

* Representación de las personas trabajadoras en la empresa.

* Conflictos colectivos.

* Nuevos entornos de organización del trabajo.

Seguridad Social, empleo y desempleo.

* La Seguridad Social como pilar del estado social.

* Estructura del sistema de Seguridad Social.

* Determinación de las principales obligaciones de las personas empresarias y de las trabajadoras en materia de seguridad social.

* Protección por desempleo.

* Prestaciones contributivas de la Seguridad Social.

Búsqueda activa de empleo.

* Conocimiento de los propios intereses y de las propias capacidades formativo-profesionales.

* Importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional de las personas con la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

* Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

* Itinerarios formativos relacionados con la titulación de técnico en panadería, repostería y confitería.

* Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en panadería, repostería y confitería.

* Proceso de toma de decisiones.

* Proceso de búsqueda de empleo en el sector de actividad.

* Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

1.10.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno o la alumna se puedan insertar laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de panadería, repostería y confitería.

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

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

-Manejo de las fuentes de información para la elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial en lo referente al sector de panadería, repostería y confitería.

-Puesta en práctica de técnicas activas de búsqueda de empleo:

-Realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre las propias aspiraciones, competencias y capacidades.

-Manejo de fuentes de información, incluidos los recursos de internet para la búsqueda de empleo.

-Preparación y realización de cartas de presentación y currículos (se potenciará el empleo de otros idiomas oficiales en la Unión Europea en el manejo de información y elaboración del *currículo* Europass).

-Familiarización con las pruebas de selección de personal, en particular la entrevista de trabajo.

-Identificación de ofertas de empleo público a las que se puede acceder en función de la titulación, y respuesta a su convocatoria.

-Formación de equipos en el aula para la realización de actividades mediante el empleo de técnicas de trabajo en equipo.

-Estudio de las condiciones de trabajo del sector de panadería, repostería y confitería a través del manejo de la normativa laboral, de los contratos más comúnmente utilizados y del convenio colectivo de aplicación en el sector de panadería, repostería y confitería.

-Superación de cualquier forma de discriminación en el acceso al empleo y en el desarrollo profesional.

-Análisis de la normativa de prevención de riesgos laborales que permita la evaluación de los riesgos

derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, así como la colaboración en la definición de un plan de prevención para la empresa y de las medidas necesarias para su implementación.

El correcto desarrollo de este módulo exige la disposición de medios informáticos con conexión a internet y que por lo menos dos sesiones de trabajo semanales sean consecutivas.

1.11. Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora.

* Código: MP0034.

* Duración: 53 horas.

1.11.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Desarrolla su espíritu emprendedor identificando las capacidades asociadas a él y definiendo ideas emprendedoras caracterizadas por la innovación y la creatividad.

-CE1.1. Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

-CE1.2. Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como dinamizador del mercado laboral y fuente de bienestar social.

-CE1.3. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación, la responsabilidad y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

-CE1.4. Se han analizado las características de las actividades emprendedoras en el sector de panadería, repostería y confitería.

-CE1.5. Se ha valorado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

-CE1.6. Se han valorado ideas emprendedoras caracterizadas por la innovación, por la creatividad y por su factibilidad.

-CE1.7. Se ha decidido a partir de las ideas emprendedoras una determinada idea de negocio del ámbito de la panadería, repostería y confitería, que servirá de punto de partida para la elaboración del proyecto empresarial.

-CE1.8. Se ha analizado la estructura de un proyecto empresarial y se ha valorado su importancia como paso previo a la creación de una pequeña empresa.

* RA2. Decide la oportunidad de creación de una pequeña empresa para el desarrollo de la idea emprendedora, previo análisis de la relación entre la empresa y el entorno, del proceso productivo, de la organización de los recursos humanos y de los valores culturales y éticos.

-CE2.1. Se ha valorado la importancia de las pequeñas y medianas empresas en el tejido empresarial gallego.

-CE2.2. Se ha analizado el impacto medioambiental de la actividad empresarial y la necesidad de introducir criterios de sustentabilidad en los principios de actuación de las empresas.

-CE2.3. Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea la empresa y, en especial, los aspectos tecnológico, económico, social, medioambiental, demográfico y cultural.

-CE2.4. Se ha apreciado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con proveedores, con las administraciones públicas, con las entidades financieras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

-CE2.5. Se han determinado los elementos del entorno general y específico de una pequeña o mediana empresa de panadería, repostería y confitería en función de su posible ubicación.

-CE2.6. Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

-CE2.7. Se ha valorado la importancia del balance social de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

-CE2.8. Se han identificado, en empresas de panadería, repostería y confitería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

-CE2.9. Se han definido los objetivos empresariales incorporando valores éticos y sociales.

-CE2.10. Se han analizado los conceptos de cultura empresarial, y de comunicación e imagen corporativas, así como su relación con los objetivos empresariales.

