

Currículos de FP

Texto refundido

Decreto 224/2008

Decreto 38/2010

Técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

Índice

Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.	5
DISPOÑO	8
I. Disposicións xerais	8
Artigo 1. Obxecto.	8
II. Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e prospectiva do título no sector ou nos sectores.....	8
Artigo 2. Identificación.	9
Artigo 3. Perfil profesional do título.....	9
Artigo 4. Competencia xeral.	9
Artigo 5. Competencias profesionais, persoais e sociais.	9
Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.....	11
Artigo 7. Contorno profesional.....	13
Artigo 8. Prospectiva do título no sector ou nos sectores.....	13
III. Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto	14
Artigo 9. Obxectivos xerais.....	15
Artigo 10. Módulos profesionais.	17
Artigo 11. Espazos e equipamentos.....	17
Artigo 12. Profesorado.....	18
IV. Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia	18
Artigo 13. Acceso a outros estudos.....	18
Artigo 14. Validacións e exencións.....	19
Artigo 15. Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención.	20
V. Organización da impartición.....	20
Artigo 16. Distribución horaria.	20
Artigo 17. Unidades formativas.....	20
Disposicións adicionais.....	20
Primeira.- Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia do presente título.	20
Segunda.- Titulacións equivalentes.....	21
Terceira.- Regulación do exercicio da profesión.	21
Cuarta.- Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.....	22
Quinta. Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto.....	22
Sexta. Desenvolvemento do currículo.	22
Sétima. Efectos académicos das unidades formativas.	23
Disposición transitoria.....	23
Única. Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo.	23
Disposición derogatoria	23

Única.- Derrogación de normas.....	23
Disposicións derradeiras	23
Primeira. Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto.....	23
Segunda.- Desenvolvemento normativo.....	24
Terceira.- Entrada en vigor.....	24
1. Anexo I. Módulos profesionais	26
1.1 Módulo profesional: materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostería.....	26
1.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	26
1.1.2 Contidos básicos.....	27
1.1.3 Orientacións pedagóxicas.....	28
1.2 Módulo profesional: elaboracións de panadaría e bolaría.....	30
1.2.1 Unidade formativa 1: posta a punto de equipamentos e instalacións.....	30
1.2.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	30
1.2.1.2 Contidos básicos	30
1.2.2 Unidade formativa 2: procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas debidamente rematadas.....	30
1.2.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	31
1.2.2.2 Contidos básicos	32
1.2.3 Unidade formativa 3: procedementos de elaboración de recheos e cubertas, e a súa aplicación en produtos finais.....	33
1.2.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	33
1.2.3.2 Contidos básicos	34
1.2.4 Orientacións pedagóxicas.....	34
1.3 Módulo profesional: procesos básicos de pastelería e repostería	36
1.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	36
1.3.2 Contidos básicos.....	38
1.3.3 Orientacións pedagóxicas.....	40
1.4 Módulo profesional: elaboracións de confeitaría e outras especialidades	42
1.4.1 Unidade formativa 1: elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns.....	42
1.4.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	42
1.4.1.2 Contidos básicos	42
1.4.2 Unidade formativa 2: elaboración de caramelos, confeitos e produtos á base de chocolate e especialidades diversas.....	43
1.4.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	43
1.4.2.2 Contidos básicos	44
1.4.3 Unidade formativa 3: elaboración de xeados artesanais	45
1.4.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	45
1.4.3.2 Contidos básicos	45
1.4.4 Orientacións pedagóxicas.....	45
1.5 Módulo profesional: sobremesas en restauración.....	47
1.5.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	47
1.5.2 Contidos básicos.....	49
1.5.3 Orientacións pedagóxicas.....	51
1.6 Módulo profesional: produtos de obradoiro	52
1.6.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	52
1.6.2 Contidos básicos.....	54
1.6.3 Orientacións pedagóxicas.....	56
1.7 Módulo profesional: operacións e control de almacén na industria alimentaria	57
1.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	57

1.7.2	Contidos básicos.....	58
1.7.3	Orientacións pedagóxicas.....	59
1.8	Módulo profesional: seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	60
1.8.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	60
1.8.2	Contidos básicos.....	62
1.8.3	Orientacións pedagóxicas.....	63
1.9	Módulo profesional: presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería.....	64
1.9.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	64
1.9.2	Contidos básicos.....	65
1.9.3	Orientacións pedagóxicas.....	67
1.10	Módulo profesional: formación e orientación laboral.....	68
1.10.1	Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais.....	68
1.10.1.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	68
1.10.1.2	Contidos básicos	69
1.10.2	Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego.....	70
1.10.2.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	70
1.10.2.2	Contidos básicos	72
1.10.3	Orientacións pedagóxicas.....	73
1.11	Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora	75
1.11.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	75
1.11.2	Contidos básicos.....	77
1.11.3	Orientacións pedagóxicas.....	78
1.12	Sen contido	80
1.13	Módulo profesional: formación en centros de traballo.....	81
1.13.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	81
2.	Anexo II	85
A)	Espazos mínimos.....	85
B)	Equipamentos mínimos.....	85
3.	Anexo III	87
A)	Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de panadaría, repostaría e confeitaría.....	87
B)	Titulacións equivalentes para efectos de docencia.....	87
C)	Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración pública	88
4.	Anexo IV.....	89
	Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en panificación e repostaría e no de técnico en pastelería e panadaría ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría ao abeiro da Lei orgánica 2/2006	89
5.	Anexo V	90
A)	Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación	90
B)	Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación	90
6.	Anexo VI.....	92
	Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.....	92
7.	Anexo VII.....	93
	Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.....	93

Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en panadería, repostaría e confeitaría.

O Estatuto de Autonomía de Galicia, no seu artigo 31, determina que é competencia plena da Comunidade Autónoma de Galicia o regulamento e a administración do ensino en toda a súa extensión, nos seus niveis e graos, nas súas modalidades e especialidades, sen prexuízo do disposto no artigo 27 da Constitución e nas leis orgánicas que, conforme o punto primeiro do seu artigo 81, a desenvolvan.

A Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das cualificacións e da formación profesional, ten por obxecto a ordenación dun sistema integral de formación profesional, cualificacións e acreditación que responda con eficacia e transparencia ás demandas sociais e económicas a través das modalidades formativas.

A devandita lei establece que a Administración xeral do Estado, de conformidade co que se dispón no artigo 149. 1. 30.ª e 7.ª da Constitución española, e logo da consulta ao Consello Xeral de Formación Profesional, determinará os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade que constituirán as ofertas de formación profesional referidas ao Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, creado polo Real decreto 1128/2003, do 5 de setembro, e modificado polo Real decreto 1416/2005, do 25 de novembro, cuxos contidos poderán ampliar as administracións educativas no ámbito das súas competencias.

Establece así mesmo que os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade terán carácter oficial e validez en todo o territorio do Estado e serán expedidos polas administracións competentes, a educativa e a laboral respectivamente.

A Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece no seu capítulo III que se entende por currículo o conxunto de obxectivos, competencias básicas, contidos, métodos pedagóxicos e criterios de avaliación de cada unha das ensinanzas reguladas pola citada lei.

No seu capítulo V establece as directrices xerais da formación profesional inicial e dispón que o Goberno, logo da consulta ás comunidades autónomas, establece-

rá as titulacións correspondentes aos estudos de formación profesional, así como os aspectos básicos do currículo de cada unha delas.

O Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, estableceu no seu capítulo II a estrutura dos títulos de formación profesional, tomando como base o Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, as directrices fixadas pola Unión Europea e outros aspectos de interese social.

No seu capítulo IV, dedicado á definición do currículo polas administracións educativas en desenvolvemento do artigo 6.3 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece que as administracións educativas, no ámbito das súas competencias, establecerán os currículos correspondentes ampliando e contextualizando os contidos dos títulos á realidade socioeconómica do territorio da súa competencia, e respectando o seu perfil profesional.

