



CM PANADARÍA, REPOSTARÍA E CONFEITARÍA

Módulo	Resultados de Aprendizaxe
Materias primas e procesos en panadaría e repostaría	<p>Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.</p> <p>Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.</p> <p>Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.</p> <p>Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.</p> <p>Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.</p>
Elaboracións de panadaría e bolaría	<p>Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.</p> <p>Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.</p> <p>Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.</p> <p>Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.</p> <p>Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.</p> <p>Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.</p> <p>Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.</p>
Procesos básicos de pastelería e repostaría.	<p>Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.</p> <p>Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.</p> <p>Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.</p> <p>Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.</p>
Operacións e control de almacén na industria alimentaria	<p>Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.</p> <p>Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.</p> <p>Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.</p> <p>Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.</p> <p>Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.</p>
Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	<p>Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.</p> <p>Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.</p> <p>Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.</p> <p>Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.</p>



IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 881930448 / 881930461
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



	Formación e orientación laboral.	<p>Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.</p> <p>Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.</p> <p>Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.</p> <p>Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.</p> <p>Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.</p> <p>Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.</p> <p>Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.</p> <p>Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida</p>
2º Curso	Elaboración de confeitaría e outras especialidades.	<p>Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.</p> <p>Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.</p> <p>Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.</p> <p>Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.</p>
	Sobremesas en restauración.	<p>Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.</p> <p>Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.</p> <p>Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.</p> <p>Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.</p>
	Produtos de obradoiro.	<p>Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.</p> <p>Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.</p> <p>Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.</p> <p>Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.</p> <p>Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.</p> <p>Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.</p>
	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería.	<p>Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios.</p> <p>Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento.</p> <p>Expón os produtos elaborados en vitrinas, e describe as técnicas de escaparatismo aplicadas.</p> <p>Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramento.</p> <p>Atende a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas.</p> <p>Resolve queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.</p>



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 881930448 / 881930461
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



Empresa e iniciativa emprendedora.	<p>Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.</p> <p>Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso productivo da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.</p> <p>Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.</p> <p>Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.</p>
---	---