-CE2.11. Se han descrito las actividades y los procesos básicos que se realizan en una empresa de panadería, repostería y confitería, y se han delimitado las relaciones de coordinación y dependencia dentro del sistema empresarial.

-CE2.12. Se ha elaborado un plan de empresa que incluya la idea de negocio, la ubicación, la organización del proceso productivo y de los recursos necesarios, la responsabilidad social y el plan de márketing.

* RA3. Selecciona la forma jurídica teniendo en cuenta las implicaciones legales asociadas y el proceso para su constitución y puesta en marcha.

-CE3.1. Se ha analizado el concepto de persona empresarial, así como los requisitos para desarrollar la actividad empresarial.

-CE3.2. Se han analizado las formas jurídicas de la empresa y se han determinado las ventajas y las desventajas de cada una en relación con su idea de negocio.

-CE3.3. Se ha valorado la importancia de las empresas de economía social en el sector de la panadería, repostería y confitería.

-CE3.4. Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de las personas propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

-CE3.5. Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para cada forma jurídica de empresa.

-CE3.6. Se han identificado los trámites exigidos por la legislación para la constitución de una pequeña o mediana empresa en función de su forma jurídica.

-CE3.7. Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas a la hora de poner en marcha una pequeña o mediana empresa.

-CE3.8. Se han analizado las ayudas y subvenciones para la creación y puesta en marcha de empresas de panadería, repostería y confitería teniendo en cuenta su ubicación.

-CE3.9. Se ha incluido en el plan de empresa información relativa a la elección de la forma jurídica, los trámites administrativos, las ayudas y las subvenciones.

* RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña o mediana empresa, identifica las principales obligaciones contables y fiscales, y cumplimenta la documentación.

-CE4.1. Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos y cuentas anuales.

-CE4.2. Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente al equilibrio de la estructura financiera y a la solvencia, a la liquidez y a la rentabilidad de la empresa.

-CE4.3. Se han definido las obligaciones fiscales (declaración censal, IAE, liquidaciones trimestrales, resúmenes anuales, etc.) de una pequeña y de una mediana empresa relacionadas con panadería, repostería y confitería, y se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal (liquidaciones trimestrales y liquidaciones anuales).

-CE4.4. Se ha cumplimentado con corrección, mediante procesos informáticos, la documentación básica de carácter comercial y contable (notas de pedido, albaranes, facturas, recibos, cheques, pagarés y letras de cambio) para una pequeña y una mediana empresa de panadería, repostería y confitería, y se han descrito los circuitos que recorre esa documentación en la empresa.

-CE4.5. Se ha elaborado el plan financiero y se ha analizado la viabilidad económica y financiera del proyecto empresarial.

1.11.2. Contenidos básicos.

Iniciativa emprendedora.

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

* La cultura emprendedora en la Unión Europea, en España y en Galicia.

* Factores clave de las personas emprendedoras: iniciativa, creatividad, formación, responsabilidad y colaboración.

* La actuación de las personas emprendedoras en el sector de panadería, repostería y confitería.

* El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora.

* Valoración del trabajo por cuenta propia como fuente de realización personal y social.

* Ideas emprendedoras: fuentes de ideas, maduración y evaluación de éstas.

* Proyecto empresarial: importancia y utilidad, estructura y aplicación en el ámbito de la panadería, repostería y confitería.

La empresa y su entorno.

* La empresa como sistema: concepto, funciones y clasificaciones.

* Análisis del entorno general de una pequeña o mediana empresa de panadería, repostería y confitería: aspectos tecnológico, económico, social, medioambiental, demográfico y cultural.

* Análisis del entorno específico de una pequeña o mediana empresa de panadería, repostería y confitería: clientes, proveedores, administraciones públicas, entidades financieras y competencia.

* Ubicación de la empresa.

* La persona empresaria. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

* Responsabilidad social de la empresa y compromiso con el desarrollo sostenible.

* Cultura empresarial, y comunicación e imagen corporativas.

* Actividades y procesos básicos en la empresa. Organización de los recursos disponibles. Externalización de actividades de la empresa.

* Descripción de los elementos y estrategias del plan de producción y del plan de márketing.

Creación y puesta en marcha de una empresa.

* Formas jurídicas de las empresas.

* Responsabilidad legal de la persona empresaria.

* La fiscalidad de la empresa como variable para la elección de la forma jurídica.

* Proceso administrativo de constitución y puesta en marcha de una empresa.

* Vías de asesoramiento para la elaboración de un proyecto empresarial y para la puesta en marcha de la empresa.

* Ayudas y subvenciones para la creación de una empresa de panadería, repostería y confitería.

* Plan de empresa: elección de la forma jurídica, trámites administrativos, y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa.