Publicado o Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, e de acordo co seu artigo 10.c, correspóndelle á Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecer o currículo correspondente no ámbito da comunidade autónoma de Galicia.

Consonte o anterior, o presente decreto desenvolve o currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría. Este currículo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Para estes efectos, determínase a identificación do título, o seu perfil profesional, o contorno profesional, a perspectiva do título no sector ou nos sectores, as ensinanzas do ciclo formativo, a correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención, así como os parámetros do contexto formativo para cada módulo profesional no que se refire a espazos, equipamentos, titulacións e especialidades do profesorado, e as súas equivalencias para efectos de docencia.

Así mesmo, determínanse os accesos a outros estudos, as validacións, exencións e equivalencias, e a información sobre os requisitos necesarios segundo a lexislación vixente para o exercicio profesional, cando proceda.

O currículo que se establece no presente decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe alcanzar ao finalizar o ciclo formativo e os obxectivos propios de cada módulo profesional, expresados a través dunha serie de resultados de aprendizaxe, entendidos como as competencias que deben adquirir os alumnos e as alumnas nun contexto de aprendizaxe, que lles han permitir conseguir os logros profesionais necesarios para desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaxe establécese unha serie de contidos de tipo conceptual, procedemental e actitudinal redactados de xeito integrado, que han proporcionar o soporte de información e destreza preciso para lograr as competencias profesionais, persoais e sociais propias do perfil do título.

O currículo establecido no presente decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións han concretar e adaptar o currículo ao contorno socioeconómico do centro, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

Neste sentido, a inclusión do módulo de formación en centros de traballo posibilita que o alumnado complete a formación adquirida no centro educativo mediante a realización dun conxunto de actividades de produción e/ou de servizos en situacións reais de traballo no contorno produtivo do centro, de acordo coas esixencias derivadas do Sistema Nacional de Cualificacións e Formación Profesional.

A formación relativa á prevención de riscos laborais dentro do módulo de formación e orientación laboral aumenta a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilita a súa incorporación ao mundo do traballo, ao capacitalo para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos

de prevención.

De acordo co artigo 9º.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, establécese a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración, coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida, respectando, en todo caso, a necesaria coherencia da formación asociada a cada unha delas.

De conformidade co exposto, por proposta da conselleira de Educación e Ordenación Universitaria, no exercicio da facultade outorgada polo artigo 34 da Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia, modificada polas Leis 11/1988, do 20 de outubro, 2/2007, do 28 de marzo e 12/2007, do 27 de xullo, conforme os ditames do Consello Galego de Formación Profesional e do Consello Escolar de Galicia, de acordo co ditame do Consello Consultivo de Galicia e logo de deliberación do Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día vinte e cinco de setembro de dous mil oito,

DISPOÑO

I. Disposicións xerais

Artigo 1. Obxecto.

1. O presente decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ao título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, determinado polo Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría e se establecen as súas ensinanzas mínimas.

2. O disposto neste decreto substitúe a regulación do currículo fixado polo decreto 259/1999, do 17 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en pastelería e panadaría.

II. Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e prospectiva do título no sector ou nos sectores

Artigo 2. Identificación.

O título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría identifícase polos seguintes elementos:

- Denominación: panadaría, repostaría e confeitaría.
- Nivel: formación profesional de grao medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: industrias alimentarias.
- Referente europeo: CINE–3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

Artigo 3. Perfil profesional do título.

O perfil profesional do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Artigo 4. Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

Artigo 5. Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Aproveñonar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.

- b) Diseñar e modificar as fichas técnicas de fabricación consonte a demanda do mercado.
- c) Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- d) Elaborar produtos de panadaría, pastelería, repostería e confeitaría, controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- e) Elaborar sobremesas de restauración empratadas e listas para o seu consumo, facendo uso das técnicas culinarias.
- f) Compor, acabar e presentar os produtos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar e embalar os produtos elaborados, asegurando a súa integridade durante a distribución e a comercialización.
- h) Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- i) Verificar a calidade dos produtos elaborados realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- j) Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- k) Cubrir os rexistros e os partes de incidencia utilizando os procedementos de calidade.
- l) Facer publicidade e promoción dos produtos elaborados utilizando as técnicas de comercialización e de márketing.
- m) Garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria.
- n) Garantir a protección ambiental utilizando eficientemente os recursos e recoillendo os residuos de xeito selectivo.
- o) Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, consonte o establecido no proceso de elaboración do produto.

p) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.

q) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.

r) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.

s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixina- dos por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.

t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

u) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións labo- rais, consonte o establecido na lexislación vixente.

v) Xestionar a súa carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.

w) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilida- de de produtos, de planificación da produción e de comercialización.

x) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude participativa, crítica e responsable.

Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

a) Panadaría e bolaría, INA015_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0034_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadaría e bolaría.
- UC0035_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasado dos produtos de panadaría e bolaría.

- UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.

b) Pastelería e confeitaría, INA107_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0305_2: Controlar o aprovisionamento, a almacenaxe e a expedición das materias primas e auxiliares e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os útiles para utilizar nos procesos de elaboración.
- UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.
- UC0307_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións.
- UC0308_2: Realizar o acabado e a decoración dos produtos de pastelería e confeitaría.
- UC0309_2: Realizar o envasado e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.
- UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.

c) Repostería, HOT223_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.
- UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.
- UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.
- UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.

Artigo 7. Contorno profesional.

1. Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Panadeiro/a.
- Elaborador/a de bolaría.
- Elaborador/a de masas e bases de pizza.
- Pasteleiro/a.
- Elaborador/a e decorador/a de pasteis.
- Confeiteiro/a.
- Reposteiro/a
- Turroneiro/a.
- Elaborador/a de caramelos e doces.
- Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.
- Churreiro/a.
- Galleteiro/a.
- Elaborador/a de sobremesas en restauración.

Artigo 8. Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

No desenvolvemento do currículo establecido no presente decreto tivéronse en conta as seguintes consideracións:

1. Este perfil profesional, incluído no sector produtivo, sinala unha evolución ascendente na automatización dos procesos da fabricación e unha innovación tecno-

lóxica e produtiva como uno dos principais factores estratéxicos de competitividade, ao asumir funcións de calidade, mantemento de primeiro nivel, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

2. Así mesmo, a alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar existente no sector incrementa a necesidade da intervención de profesionais con este perfil en funcións de comercio e administración da pequena empresa.

3. O mercado do pan tradicional véñse reducindo de xeito progresivo nas últimas décadas, malia aumentaren con forza os pans de maior valor engadido, nomeadamente os artesanais. De aí que a formación profesional dos panadeiros e das panadeiras deba incidir no desenvolvemento das competencias que permitan manter a fidelidade da poboación consumidora ao produto e atraer, co desenvolvemento de especialidades funcionais e innovadoras, o sector da poboación que ve no consumo do pan unha ameaza, polos problemas do sobrepeso e da obesidade. Ademais, estes feitos están ligados a un cambio nos costumes e no xeito de vida relacionado cos hábitos de compra e cos membros da unidade familiar en cada fogar.

4. O desenvolvemento do mercado de galletas, bolaría e produtos afíns experimenta un incremento maior en valor engadido que en volume, o que implica que os produtos de maior sofisticación sexan os que están a ser máis demandados.

5. Canto á profesión de pasteiro ou pasteira, vese cada vez máis ligada á preocupación por unha dieta sa e á produción artesá, incluíndo as necesidades alimentarias de colectivos con características especiais (doenza celíaca, alerxias alimentarias, etc.). Unha fonte de emprego crecente para esta ocupación é a hostalaría, cunha demanda notable en hoteis de calidade e restaurantes tradicionais.

6. Finalmente, as estruturas organizativas diríxense cara á toma de decisións descentralizadas e ás relacións funcionais do traballo en equipo, á rotación de postos e ao establecemento de canles de participación, cando proceda.

III. Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto

Artigo 9. Obxectivos xerais.

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

a) Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares, e describir as súas características e as propiedades para o seu aprovisionamento.

b) Verificar e clasificar materias primas e auxiliares, analizando a documentación asociada para a súa almacenaxe.

c) Interpretar e describir fichas técnicas de fabricación en relación coas características do produto final para o seu deseño ou a súa modificación.

d) Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos en relación coas variables do proceso para os regular ou para os programar.

e) Describir e aplicar as operacións de transformación en relación coas características dos produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, para a súa elaboración.

f) Identificar as técnicas de empratamento de sobremesas en restauración en relación coa composición final do produto, para as elaborar.

g) Seleccionar e aplicar as elaboracións complementarias e de decoración, e xustificar o deseño do produto final, para compor e presentar os produtos acabados.

h) Analizar as técnicas de envasado e embalaxe, e recoñecer as súas características específicas para envasar e embalar produtos elaborados.

i) Organizar e clasificar os produtos acabados, baseándose na análise dos seus requisitos de conservación e das necesidades de espazos para a súa almacenaxe.

j) Identificar e medir parámetros de calidade dos produtos, e describir as súas condicións hixiénico-sanitarias para verificar a súa calidade.

k) Identificar e caracterizar as necesidades de limpeza e desinfección dos equipamentos e das instalacións, seleccionar os produtos e aplicar as técnicas axeitadas para garantir a súa hixiene.

l) Identificar as necesidades de mantemento dos equipamentos, das máquinas e

das instalacións, e xustificar as súas exixencias para a súa preparación e o seu mantemento.

m) Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a súa formalización.

n) Identificar e seleccionar as técnicas publicitarias en función da súa adecuación aos produtos e ás características da empresa, para promocionar os produtos elaborados.

o) Analizar e aplicar a normativa de seguridade alimentaria, interpretala e describir os factores e as situacións de risco, para garantir a salubridade dos produtos elaborados.

p) Identificar os problemas ambientais asociados á súa actividade, e recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección ambiental.

q) Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.

r) Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona, e analizar as posibilidades de éxito propias e alleas para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.

s) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo e conseguir os obxectivos da produción.

t) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado para manter o espírito de actualización e innovación.

u) Recoñecer as oportunidades de negocio, identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.

v) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na

ciudadanía democrática.

Artigo 10. Módulos profesionais.

Os módulos profesionais deste ciclo formativo, que se desenvolven no anexo I do presente decreto, son os que a continuación se relacionan:

- MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostería.
- MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría.
- MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.
- MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades.
- MP0028. Sobremesas en restauración.
- MP0029. Produtos de obradoiro.
- MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
- MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
- MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería.
- MP0033. Formación e orientación laboral.
- MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.
- MP0035. Formación en centros de traballo.

Artigo 11. Espazos e equipamentos.

1. Os espazos e os equipamentos mínimos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste ciclo formativo son os establecidos no anexo II deste decreto.

2. Os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse o mesmo ou outros ciclos formativos, ou etapas educativas.

3. Non cómpre que os espazos formativos identificados se diferencien mediante pechamentos.

Artigo 12. Profesorado.

1. A docencia dos módulos profesionais que constitúen as ensinanzas deste ciclo formativo correspóndelle ao profesorado do corpo de catedráticos de ensino secundario, do corpo de profesorado ensino secundario e do corpo de profesorado técnico de formación profesional, segundo proceda, das especialidades establecidas no anexo III A) deste decreto.

2. As titulacións requiridas para acceder aos corpos docentes citados son, con carácter xeral, as establecidas no artigo 13 do Real decreto 276/2007, do 23 de febreiro, polo que se aproba o regulamento de ingreso, accesos e adquisición de novas especialidades nos corpos docentes a que se refire a Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, e se regula o réxime transitorio de ingreso a que se refire a disposición transitoria decimo sétima da devandita lei. As titulacións equivalentes ás anteriores para efectos de docencia, para as especialidades do profesorado son as recollidas no anexo III B) do presente decreto.

3. As titulacións requiridas e calquera outro requisito para a impartición dos módulos profesionais que formen o título, para o profesorado dos centros de titularidade privada ou de titularidade pública doutras administracións distintas das educativas, concréntanse no anexo III C) do presente decreto.

IV. Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia

Artigo 13. Acceso a outros estudos.

1. Este título permite o acceso directo para cursar calquera outro ciclo formativo de grao medio, nas condicións de acceso que se establezan.

2. Este título permitirá acceder mediante proba, con dezaoito anos cumpridos, e sen prexuízo da correspondente exención, a todos os ciclos formativos de grao superior da mesma familia profesional, da familia profesional de hostalaría e turismo, e a outros ciclos formativos en que coincida a modalidade de bacharelato que facilite a conexión cos ciclos solicitados.

3. Este título permitirá o acceso a calquera das modalidades de bacharelato, de acordo co disposto no artigo 44.1 da Lei orgánica 2/2206, do 3 de maio, de educación, e no artigo 16.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro.

Artigo 14. Validacións e exencións.

1. As validacións de módulos profesionais dos títulos de formación profesional establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo, cos módulos profesionais dos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establécense no anexo IV do presente decreto.

2. Serán obxecto de validación os módulos profesionais comúns a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contidos, obxectivos expresados como resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación, establecidos nos reais decretos polos que se fixan as ensinanzas mínimas dos títulos de formación profesional. Malia o anterior, e consonte o artigo 45.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, quen superara o módulo profesional de formación e orientación laboral, ou o módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en calquera dos ciclos formativos correspondentes aos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, terá validados os devanditos módulos en calquera outro ciclo formativo establecido ao abeiro da mesma lei.

3. O módulo profesional de formación e orientación laboral de calquera título de formación profesional poderá ser obxecto de validación sempre que se cumpran os requisitos establecidos no artigo 45.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, que se acredite polo menos un ano de experiencia laboral e se posúa o certificado de técnico en prevención de riscos laborais, nivel básico, expedido consonte o disposto no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

4. De acordo co establecido no artigo 49 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, poderá determinarse a exención total ou parcial do módulo profesional de formación en centros de traballo pola súa correspondencia coa experiencia laboral, sempre que se acredite unha experiencia relacionada con este ciclo formati-

vo nos termos previstos no devandito artigo.

Artigo 15. Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención.

1. A correspondencia das unidades de competencia cos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título para a súa validación ou exención queda determinada no anexo V A) deste decreto.

2. A correspondencia dos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título coas unidades de competencia para a súa acreditación queda determinada no anexo V B) deste decreto.

V. Organización da impartición

Artigo 16. Distribución horaria.

Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto.

Artigo 17. Unidades formativas.

Consonte o artigo 9º.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, e coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida e servir de referente para a súa impartición, establécese no anexo VII a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.

Disposicións adicionais

Primeira.- Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia do presente título.

A impartición das ensinanzas dos módulos profesionais deste ciclo formativo nas modalidades semipresencial ou a distancia, que se ofrecerán unicamente polo réxime para as persoas adultas, ha requirir a autorización previa da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, conforme o procedemento que se estable-

za.

Segunda.- Titulacións equivalentes.

1. Os títulos que se relacionan deseguido terán os mesmos efectos profesionais e académicos que o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, establecido no Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, cuxo currículo para Galicia se desenvolve no presente decreto:

- Título de técnico en panificación e repostaría establecido polo Real decreto 2057/1995, do 22 de decembro.
- Título de técnico en pastelería e panadaría establecido polo Real decreto 2220/1993, do 17 de decembro, cuxo currículo para Galicia foi establecido polo decreto 259/1999, do 17 de setembro.

2. A formación establecida neste decreto no módulo profesional de formación e orientación laboral capacita para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

3. A formación establecida no presente decreto no módulo profesional de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos garante o nivel de coñecemento necesario para posibilitar unhas prácticas correctas de hixiene e manipulación de alimentos, consonte a exigencia do artigo 4.6 do Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas á manipulación de alimentos.