* Análisis de las necesidades de inversión y de las fuentes de financiación de una pequeña y de una mediana empresa en el sector de panadería, repostería y confitería.

* Concepto y nociones básicas de contabilidad: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos y cuentas anuales.

* Análisis de la información contable: equilibrio de la estructura financiera y ratios financieras de solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

* Plan financiero: estudio de la viabilidad económica y financiera.

* Obligaciones fiscales de una pequeña y de una mediana empresa.

* Ciclo de gestión administrativa en una empresa de panadería, repostería y confitería: documentos administrativos y documentos de pago.

* Cuidado en la elaboración de la documentación administrativo-financiera.

1.11.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

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

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

-Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las empresas de panadería, repostería y confitería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

-Realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de las personas emprendedoras y ajustar su necesidad al sector de panadería, repostería y confitería.

-Utilización de programas de gestión administrativa y financiera para pequeñas y medianas empresas del sector.

-La realización de un proyecto empresarial relacionado con la actividad de panadería, repostería y confitería compuesto por un plan de empresa y un plan financiero y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio.

El plan de empresa incluirá los siguientes aspectos: maduración de la idea de negocio, ubicación, organización de la producción y de los recursos, justificación de su responsabilidad social, plan de márketing, elección de la forma jurídica, trámites administrativos, y ayudas y subvenciones.

El plan financiero incluirá el plan de tesorería, la cuenta de resultados previsional y el balance previsional, así como el análisis de su viabilidad económica y financiera.

Es aconsejable que el proyecto empresarial se vaya realizando conforme se desarrollen los contenidos relacionados en los resultados de aprendizaje.

El correcto desarrollo de este módulo exige la disposición de medios informáticos con conexión a internet y que por lo menos dos sesiones de trabajo sean consecutivas.

1.12. Módulo profesional: síntesis de panadería, repostería y confitería.

* Código: MPG005.

* Duración: 26 horas.

1.12.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Elabora el plan de trabajo de la tarea asignada teniendo en cuenta el proceso tecnológico en función de los datos de partida y los objetivos a alcanzar.

-CE1.1. Se ha interpretado correctamente el contenido de la tarea encargada.

-CE1.2. Se han determinado los recursos precisos para la ejecución de la tarea.

-CE1.3. Se ha identificado, en su caso, la documentación básica de carácter comercial para la gestión del aprovisionamiento.

-CE1.4. Se han determinado la secuencia, la temporalización y las técnicas más adecuadas según las necesidades de ejecución de la tarea.

-CE1.5. Se ha realizado la previsión de incidencias en el desarrollo de la tarea.

-CE1.6. Se han identificado los riesgos inherentes a la realización de la actividad.

-CE1.7. Se han seleccionado las medidas adecuadas de prevención de riesgos.

-CE1.8. Se ha identificado el impacto medioambiental derivado de la tarea que se vaya a realizar.

-CE1.9. Se han seleccionado las medidas necesarias para la reducción del impacto medioambiental.

-CE1.10. Se ha elaborado, en su caso, el presupuesto de ejecución de la tarea.

-CE1.11. Se han identificado los criterios para la evaluación de la calidad de los resultados alcanzados.

* RA2. Ejecuta la tarea asignada según la planificación realizada, demostrando una visión de conjunto

de los procesos productivos y/o de creación de servicios propios de la competencia general del título.

-CE2.1. Se ha elaborado, en su caso, la documentación básica de carácter comercial para la gestión del aprovisionamiento.

-CE2.2. Se han empleado los recursos previstos para la ejecución de la tarea.

-CE2.3. Se han aplicado las técnicas adecuadas con los niveles de calidad requeridos.

-CE2.4. Se han solventado, dentro de su nivel de autonomía, o se han comunicado las incidencias surgidas durante la ejecución de la tarea.

-CE2.5. Se ha cumplido la secuencia y la temporalización según lo planificado.

-CE2.6. Se ha colaborado y se ha participado coordinadamente en el equipo de trabajo para conseguir el objetivo propuesto, actuando con arreglo a los principios de responsabilidad y de tolerancia.

-CE2.7. Se han aplicado las medidas definidas para la prevención de riesgos y de reducción del impacto medioambiental.

-CE2.8. Se han aplicado los criterios de evaluación de la calidad a los resultados logrados.

* RA3. Elabora y expone el informe del proceso de planificación y ejecución de la tarea, y justifica el procedimiento seguido.

-CE3.1. Se han descrito las actividades de planificación y ejecución realizadas.

-CE3.2. Se han justificado las decisiones de planificación y ejecución tomadas.

-CE3.3. Se han formulado, en su caso, propuestas de mejora.

-CE3.4. Se han realizado, en su caso, las aclaraciones solicitadas en la exposición.

-CE3.5. Se han empleado herramientas informáticas para la presentación de los resultados.