Terceira.- Regulación do exercicio da profesión.

1. De conformidade co establecido no Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, os elementos recollidos no presente decreto non constitúen regulación do exercicio de profesión titulada ningunha.

2. Así mesmo, as equivalencias de titulacións académicas establecidas no apartado 1 da disposición adicional segunda deste decreto hanse entender sen prexuí-

zo do cumprimento das disposicións que habilitan para o exercicio das profesións reguladas.

Cuarta.- Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.

1. A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria garantirá que o alumnado poida acceder e cursar este ciclo formativo nas condicións establecidas na disposición derradeira décima da Lei 51/2003, do 2 de decembro, de igualdade de oportunidades, non discriminación e accesibilidade universal das persoas con discapacidade.

2. As programacións didácticas que desenvolvan o currículo establecido no presente decreto deberán ter en conta o principio de “deseño para todos”. Para tal efecto, han recoller as medidas necesarias co fin de que o alumnado poida conseguir a competencia xeral do título, expresada a través das competencias profesionais, persoais e sociais, así como os resultados de aprendizaxe de cada un dos módulos profesionais.

En calquera caso, estas medidas non poderán afectar de forma significativa á consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais.

Quinta. Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto

A autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas deste ciclo formativo esixirá que desde o inicio do curso escolar se cumpran os requisitos de profesorado, espazos e equipamentos regulados neste decreto.

Sexta. Desenvolvemento do currículo.

1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións han concretar e adaptar o currículo ao contorno socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos re-

sultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos han desenvolver o presente currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo.

Sétima. Efectos académicos das unidades formativas.

A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria ha determinar os efectos académicos da división dos módulos profesionais en unidades formativas ás que se fai referencia no artigo 17.

Disposición transitoria

Única. Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas ás que se fai referencia no artigo 1º.2 do citado Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, entenderase referida ás ensinanzas reguladas no presente decreto.

Disposición derogatoria

Única.- Derrogación de normas.

Queda derogado o Decreto 259/1999, do 17 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en pastelería e panadaría, e todas as disposicións de igual ou inferior rango que se opoñan ao disposto neste decreto, sen prexuízo da disposición derradeira primeira.

Disposicións derradeiras

Primeira. Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto.

1. No curso 2008-2009 implantarase o primeiro curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o primeiro curso das ensinanzas dos títulos aos que se fai referencia no artigo 1º.2 do Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

2. No curso 2009-2010 implantarase o segundo curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o segundo curso das ensinanzas dos títulos aos que se fai referencia no artigo 1º.2 do Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

3. No curso 2008-2009 implantaranse as ensinanzas reguladas no presente decreto polo réxime para as persoas adultas e deixarán de impartirse as ensinanzas dos títulos aos que se fai referencia no artigo 1º.2 do Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

Segunda.- Desenvolvemento normativo.

1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique.

Terceira.- Entrada en vigor.

O presente decreto entrará en vigor aos vinte días da súa publicación no Diario Oficial de Galicia.

1. Anexo I. Módulos profesionais

1.1 Módulo profesional: materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostería

- Código: MP0024
- Duración: 133 horas

1.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
 - CA1.1. Clasificáronse e caracterizáronse os tipos e as presentacións comerciais.
 - CA1.2. Describíronse as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
 - CA1.3. Identificáronse e diferenciáronse as funcións que estas exercen nos produtos.
 - CA1.4. Enumeráronse os parámetros de calidade e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
 - CA1.5. Describíronse as condicións de almacenaxe e conservación.
 - CA1.6. Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
 - CA1.7. Caracterizáronse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
 - CA1.8. Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
 - CA1.9. Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
 - CA1.10. Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
- RA2. Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.
 - CA2.1. Identificáronse os principais produtos de panadaría e pastelería.
 - CA2.2. Describíronse as súas principais características físicas e químicas.
 - CA2.3. Recoñecéronse as súas características organolépticas.
 - CA2.4. Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.
 - CA2.5. Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.
 - CA2.6. Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadaría e pastelería.
- RA3. Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
 - CA3.1. Describíronse os principais procesos de elaboración en panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.

- CA3.2. Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
- CA3.3. Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.
- CA3.4. Describíronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
- CA3.5. Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
- CA3.6. Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
- CA3.7. Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
- CA3.8. Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.
- RA4. Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
 - CA4.1. Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
 - CA4.2. Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
 - CA4.3. Describíronse os principios de funcionamento dos equipamentos.
 - CA4.4. Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
 - CA4.5. Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.
 - CA4.6. Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
 - CA4.7. Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
 - CA4.8. Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.
 - CA4.9. Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.
- RA5. Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.
 - CA5.1. Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
 - CA5.2. Describíronse os métodos de conservación.
 - CA5.3. Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.
 - CA5.4. Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
 - CA5.5. Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
 - CA5.6. Xustificouse a caducidade dos produtos.
 - CA5.7. Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

1.1.2 Contidos básicos

Características das materias primas e auxiliares

- Descrición das principais materias primas e auxiliares: función tecnolóxica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas e organolépticas, conservación e deterioracións.
- Interpretación da normativa da calidade das materias primas e auxiliares.
- Selección de materias primas e auxiliares en función do produto que se queira obter.
- Procedementos de toma e identificación das mostras.

- Determinacións organolépticas, físicas e químicas básicas de materias primas e auxiliares, e de produtos.
- Probas e tests sensoriais.

Caracterización dos produtos de panadaría, pastelería e repostería

- Produtos de panadaría e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
- Produtos de pastelería e repostería: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
- Produtos de galletaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
- Produtos de confeitaría e outras especialidades: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.

Procesos de elaboración de produtos de panadaría, pastelería e repostería

- Procesos de elaboración de produtos de panadaría e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
- Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostería: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
- Procesos de elaboración de produtos de galletaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
- Procesos de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
- Manexo das TIC na formalización de rexistros, partes e incidencias.

Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración

- O obradoiro: características e localización dos equipamentos.
- Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións.
- Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.
- Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

Caracterización dos procesos de conservación

- Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
- Métodos de conservación dos alimentos.
- Caducidade dos produtos.

1.1.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadaría, repostería e confeitaría.

Esta función abrangue aspectos como:

- Especificacións de medios de produción.
- Control das materias primas e auxiliares.
- Caracterización dos produtos de panadaría, repostaría e confeitaría.
- Control da trazabilidade.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadaría e bolaría.
- Produtos de pastelería.
- Produtos de confeitaría, turróns e outras especialidades.
- Sobremesas en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), l) e m) do ciclo formativo, e as competencias a), b), m) e q) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Identificación das materias primas e auxiliares, e dos produtos elaborados.
- Toma de mostras e controis básicos de materias primas e auxiliares.
- Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración.
- Conservación de produtos e materias primas.

1.2 Módulo profesional: elaboracións de panadaría e bolaría

- Código: MP0025
- Duración: 347 horas

1.2.1 Unidade formativa 1: posta a punto de equipamentos e instalacións

- Código: MP0025_13
- Duración: 30 horas

1.2.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e reconece os dispositivos e o seu funcionamento.
 - CA1.1. Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
 - CA1.2. Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.
 - CA1.3. Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
 - CA1.4. Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
 - CA1.5. Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
 - CA1.6. Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
 - CA1.7. Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
 - CA1.8. Describiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.

1.2.1.2 Contidos básicos

Posta a punto de equipamentos e instalacións de panadaría e bolaría

- Procedementos de posta en marcha, regulación e parada dos equipamentos: fundamentos e características.
- Mantemento de primeiro nivel de equipamentos e instalacións.
- Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.

1.2.2 Unidade formativa 2: procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas debidamente rematadas

- Código: MP0025_23
- Duración: 190 horas

1.2.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
 - CA1.1. Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
 - CA1.2. Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
 - CA1.3. Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
 - CA1.4. Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
 - CA1.5. Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
 - CA1.6. Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
 - CA1.7. Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
 - CA1.8. Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
 - CA1.9. Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
 - CA1.10. Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
- RA2. Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
 - CA2.1. Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
 - CA2.2. Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
 - CA2.3. Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
 - CA2.4. Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
 - CA2.5. Detectáronse e corrixióronse desviacións nas pezas.
 - CA2.6. Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
 - CA2.7. Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
- RA3. Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
 - CA3.1. Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
 - CA3.2. Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
 - CA3.3. Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
 - CA3.4. Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
 - CA3.5. Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
 - CA3.6. Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
 - CA3.7. Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
- RA4. Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.
 - CA4.1. Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).

- CA4.2.1. Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
- CA4.3. Seleccíonouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
- CA4.4. Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
- CA4.5. Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
- CA4.6. Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
- CA4.7. Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
- CA4.8. Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

1.2.2.2 Contidos básicos

Obtención de masas fermentables

- Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
- Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.
- Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
- Preparación da masa nai.
- Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.
- Operacións de elaboración de masas fermentables de bolaría simple e composta.
- Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.
- Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

Formado de pezas

- Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.
- Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
- Operacións de elaboración de pezas de panadaría e pastalaría salgada empregando masas de panadaría e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
- Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
- Localización e control das pezas formadas.

Control do proceso de fermentación

- Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.

- Marcaxe dos sucos, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.
- Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

Cocción ou fritura de pezas fermentadas

- Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.
- Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
- Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.
- Normas de seguridade.

1.2.3 Unidade formativa 3: procedementos de elaboración de recheos e cubertas, e a súa aplicación en produtos finais

- MP0025_33
- Duración: 127 horas

1.2.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
 - CA1.1. Describíronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.
 - CA1.2. Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
 - CA1.3. Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
 - CA1.4. Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
 - CA1.5. Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
 - CA1.6. Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
 - CA1.7. Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
 - CA1.8. Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
 - CA1.9. Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
- RA2. Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
 - CA2.1. Describíronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
 - CA2.1. Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
 - CA2.2. Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
 - CA2.3. Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
 - CA2.4. Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.

- CA2.5. Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
- CA2.6. Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

1.2.3.2 Contidos básicos

Elaboración de recheos e cubertas

- Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.
- Elaboración e conservación de cremas con ovo, batidas e lixeiras.
- Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboración salgadas con masas de panadería e bolaría, etc.).
- Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de améndoa, chocolate e brillos).
- Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

Composición de produtos finais

- Procedementos e técnicas de recheo.
- Selección dos equipamentos e dos útiles.
- Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadería e pastelería salgada, aplicando as técnicas axeitadas.
- Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
- Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.

1.2.4 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadería e bolaría.

Esta función abrangue aspectos como:

- Preparación e regulación dos equipamentos e das instalacións.
- Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.
- Execución e control do proceso produtivo.
- Control do produto durante o proceso.
- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadería con recheos e cubertas ou sen eles.
- Produtos de bolaría con recheos e cubertas ou sen eles.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), f), h), i), j), m), o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias c) d), f), j), l), m), n), o), q), r), s), t), v) e x) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Preparación de masas fermentables, a súa fermentación, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- Realización de cálculos numéricos para obter as cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.
- Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- Uso eficiente dos recursos para garantir a protección ambiental.
- Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

1.3 Módulo profesional: procesos básicos de pastelería e repostería

- Código: MP0026
- Duración: 240 horas

1.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
 - CA1.1. Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
 - CA1.2. Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
 - CA1.3. Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
 - CA1.4. Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
 - CA1.5. Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
 - CA1.6. Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
 - CA1.7. Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
 - CA1.8. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
 - CA1.9. Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
 - CA1.10. Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
 - CA1.11. Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
 - CA1.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
 - CA1.13. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
- RA2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
 - CA2.1. Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
 - CA2.2. Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
 - CA2.3. Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.

- CA2.4. Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
- CA2.5. Interpreouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
- CA2.6. Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
- CA2.7. Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
- CA2.8. Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
- CA2.9. Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
- CA2.10. Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
- CA2.11. Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
- CA2.12. Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
- CA2.13. Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
- CA2.14. Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
- CA2.15. Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
- CA2.16. Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
- CA2.17. Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
- CA2.18. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA2.19. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
- RA3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
 - CA3.1. Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
 - CA3.2. Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
 - CA3.3. Interpreouse a formulación de cada produto.
 - CA3.4. Identificouse a función de cada ingrediente.
 - CA3.5. Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
 - CA3.6. Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.

- CA3.7. Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
- CA3.8. Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
- CA3.9. Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
- CA3.10. Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
- CA3.11. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA3.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA3.13. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
- RA4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.
 - CA4.1. Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, e as súas alternativas de uso.
 - CA4.2. Interpretoise a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
 - CA4.3. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostaría.
 - CA4.4. Elixiuse o deseño básico ou persoal.
 - CA4.5. Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
 - CA4.6. Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
 - CA4.7. Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
 - CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
 - CA4.10. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

1.3.2 Contidos básicos

Posta a punto de equipamentos e instalacións de pastelería e repostaría

- Maquinaria básica e auxiliar.
 - Descrición, características, clasificación e localización.
 - Procedementos para o seu uso e aplicacións.
 - Principais anomalías e medidas correctoras.
 - Mantemento de primeiro nivel.
- Batería, moldes e ferramentas:
 - Descrición e características
 - Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións

- Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
- Función das materias primas.
- Operacións básicas:
 - Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
 - Preparación de latas e moldes.
 - Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteleira.
 - Aplicación doutras técnicas básicas.
- Masas folladas.
 - Características.
 - Fundamentos do proceso de follaxe.
 - Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida.
 - Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras, bandas de froitas, e empanadas doces ou salgadas.
- Masas batidas ou esponxadas.
 - Características e procesos de elaboración.
 - Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, merengues, etc.
- Masas escaldadas.
 - Características e proceso de elaboración.
 - Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.
- Masas quebradas.
 - Características, técnicas e procesos de elaboración.
 - Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer.
 - Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.).
- Pastas secas: tipos e características.
 - Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc.
 - Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc.
 - Pastas de manga rizadas e lisas.
- Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.
- Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.

Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións

- Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras.
 - Ingredientes e formulación.
 - Cremas de manteiga, inglesa e pasteleira; xema pasteleira.
 - Cremas de améndoas, de requeixo e similares.
 - Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chantilly, bávara, mousses, etc.
 - Secuencia de operacións.

- Consistencia e características.
- Necesidades de conservación e rexeneración.
- Utilización nos produtos de pastelería.
- Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados.
 - Ingredientes e formulación.
 - Mollo bechamel e outros
 - Cremas de manteiga con elementos salgados.
 - Crema soufflé para recheo de quiches.
 - Farsas de recheo, como a da empanada.
 - Panada e outras.
 - Secuencia de operacións.
 - Consistencia e características.
 - Necesidades de conservación e rexeneración.
 - Utilización nos produtos de pastelería.
- Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas.
 - Ingredientes e formulación.
 - Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de améndoas, baño, etc.
 - Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis.
 - Secuencia de operacións.
 - Consistencia e características.
 - Necesidades de conservación e rexeneración
 - Utilización nos produtos de pastelería.
- Preparación e conservación de coberturas de chocolate.
 - Chocolate e coberturas: definición e tipos.
 - Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
- Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

Decoración de produtos de pastelería e repostería

- Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
- Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
- Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
- Experimentación e avaliación de combinacións.

1.3.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboracións básicas e produtos elementais de pastelería e repostería.

A elaboración de produtos de pastelería e repostería abrangue aspectos como:

- Execución e control do proceso produtivo.
- Control do produto durante o proceso.

- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.
- Posta a punto do lugar de traballo.
- Manipulacións previas de materias primas.
- Rexeneración, preparación e elaboración de produtos.
- Terminación e presentación.
- Conservación e envasado.
- Mantemento de instalacións.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboracións básicas e produtos elementais de pastelería doces e salgados (masas folladas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucradas e semifríos).
- Produtos de recheo para produtos de pastelería doces e salgados.
- Elaboración de cubertas á base de froitas, de chocolate, etc.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q) s) e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Preparación de masas e pastas de pastelería e repostaría, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.
- Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

1.4 Módulo profesional: elaboración de confitería e outras especialidades

- Código: MP0027
- Duración: 192 horas

1.4.1 Unidade formativa 1: elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns

- Código: MP0027_13
- Duración: 50 horas

1.4.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.
 - CA1.1. Recoñécéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
 - CA1.2. Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
 - CA1.3. Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
 - CA1.4. Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
 - CA1.5. Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
 - CA1.6. Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
 - CA1.7. Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
 - CA1.8. Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
 - CA1.9. Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
 - CA1.10. Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
 - CA1.11. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
 - CA1.12. Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
 - CA1.13. Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

1.4.1.2 Contidos básicos

Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns

- Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.
- Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).

- Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).
- Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.
- Proceso de elaboración de mazapáns.
- Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.
- Elaboración de turróns de diferentes tipos.
- Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.
- Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.
- Maquinaria e equipamentos.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

1.4.2 Unidade formativa 2: elaboración de caramelos, confeitos e produtos á base de chocolate e especialidades diversas

- Código: MP0027_23
- Duración: 90 horas

1.4.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.
 - CA1.1. Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
 - CA1.2. Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
 - CA1.3. Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
 - CA1.4. Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
 - CA1.5. Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
 - CA1.6. Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
 - CA1.7. Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
 - CA1.8. Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
 - CA1.9. Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
 - CA1.10. Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
- RA2. Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.
 - CA2.1. Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
 - CA2.2. Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
 - CA2.3. Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

- CA2.4. Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
- CA2.5. Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
- CA2.6. Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
- CA2.7. Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
- CA2.8. Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
- CA2.9. Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
- CA2.10. Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

1.4.2.2 Contidos básicos

Elaboración de produtos á base de chocolate

- Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
- Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.
- Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
- Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

Elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas

- Elaboración de caramelos duros e brandos.
- Elaboración de regalicia.
- Elaboración de xelatinas.
- Elaboración de gomas de mascar e nubes.
- Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
- Elaboración doutros doces e larpeiradas.
- Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
- Maquinaria, equipamentos e útiles.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

Elaboración de especialidades diversas

- Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.
- Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de amendoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e melindres.
- Maquinaria e equipamentos.

- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

1.4.3 Unidade formativa 3: elaboración de xeados artesanais

- Código: MP0027_33
- Duración: 52 horas

1.4.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.
 - CA1.1. Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
 - CA1.2. Interpreouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
 - CA1.3. Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
 - CA1.4. Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
 - CA1.5. Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
 - CA1.6. Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
 - CA1.7. Conxelouse e conservouse o produto.
 - CA1.8. Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
 - CA1.9. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

1.4.3.2 Contidos básicos

Elaboración de xeados artesáns

- Formulación e principais elaboracións: xeados manteigados, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.
- Elaboración de biscuit glacé, parfaits e tortas xeadas.
- Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.
- Maquinaria e equipamentos.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
- Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
- Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.

1.4.4 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades.

Esta función abrangue aspectos como:

- Preparación e regulación dos equipamentos e as instalacións.

- Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.
- Execución e control do proceso produtivo.
- Control do produto durante o proceso.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de confeitaría.
- Outros produtos como turróns, mazapáns, chocolates, larpeiradas, etc.
- Especialidades tradicionais, rexionais e temporais.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias, b), c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Preparación de produtos de confeitaría e outras especialidades, así como aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- Realización de cálculos numéricos para obter as cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, de rexistros de control e da documentación técnica asociada.
- Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- Uso eficiente dos recursos para garantir a protección ambiental.
- Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

1.5 Módulo profesional: sobremesas en restauración

- Código: MP0028
- Duración: 140 horas

1.5.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
 - CA1.1. Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
 - CA1.2. Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
 - CA1.3. Determinouse a secuencia das fases da produción.
 - CA1.4. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
 - CA1.5. Analizáronse as necesidades de decoración.
 - CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
 - CA1.7. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
 - CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
 - CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
 - CA2.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
 - CA2.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
 - CA2.3. Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
 - CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
 - CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
 - CA2.6. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
 - CA2.7. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
 - CA2.8. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
 - CA2.9. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA2.10. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
 - CA2.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

- RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
 - CA3.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
 - CA3.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
 - CA3.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
 - CA3.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
 - CA3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
 - CA3.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
 - CA3.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
 - CA3.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA3.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
 - CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
 - CA4.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
 - CA4.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
 - CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
 - CA4.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
 - CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
 - CA4.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
 - CA4.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
 - CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA4.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
 - CA4.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
 - CA5.1. Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
 - CA5.2. Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
 - CA5.3. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
 - CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
 - CA5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
 - CA5.6. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA5.7. Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.

- CA5.8. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
- CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA6. Elabora semifríos e reconece os procedementos aplicados.
 - CA6.1. Caracterizáronse os tipos de semifríos.
 - CA6.2. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
 - CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
 - CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
 - CA6.5. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA6.6. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
 - CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA7. 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.
 - CA7.1. Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
 - CA7.2. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
 - CA7.3. Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
 - CA7.4. Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
 - CA7.5. Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
 - CA7.6. Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
 - CA7.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
 - CA7.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
 - CA7.9. Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
 - CA7.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.5.2 Contidos básicos

Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración

- Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
- Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
- Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

Elaboración de sobremesas á base de froitas

- Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
- Sobremesas tradicionais de Galicia.
- Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Elaboración de sobremesas á base de lácteos

- Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
- Sobremesas tradicionais de Galicia.
- Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola

- Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
- Sobremesas tradicionais de Galicia.
- Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite fritido, torradas e outras elaboracións de tixola.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Elaboración de xeados e sorbetes

- Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
- Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
- Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Elaboración de semifríos

- Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
- Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.

- Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería

- Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
- Experimentación e avaliación de combinacións.
- Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
- Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

1.5.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de sobremesas empratadas.

Esta función abrangue aspectos como:

- Preparación e regulación dos equipamentos e das instalacións.
- Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.
- Elaboración, decoración e conservación de produtos como xeados, sorbetes, semifríos, sobremesas á base de froita, sobremesas lácteas, etc.
- Deseño de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboración de sobremesas empratadas en restauración.
- Presentación e decoración das sobremesas en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), f), g), i), j), k), l) o), p), q), s) e t) do ciclo formativo, e as competencias b), c), e), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Elaboración de diagramas de organización e establecemento de secuencias das fases produtivas.
- Elaboración de sobremesas á base de froitas, á base de lácteos e fritidas.
- Elaboración de xeados, sorbetes e semifríos.
- Decoración e presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

1.6 Módulo profesional: produtos de obradoiro

- Código: MP0029
- Duración: 175 horas

1.6.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
 - CA1.1. Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
 - CA1.2. Interpreouse a documentación asociada ao proceso.
 - CA1.3. Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
 - CA1.4. Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
 - CA1.5. Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
 - CA1.6. Coordináronse as actividades de traballo.
 - CA1.7. Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
- RA2. Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
 - CA2.1. Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
 - CA2.2. Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
 - CA2.3. Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
 - CA2.4. Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
 - CA2.5. Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
 - CA2.6. Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
 - CA2.7. Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
 - CA2.8. Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
 - CA2.9. Realizouse o escandallo do produto elaborado.
 - CA2.10. Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
- RA3. Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
 - CA3.1. Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
 - CA3.2. Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.

- CA3.3. Describiuse o produto para elaborar.
- CA3.4. Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
- CA3.5. Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
- CA3.6. Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
- CA3.7. Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
- CA3.8. Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
- CA3.9. Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
- CA3.10. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.
- RA4. Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
 - CA4.1. Describíronse os procedementos e as técnicas.
 - CA4.2. Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabado e decoración.
 - CA4.3. Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
 - CA4.4. Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
 - CA4.5. Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
 - CA4.6. Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
 - CA4.7. Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
 - CA4.8. Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
- RA5. Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
 - CA5.1. Describíronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
 - CA5.2. Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
 - CA5.3. Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
 - CA5.4. Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
 - CA5.5. Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
 - CA5.6. Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
 - CA5.7. Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
 - CA5.8. Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
 - CA5.9. Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

- RA6. Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.
 - CA6.1. Describíronse os métodos e os equipamentos de conservación.
 - CA6.2. Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
 - CA6.3. Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
 - CA6.4. Trasládouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
 - CA6.5. Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
 - CA6.6. Identificouse e colocouse correctamente o produto.
 - CA6.7. Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

1.6.2 Contidos básicos

Organización das tarefas de produción do obradoiro

- Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.
- Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.
- Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.
- Selección dos servizos auxiliares, os equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.