1.12.2. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo busca la integración de las técnicas y de los conocimientos adquiridos en los módulos profesionales, complementando la formación adquirida en ellos. Pretende ofrecer una visión global de los procesos productivos y de las técnicas relativas a la profesión.

El proceso de enseñanza y aprendizaje partirá de la propuesta del profesorado de un conjunto de tareas bien definidas para que las realice el alumnado, de modo individual y en grupo, que sinteticen los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos más destacables de la competencia profesional. La resolución de la tarea debe exigir la aplicación de lo aprendido a lo largo del ciclo, obligando, dentro del nivel de autonomía de un técnico, a determinar y usar las técnicas y los instrumentos adecuados.

Se fomentará y se valorará la creatividad, el espíritu crítico y la capacidad de innovación en los procesos realizados, así como la adaptación de la formación recibida en supuestos laborales y en nuevas situaciones.

La planificación, vinculada con el primer resultado de aprendizaje, estará bajo la tutoría del equipo docente y se realizará fundamentalmente de modo no presencial.

La exposición del informe, que realizará todo el alumnado, es parte esencial del proceso de evaluación y será defendida ante del equipo docente.

Por sus propias características, la formación del módulo se relaciona con la competencia general del título, con todos los objetivos generales del ciclo y con todas las competencias profesionales, personales y sociales.

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

-Ejecución de trabajos en equipo.

-Evaluación del trabajo realizado.

-Autonomía e iniciativa.

-Uso de las TIC.

1.13. Módulo profesional: formación en centros de trabajo.

* Código: MP0035.

* Duración: 384 horas.

1.13.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

* RA1. Identifica la estructura y organización de la empresa en relación con el tipo de bien o de servicio que produce o que presta.

-CE1.1. Se han identificado valores de parámetros como la productividad y la calidad de producción, entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo.

-CE1.2. Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientela, sistemas de producción, almacenamiento, etc.

-CE1.3. Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

-CE1.4. Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

-CE1.5. Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

-CE1.6. Se han relacionado las características del mercado, del tipo de clientela y de los proveedores con su influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

-CE1.7. Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

-CE1.8. Se han relacionado las ventajas y los inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

* RA2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional con arreglo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

-CE2.1. Se han reconocido y se han justificado:

-Disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

-Actitudes personales (puntualidad, empatía, etc.) y profesionales (orden, limpieza y seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, etc.).

-Requisitos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

-Requisitos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

-Actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con la jerarquía establecida en la empresa.

-Actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

-Necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

-CE2.2. Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que haya que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de prevención de riesgos laborales.

-CE2.3. Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

-CE2.4. Se ha mantenido una actitud clara de respeto por el medio ambiente en las actividades desarrolladas, aplicando las normas internas y externas vinculadas.

-CE2.5. Se han mantenido organizados, limpios y libres de obstáculos el puesto de trabajo y el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

-CE2.6. Se han interpretado y se han cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

-CE2.7. Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros de su equipo, y se ha mantenido un trato fluido y correcto.

-CE2.8. Se ha coordinado con el resto del equipo y se ha informado de cualquier cambio, necesidad destacable o imprevisto.

-CE2.9. Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados

en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

-CE2.10. Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y los procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

-CE2.11. Se ha integrado eficazmente en el equipo de trabajo y ha aportado sus ideas en la búsqueda de su mejora.

* RA3. Realiza operaciones de recepción y almacenamiento de materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según las instrucciones y los procedimientos establecidos, lleva a cabo los controles básicos e interpreta los resultados obtenidos.

-CE3.1. Se han interpretado los procedimientos, las instrucciones, la documentación y los registros establecidos de la recepción, el almacenamiento y el control de existencias de las materias primas y auxiliares.

-CE3.2. Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.

-CE3.3. Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se realice según los procedimientos y las instrucciones recibidas.

-CE3.4. Se ha verificado que los envases y los embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentren en correcto estado y sean los adecuados según las instrucciones recibidas.

-CE3.5. Se ha controlado la descarga y la distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, en las cámaras y en los depósitos, y se han empleado los equipos de traslado interno establecidos.

-CE3.6. Se han realizado los controles básicos y las verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas, según lo establecido en las instrucciones y en los procedimientos de la empresa, y se han comunicado en tiempo y forma las desviaciones y las anomalías detectadas durante el proceso.

-CE3.7. Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.

-CE3.8. Se ha comprobado que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz y aireación) sean las establecidas por la empresa.

-CE3.9. Se ha previsto con la periodicidad establecida el estado y la caducidad de lo almacenado.

-CE3.10. Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.

-CE3.11. Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos y en las instrucciones.

* RA4. Prepara equipos, para lo que monta y ajusta los dispositivos, los accesorios y los útiles necesarios según procedimientos establecidos, con aplica-

ción de la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

-CE4.1. Se han identificado los equipos y los útiles necesarios para la elaboración del producto.

-CE4.2. Se ha comprobado que la limpieza de los equipos sea la indicada en las instrucciones y en los procedimientos establecidos.

-CE4.3. Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.

-CE4.4. Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.

-CE4.5. Se ha verificado que el estado de los equipos y del utillaje sea el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.

-CE4.6. Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.

-CE4.7. Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la prevención de riesgos y a la protección medioambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.

* RA5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

-CE5.1. Se han descrito las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de las operaciones.

-CE5.2. Se han enumerado las materias primas y auxiliares, sus características y sus calidades según la ficha de fabricación.

-CE5.3. Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y se ha ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.

-CE5.4. Se han asignado, se han controlado y se han regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.

-CE5.5. Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración, así como sus controles básicos, según lo establecido por la empresa en las instrucciones y en los procedimientos.

-CE5.6. Se han cumplimentado los registros según lo establecido.

-CE5.7. Se han corregido las desviaciones del proceso actuando sobre él, o se han comunicado las incidencias.

-CE5.8. Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, a la seguridad alimentaria, a la prevención de riesgos y a la protección medioambiental durante el proceso de elaboración.

-CE5.9. Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, útiles y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

-CE5.10. Se han realizado las operaciones oportunas de desbarasado durante todo el proceso para mantener el puesto de trabajo limpio y ordenado.

* RA6. Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

-CE6.1. Se han interpretado los procedimientos y las instrucciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.

-CE6.2. Se han seleccionado y se han identificado los envases y los embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y en los procedimientos.

-CE6.3. Se ha envasado y se ha embalado el producto elaborado, y se han aplicado medidas de higiene y seguridad durante el proceso.

-CE6.4. Se ha descrito la decoración y la presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.

-CE6.5. Se han reconocido los elementos y las técnicas de decoración a aplicar.

-CE6.6. Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.

-CE6.7. Se han asignado, se han controlado y se han regulado los parámetros de control durante el envasado, el emplatado, el almacenamiento y la expedición.

-CE6.8. Se ha colocado el producto en el almacén, y se han aplicado las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.

-CE6.9. Se ha comprobado que las características y el tipo de transporte externo sean los establecidos en los procedimientos y en las instrucciones.

-CE6.10. Se ha expedido y se ha cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.

-CE6.11. Se han actualizado los stocks del almacén de productos terminados.

-CE6.12. Se han corregido las desviaciones del proceso actuando sobre él, o se han comunicado las incidencias.

-CE6.13. Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, útiles y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

-CE6.14. Se han realizado operaciones de exposición y presentación de productos de panadería, repostería y confitería en vitrinas, armarios expositores, escaparates, etc., atendiendo a sus características.

* RA7. Apoya operaciones de venta y atención a la clientela siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

-C7.1. Se han descrito las técnicas de escaparatis-mo y los tipos de expositores y vitrinas, según lo establecido por la empresa.

-CE7.2. Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y en los procedimientos.

-CE7.3. Se han realizado operaciones de atención a la clientela aplicando técnicas de venta y de empaquetado de productos, en función de sus características y atendiendo a las indicaciones recibidas.

-CE7.4. Se han reconocido los carteles, los esbozos y los modelos gráficos de aplicación.

-CE7.5. Se han enumerado las estrategias para identificar el grado de satisfacción de la clientela.

-CE7.6. Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias propias de este título que se alcanzaron en el centro educativo o a desarrollar competencias características de difícil consecución en él.

2. ANEXO II

A) Espacios mínimos.

Espacio formativo	Superficie en m ² (30 alumnos/as)	Superficie en m ² (20 alumnos/as)	Grado de utilización
Aula polivalente	60	40	10%
Taller de panadería y repostería	150	120	85%
Almacén	40	40	5%
Espacios anexos	120	120	

* La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria podrá autorizar unidades para menos de treinta puestos escolares, por lo que será posible reducir los espacios formativos proporcionalmente al número de alumnos y alumnas, tomando como referencia para la determinación de las superficies necesarias las cifras indicadas en las columnas segunda y tercera de la tabla.

* El grado de utilización expresa, en tanto por ciento, la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas en el centro educativo por un grupo de alumnado, respecto de su duración total.