Elaboración de produtos de panadaría, bolaría, pastalaría, confeitaría e outras especialidades de obradoiro

- Identificación e secuenciación das operacións do proceso.
- Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
- Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.
- Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.
- Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.
- Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.

Elaboración de produtos para colectividades especiais

- Intolerancias alimentarias.
- Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividades especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
- Adequación de espazos e materiais para colectividades especiais.
- Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.

- Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
- Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

Decoración de produtos de obradoiro

- Operacións e técnicas de acabado e decoración.
- Selección e aplicación de elementos de acabado e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
- Análise da repercusión dos defectos no acabado e na decoración.
- Innovación ante novos hábitos de consumo e novos tipos de presentación.
- Valoración da repercusión das características físicas, estéticas e organolépticas do produto nas persoas potencialmente consumidoras.
- Adopción de boas prácticas de manipulación durante o acabado e a decoración dos produtos.

Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro

- Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.
- Caracterización das embalaxes.
- Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
- Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
- Etiquetas e rótulos dos produtos de panadería, bolaría, pastelería, repostería e confeitaría.
- Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
- Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.

Localización dos produtos de panadería, bolaría, pastelería, repostería e confeitaría

- Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.
- Almacén de produtos acabados. Punto de venda.
- Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.
- Equipamentos de traslado dos produtos.
- Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.
- Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

1.6.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostería e outras especialidades de obradoiro.

Esta función abrangue aspectos como:

- Elaboración dos produtos.
- Operacións de acabamento.
- Operacións de envasado e embalaxe.
- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadaría e bolaría.
- Produtos de pastelería.
- Produtos de confeitaría, turróns e outras especialidades.
- Produtos para colectivos especiais.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), o), p), q), r), s) e t) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), f), g), h), i), j), m), n), o), q), r), s), e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Asignación e distribución dos recursos humanos e materiais, tempos e secuencia de operacións de proceso.
- Elaboración de produtos complexos a partir de produtos básicos.
- Elaboración de produtos para colectividade especiais.
- Deseño de elementos decorativos e a súa aplicación nos produtos elaborados.
- Envasado e almacenaxe dos produtos terminados.

1.7 Módulo profesional: operacións e control de almacén na industria alimentaria

- Código: MP0030
- Duración: 80 horas

1.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
 - CA1.1. Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
 - CA1.2. Identificáronse os tipos de inventario.
 - CA1.3. Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
 - CA1.4. Caracterizáronse os medios de transporte interno.
 - CA1.5. Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
 - CA1.6. Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
 - CA1.7. Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
 - CA1.8. Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e na almacenaxe de produtos.
- RA2. Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
 - CA2.1. Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
 - CA2.2. Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
 - CA2.3. Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.
 - CA2.4. Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
 - CA2.5. Caracterizáronse os medios de transporte externo.
 - CA2.6. Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
 - CA2.7. Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
- RA3. Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
 - CA3.1. Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
 - CA3.2. Interpretáronse os sistemas de codificación.
 - CA3.3. Identificáronse os sistemas de almacenaxe.
 - CA3.4. Describíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
 - CA3.5. Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
 - CA3.6. Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
 - CA3.7. Determináronse as normas de seguridade do almacén.
- RA4. Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
 - CA4.1. Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.

- CA4.2. Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
- CA4.3. Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
- CA4.4. Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
- CA4.5. Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
- CA4.6. Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.
- RA5. Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.
 - CA5.1. Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
 - CA5.2. Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
 - CA5.3. Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
 - CA5.4. Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
 - CA5.5. Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
 - CA5.6. Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

1.7.2 Contidos básicos

Aprovisionamento do almacén

- Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
- Tipos de existencias.
- Control de existencias. Inventario e os seus tipos.
- Transporte interno.

Recepción de mercadorías

- Operacións e comprobacións xerais.
- Organización da recepción.
- Medición e pesaxe de cantidades.
- Documentación de entrada.

Almacenaxe

- Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
- Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
- Localización de mercadorías e sinalización.
- Condicións xerais de conservación.
- Documentación de xestión do almacén.

Expedición de mercadorías

- Operacións e comprobacións xerais.
- Organización da expedición.
- Documentación de saída.
- Transporte externo.

Aplicación das TIC na xestión do almacén

- Operacións básicas no manexo do computador.
- Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións específicas.
- Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
- Actividade do almacén en tempo real.
- FIFO automático.

1.7.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de loxística nas industrias alimentarias.

Esta función abrangue aspectos como:

- Control de provedores.
- Control de aprovisionamentos.
- Control e manexo de almacéns.
- Control de expedicións.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos e produtos da industria alimentaria.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), i), k), m), o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias a), h), j), m), n), o), p) e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo están relacionadas con:

- Cubrir os documentos de control de almacén para a súa correcta xestión, empregando aplicacións informáticas.
- Realizar supostos prácticos de almacenaxe, recepción e control de existencias.

1.8 Módulo profesional: seguridade e hixiene na manipulación de alimentos

- Código: MP0031
- Duración: 53 horas

1.8.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
 - CA1.1. Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
 - CA1.2. Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
 - CA1.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
 - CA1.4. Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
 - CA1.5. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
 - CA1.6. Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
 - CA1.7. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
 - CA1.8. Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
 - CA1.9. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD.
- RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
 - CA2.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
 - CA2.2. Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
 - CA2.3. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
 - CA2.4. Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
 - CA2.5. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
 - CA2.6. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
 - CA2.7. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

- RA3. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
 - CA3.1. Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
 - CA3.2. Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
 - CA3.3. Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
 - CA3.4. Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
 - CA3.5. Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
 - CA3.6. Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos rematados.
 - CA3.7. Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
 - CA3.8. Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
 - CA3.9. Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
- RA4. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
 - CA4.1. Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
 - CA4.2. Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
 - CA4.3. Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
 - CA4.4. Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
 - CA4.5. Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
 - CA4.6. Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
 - CA4.7. Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
 - CA4.8. Recoñécéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
- RA5. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
 - CA5.1. Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
 - CA5.2. Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
 - CA5.3. Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
 - CA5.4. Recoñécéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
 - CA5.5. Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
 - CA5.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
- RA6. Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

- CA6.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- CA6.2. Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
- CA6.3. Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- CA6.4. Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
- CA6.5. Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
- CA6.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

1.8.2 Contidos básicos

Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións

- Conceptos e niveis de limpeza.
- Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.
- Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza, desinfección, desratización e desinsectación.
- Procesos e produtos de limpeza.

Mantemento de boas prácticas hixiénicas

- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
- Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

Aplicación das boas prácticas de manipulación de alimentos

- Normativa xeral de manipulación de alimentos.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
- Métodos de conservación dos alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol

- Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
- Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

Utilización eficaz de recursos

- Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
- Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
- Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

Recollida selectiva de residuos

- Lexislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica e local.
- Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
- Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

1.8.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de seguridade alimentaria e ambiental.

Esta función inclúe aspectos como:

- Aplicación de normas de hixiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Redución do impacto ambiental.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos ou produtos da cociña.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais j), k), m), o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias i), k), m), n), o), p), r), s) e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Formalización dos documentos asociados ao control do proceso e da trazabilidade.
- Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións, e comprobación da súa eficacia.
- Aplicación do APPCC.
- Control de residuos.