* En el margen permitido por el grado de utilización, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos y alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

* En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

B) Equipamientos mínimos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	-Ordenadores instalados en red, cañón de proyección y acceso a internet. -Medios audiovisuales.
Taller de panadería y repostería.	-Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. -Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües con arreglo a la normativa técnico-sanitaria. -Cámaras de refrigeración y congelación. Abatidor de temperatura. -Cámaras de fermentación controlada. -Armarios de fermentación. -Hornos modulares polivalentes, de convección, mixtos de convección y vapor, y microondas. -Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. -Mesas de trabajo de acero inoxidable. -Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. -Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, formadoras de barras rellenas e inyectoras, túrmix, <i>cutters</i> , etc. Montadora de nata. Cortadora de pan de molde. Exprimidor eléctrico de cítricos. Licuadora de frutas. -Freidoras, baños maría y cazos eléctricos. -Fogones de cocción portátiles, de inducción o eléctricos. -Templador automático de cobertura. Fundidor mantenedor de cobertura. Rasquetas para chocolate. Mesa refrigerada con mármol. Moldes para bombones. Tenedores de baño. Moldes diversos de huevos de pascua, etc. Pistola para chocolate. -Refinadora-trituradora de frutos secos. Molino de azúcar. -Mantecedora pasteurizadora. -Balanzas granatarias digitales y básculas. -Carros portatalas y su correspondiente juego de latas lisas (latas perforadas y acanaladas para hornear). -Termómetros digitales, láser, etc., para varios usos (chocolate, masas, cocción de azúcar, etc.), cronómetros, pesajarabes, refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, palas de horno y otro utillaje propio de la profesión. -Utensilios para contener: tazas, cubetas, bandejas, moldes, peroles, barreños, bandejas GN de diferentes medidas, etc. -Jarras medidoras y otros utensilios para medir. -Utensilios para mezclar: lenguas, espátulas, varillas, etc. -Utensilios para extender y cortar: rodillos lisos de diferentes tamaños; rodillos acanalados diversos para impresión de pastas; espátulas y cuchillos de varios tamaños; cortapastas lisos y rizados, redondos y ovalados. -Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Dosificadores. Telas siliconadas para cocción. -Aros; moldes para tartas, tartaletas, bombas, carlotas, <i>plum cakes</i> , flanes y semifríos; moldes para fondos de bizcocho; hilador de huevo; colador chino y otros coladores y tamices; planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, etc. -Fregaderos. -Batería de cocción. -Lavamanos. -Lavaobjetos. -Aerógrafo -Pistola para gelatina. -Compresor de aire. -Lámpara con equipo completo para caramelo estirado y soplado. -Cortadora de postre para porexpán. -Enfriador de agua y cuentalitros. -Grageadora. -Guitarra de cortar galletas.
Almacén.	-Estantes de acero inoxidable. -Carro para el transporte de la carga. -Cámaras frigoríficas. -Arcón congelador. -Silos para harinas, azúcar, etc. -Báscula, y balanza granataria digital. -Ordenador con impresora de códigos de barras. -Mesa mostrador para ordenador. -Lector portátil de código de barras. -Software específico para almacenes.
Espacios anexos.	-Office para limpieza de materiales. -Cuarto de la basura refrigerado. -Vestuarios de alumnos, de alumnas, de profesores y de profesoras, debidamente equipados según la normativa.

3. ANEXO III

A) Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de panadería, repostería y confitería.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
* MP0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
* MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
* MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
* MP0028. Postres en restauración.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
* MP0029. Productos de taller.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
* MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Hostelería y turismo. Procesos en la industria alimentaria.	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
* MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
* MP0033. Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
* MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y orientación laboral.	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
* MPG005. Síntesis de panadería, repostería y confitería.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Procesos en la industria alimentaria.	Profesorado técnico de formación profesional. Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.

B) Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
* Profesorado de enseñanza secundaria.	Formación y orientación laboral. Hostelería y turismo. Procesos en la industria alimentaria.	-Diplomado/a en ciencias empresariales. -Diplomado/a en relaciones laborales. -Diplomado/a en trabajo social. -Diplomado/a en educación social. -Diplomado/a en gestión y administración pública. -Diplomado/a en turismo. -Ingeniero/a técnico/a agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.
* Profesorado técnico de formación profesional.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.	-Técnico/a superior en industria alimentaria. -Técnico/a superior en restauración. -Técnico/a especialista en hostelería.

C) Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa, y orientaciones para la Administración pública.

Módulos profesionales	Titulaciones
* MP0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. * MP0029. Productos de taller. * MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	* Licenciado/a en ciencia y tecnología de los alimentos. * Licenciado/a en biología. * Licenciado/a en bioquímica. * Licenciado/a en química. * Licenciado/a en enología. * Licenciado/a en farmacia. * Licenciado/a en veterinaria. * Licenciado/a en ciencias medioambientales. * Ingeniero/a agrónomo/a. * Ingeniero/a técnico/a agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. * Diplomado/a en nutrición humana y dietética.
* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	* Diplomado/a en turismo. * Licenciado/a en ciencia y tecnología de los alimentos. * Licenciado/a en biología. * Licenciado/a en bioquímica. * Licenciado/a en química. * Licenciado/a en enología. * Licenciado/a en farmacia. * Licenciado/a en veterinaria. * Licenciado/a en ciencias medioambientales. * Ingeniero/a agrónomo/a. * Ingeniero/a técnico/a agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. * Diplomado/a en nutrición humana y dietética.

Módulos profesionales	Titulaciones
* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería. * MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. * MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. * MP0028. Postres en restauración. * MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	* Licenciado/a en ciencia y tecnología de los alimentos. * Técnico/a superior en restauración. * Técnico/a superior en industria alimentaria. * Técnico/a especialista en hostelería.
* MP0033. Formación y orientación laboral. * MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	* Licenciado/a en derecho. * Licenciado/a en administración y dirección de empresas. * Licenciado/a en ciencias actuariales y financieras. * Licenciado/a en ciencias políticas y de la Administración. * Licenciado/a en ciencias del trabajo. * Licenciado/a en economía. * Licenciado/a en psicología. * Licenciado/a en sociología. * Ingeniero/a en organización industrial. * Diplomado/a en ciencias empresariales. * Diplomado/a en relaciones laborales. * Diplomado/a en educación social. * Diplomado/a en trabajo social. * Diplomado/a en gestión y administración pública.

4. ANEXO IV

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de técnico en panificación y repostería y en el de técnico en pastelería y panadería al amparo de la Ley orgánica 1/1990, y los establecidos en el título de técnico en panadería, repostería y confitería al amparo de la Ley orgánica 2/2006.

Módulos profesionales del ciclo formativo (LOGSE): Panificación y repostería	Módulos profesionales del ciclo formativo (LOGSE): Pastelería y panadería	Módulos profesionales del ciclo formativo (LOE): Panadería, repostería y confitería
* Materias primas, productos y procesos en panadería, pastelería y confitería.		* MP0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
* Panadería y bollería.	* Panificación y pastelería salada.	* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.
* Elaboraciones básicas de pastelería.	* Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	* MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. * MP0028. Postres en restauración.
* Especialidades y acabados de pastelería y confitería.		* MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
	* Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	* MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
	* Productos de pastelería y repostería.	* MP0029. Productos de taller.
* Operaciones y control de almacén.	* Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	* MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
* Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	* Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	* MP0034 Empresa e iniciativa emprendedora.
* Higiene y seguridad en la industria alimentaria.		* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
* Formación en centro de trabajo.	* Formación en centro de trabajo.	* MP0035. Formación en centros de trabajo.

5. ANEXO V

A) Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas con arreglo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
* UC0034_2: realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.	* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.
* UC0035_2: confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	* MP0029. Productos de taller.
* UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
* UC0305_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenaje y la expedición de las materias primas y auxiliares, y de los productos terminados, y preparar los equipos y los útiles para utilizar en los procesos de elaboración.	* MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
* UC0306_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	* MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
* UC0307_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	* MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
* UC0308_2: realizar el acabado y la decoración de los productos de pastelería y confitería.	* MP0029. Productos de taller.
* UC0309_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	* MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
* UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
* UC0709_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	* MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
* UC0710_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	* MP0028. Postres en restauración.
* UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería.	* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

B) Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
* MP0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. * MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	* UC0305_2: controlar el aprovisionamiento, el almacenaje y la expedición de las materias primas y auxiliares, y de los productos terminados, y preparar los equipos y los útiles para utilizar en los procesos de elaboración. * UC0709_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	* UC0034_2: realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
* MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	* UC0306_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.
* MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	* UC0307_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
* MP0029. Productos de taller.	* UC0308_2: realizar el acabado y la decoración de los productos de pastelería y confitería. * UC0035_2: confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
* MP0028. Postres en restauración.	* UC0710_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	* UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. * UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. * UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería.
* MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	* UC0309_2: realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

6. ANEXO VI

A) Organización de los módulos profesionales del ciclo formativo para el régimen ordinario.

Curso	Módulo	Sesiones semanales (*)	Duración	Especialidad profesorado
1º	* MP0024. Materias primas y procesos en panadería y repostería.	5	133	Procesos en la industria alimentaria.
1º	* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	13	347	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
1º	* MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	9	240	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
1º	* MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	3	80	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
1º	* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	2	53	Hostelería y turismo. Procesos en la industria alimentaria.
1º	* MP0033. Formación y orientación laboral.	4	107	Formación y orientación laboral.
Total 1º (FCE)		36	960	
2º	* MP0027. Elaboración de confitería y otras especialidades.	11	192	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
2º	* MP0028. Postres en restauración.	8	140	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
2º	* MP0029. Productos de taller.	10	175	Procesos en la industria alimentaria.
2º	* MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	4	70	Procesos en la industria alimentaria.
2º	* MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	3	53	Formación y orientación laboral.
Total 2º (FCE)		36	630	
2º	* MPG005. Síntesis de panadería, repostería y confitería.		26	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Procesos en la industria alimentaria.
2º	* MP0035. Formación en centros de trabajo.		384	

* Distribución semanal para los centros que impartan las enseñanzas del ciclo formativo por el régimen ordinario en sesiones de 50 minutos.

B) Organización de los módulos profesionales del ciclo formativo para el régimen de personas adultas (oferta modular).

Las actividades lectivas de los módulos de formación en el centro educativo por el régimen para las personas adultas se desarrollarán durante los tres trimestres de que consta el curso académico.

Módulo	Sesiones semanales (*)	Duración	Especialidad profesorado
* MP0024. Materias primas y procesos en panadería y repostería.	5	133	Procesos en la industria alimentaria.
* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	13	347	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
* MP0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	9	240	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
* MP0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	3	80	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
* MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	2	53	Hostelería y turismo. Procesos en la industria alimentaria.
* MP0033. Formación y orientación laboral.	4	107	Formación y orientación laboral.

Módulo	Sesiones semanales (*)	Duración	Especialidad profesorado
* MP0027. Elaboración de confitería y otras especialidades.	7	192	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
* MP0028. Postres en restauración.	5	140	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Cocina y pastelería.
* MP0029. Productos de taller.	7	175	Procesos en la industria alimentaria.
* MP0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	3	70	Procesos en la industria alimentaria.
* MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	2	53	Formación y orientación laboral.
* MPG005. Síntesis de panadería, repostería y confitería.		26	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Procesos en la industria alimentaria.
* MP0035. Formación en centros de trabajo.		334	

* Distribución semanal para los centros que impartan oferta modular del ciclo formativo por el régimen para las personas adultas en sesiones de 50 minutos.

7. ANEXO VII

Organización de los módulos profesionales en unidades formativas de menor duración.

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
* MP0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	* MP0025_13. Puesta a punto de equipos e instalaciones.	30
	* MP0025_23. Procedimientos de elaboración de masas fermentables y obtención de piezas.	190
	* MP0025_33. Procedimientos de elaboración de rellenos, y su aplicación y productos finales	127
* MP0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	* MP0027_13. Elaboración de masas, galletas, mazapanes y turrones.	50
	* MP0027_23. Elaboración de caramelos, confites y productos de chocolate y especialidades diversas.	90
	* MP0027_33. Elaboración de helados artesanales.	52
* MP0033. Formación y orientación laboral.	* MP0033_12. Prevención de riesgos laborales.	45
	* MP0033_22. Equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la seguridad social y búsqueda de empleo.	62

CONSELLERÍA DEL MEDIO RURAL

Decreto 225/2008, de 25 septiembre, de creación del registro de comisiones de seguimiento de los contratos tipo agroalimentarios de Galicia.

La introducción de mecanismos de fijación de precios agrarios transparentes, consensuados entre el sector productor y transformador, contribuye, por un lado, a corregir las oscilaciones coyunturales de los mismos, y por otra parte, a fortalecer la vertebración intersectorial entre los representantes de la producción y la transformación en el terreno agroalimentario.

La Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios, persigue favorecer la transparencia del mercado, mejorando la concurrencia en el mismo, regulando un procedimiento de homologación de contratos en el sector agroalimentario que se revela como un instrumento fundamental en el desarrollo de algunos subsectores que conforman el sistema agroalimentario.

En el artículo 4 de la citada Ley 2/2000, de 7 de enero, se regulan las comisiones de seguimiento, que desempeñan un papel destacado en el correcto funcionamiento del régimen contractual. A las mismas, se les encomienda el seguimiento, promoción, vigilancia y control de los contratos tipo agroalimentarios homologados, además de constituir un nexo de unión

con las organizaciones interprofesionales agroalimentarias. Estas comisiones de seguimiento deberán inscribirse en un registro tal como se establece en el artículo 18.2º del Reglamento de desarrollo de la antedicha ley, aprobado por el Real decreto 686/2000, de 12 de mayo.

El presente decreto aborda la creación del arriba mencionado registro para las comisiones de seguimiento de los contratos tipo agroalimentarios homologados por esta comunidad autónoma, para facilitar de ese modo la implantación de la homologación de contratos agroalimentarios de ámbito gallego y poder reconocer el importante papel que desarrollan esas comisiones en el impulso de la transparencia de las relaciones económicas en el sector agrario.

Así pues, a por propuesta del conselleiro del Medio Rural, en uso de las atribuciones conferidas por la Ley 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y su Presidencia, previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia, en su reunión del veinticinco de septiembre de dos mil ocho,

DISPONGO:

Artículo 1º.-*Objeto.*

Este decreto tiene por objeto la creación del registro de comisiones de seguimiento de los contratos tipos agroalimentarios homologados por la Comunidad Autónoma gallega, como un registro público de