1.9 Módulo profesional: presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería

- Código: MP0032
- Duración: 70 horas

1.9.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios.
 - CA1.1. Identificáronse os tipos de custos.
 - CA1.2. Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.
 - CA1.3. Realizouse o escandallo do produto.
 - CA1.4. Interpretáronse as fórmulas e os conceptos de xuro, desconto e marxe comercial.
 - CA1.5. Describiuse o método para calcular os custos de produción.
 - CA1.6. Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.
 - CA1.7. Actualizáronse os prezos a partir da variación dos custos.
- RA2. Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento.
 - CA2.1. Analizáronse os tipos de ofertas.
 - CA2.2. Identificáronse os tipos de servizos.
 - CA2.3. Describíronse os tipos de establecementos.
 - CA2.4. Confeccionáronse ofertas atendendo á información subministrada.
 - CA2.5. Adaptáronse as características das ofertas ao tipo de establecemento e aos seus obxectivos económicos.
- RA3. Expón os produtos elaborados en vitrinas, e describe as técnicas de escaparatismo aplicadas.
 - CA3.1. Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas.
 - CA3.2. Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.
 - CA3.3. Identificáronse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos.
 - CA3.4. Renovouse o expositor en función da estacionalidade.
 - CA3.5. Rotouse a presentación dos produtos para captar o interese da clientela.
 - CA3.6. Analizáronse os elementos e os materiais de comunicación comercial.
 - CA3.7. Analizouse a localización dos materiais de comunicación comercial no punto de venda.
 - CA3.8. Realizouse o esbozo ou o modelo gráfico publicitario.
 - CA3.9. Situáronse os carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.
 - CA3.10. Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate.

- RA4. Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramen-
to.
 - CA4.1. Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos.
 - CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.
 - CA4.3. Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións.
 - CA4.4. Identificouse a validez de cheques, obrigas de pagamento, tarxetas de crédito ou de débito, tarxetas de empresa, efectivo ou pagamento realizado a través de internet.
 - CA4.5. Identificouse a validez de vales, descontos, bonos e tarxetas de empresa relacionados con campañas promocionais.
 - CA4.6. Describiuse o proceso de anulación de operacións de cobramento.
 - CA4.7. Formalizouse a documentación asociada ao cobramento.
 - CA4.8. Recoñeceuse o potencial das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio.
- RA5. Atende a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas.
 - CA5.1. Describíronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.
 - CA5.2. Describíronse as técnicas de comunicación.
 - CA5.3. Recoñecéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.
 - CA5.4. Describíronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.
 - CA5.5. Identificouse a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra.
 - CA5.6. Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e despertar o interese en función do tipo de clientela.
 - CA5.7. Seleccionáronse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela.
 - CA5.8. Analizáronse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela.
- RA6. Resolve queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.
 - CA6.1. Identificáronse as técnicas para prever conflitos.
 - CA6.2. Detectouse a natureza do conflito ou da reclamación.
 - CA6.3. Describíronse as técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela.
 - CA6.4. Identificouse o proceso para seguir ante unha reclamación.
 - CA6.5. Aplicáronse as técnicas de comportamento asertivo, resolutivo e positivo.
 - CA6.6. Identificouse a documentación asociada ás reclamacións.
 - CA6.7. Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta.
 - CA6.8. Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

1.9.2 Contidos básicos

Establecemento de prezos de produtos de panadaría, repostaría e confeitaría

- Cálculo do custo de materias primas e rexistro documental.
- Control de consumos.

- Métodos de fixación de prezos.
- Marxes e descontos. Escandallo. Ratios.
- Cálculo de prezos.

Establecemento de ofertas de produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, en función da oferta ou da demanda dunha clientela potencial

- Análise da demanda de oferta gastronómica.
- Identificación das características que a definen.
- Estacionalidade, tipos de establecemento e tipos de servizo para ter en conta durante a confección das ofertas.
- Definición da oferta.

Exposición de produtos no punto de venda

- Puntos quentes e puntos fríos no establecemento comercial.
- Métodos físicos e psicolóxicos para quentar os puntos fríos.
- Publicidade no lugar da venda.
- Expositores e escaparates. Necesidades de moblaxe, equipamentos e utensilios para a montaxe de servizos de pastelería e panadaría.
- Clasificación dos produtos expostos con base nas variables de sabor, cor, tamaño, asociación, temperatura de conservación, etc.
- Técnicas de escaparatismo. Materiais e técnicas de decoración. Montaxe de expositores e escaparates.
- Deseño de escaparates adecuados ao tipo de establecemento, á estacionalidade, á oferta gastronómica, etc.
- Adornos florais.
- Deseño e confección de motivos de decoración e estruturas para exposición de produtos no punto de venda.
- Carteis. Rotulación de carteis de información e prezos.

Xestión operativa da venda

- Medios de pagamento: transferencia, tarxeta de crédito ou de débito, pagamento contra reembolso, mediante telefonía móbil, en efectivo, etc.
- Codificación da mercadoría. Sistema de código de barras (EAN).
- Terminal de punto de venda (TPV): sistemas de cobramento.
- Apertura e pechamento do TPV.
- Linguaxes comerciais: intercambio de datos electrónicos (EDI).

Atención á clientela

- Variables que inflúen na atención á clientela. Posicionamento e imaxe de marca.
- Funcións fundamentais desenvolvidas na atención á clientela: natureza e efectos.

- Presentación e embalaxe dos produtos no momento da venda.
- Información subministrada pola clientela.
- Comunicación interpersoal. Expresión verbal.
- Comunicación telefónica.
- Comunicación escrita.

Resolución de reclamacións e queixas

- Procedemento de recollida das reclamacións e das queixas presenciais e non presenciais.
- Elementos formais que contextualizan a reclamación.
- Configuración documental da reclamación.
- Técnicas na resolución de reclamacións.
- Lei xeral de defensa de consumidores e usuarios. Leis autonómicas de protección das persoas consumidoras.
- Lei orgánica de protección de datos.

1.9.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de comercio e promoción en pequenas empresas.

Esta función abrangue aspectos como:

- Atención á clientela.
- Promoción e venda.
- Presentación do produto.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadaría, pastelería, repostaría, confeitaría e outros con recheos e cubertas, ou sen eles.
- Sobremesas empratadas.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais n), o), p), q), r) e s) do ciclo formativo, e as competencias l), p), q), r), s) e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Estimación de prezos de produtos coñecidos.
- Cálculo de custos de materias primas e de produción, así como da marxe comercial ou beneficio.
- Presentación e disposición das vitrinas expositoras que motiven a compra dos produtos.
- Resolución de conflitos e reclamacións.
- Atención e asesoramento á clientela.

1.10 Módulo profesional: formación e orientación laboral

- Código: MP0033
- Duración: 107 horas

1.10.1 Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais

- Código: MP0033_12
- Duración: 45 horas

1.10.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
 - CA1.1. Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
 - CA1.2. Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
 - CA1.3. Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
 - CA1.4. Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
 - CA1.5. Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
 - CA1.6. Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA1.7. Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- RA2. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA2.1. Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA2.2. Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
 - CA2.3. Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA2.4. Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA2.5. Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.

- CA3.1. Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
- CA3.2. Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- CA3.3. Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- CA3.4. Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- CA3.5. Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
- CA3.6. Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- CA3.7. Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
- CA3.8. Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
- RA4. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA4.1. Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
 - CA4.2. Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
 - CA4.3. Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
 - CA4.4. Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
 - CA4.5. Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
 - CA4.6. Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

1.10.1.2 Contidos básicos

Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
- Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
- Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
- Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
- Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

Avaliación de riscos profesionais

- Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
- Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
- Riscos específicos no sector de panadaría, repostaría e confeitaría en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
- Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.

Planificación da prevención de riscos na empresa

- Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- Planificación da prevención na empresa.
- Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
- Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
- Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa

- Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
- Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
- Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
- Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

1.10.2 Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

- Código: MP0033_22
- Duración: 62 horas

1.10.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
 - CA1.1. Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
 - CA1.2. Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
 - CA1.3. Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.

- CA1.4. Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
- CA1.5. Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- CA1.6. Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
- CA1.7. Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
- RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñeceos en diferentes situacións de traballo.
 - CA2.1. Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
 - CA2.2. Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
 - CA2.3. Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
 - CA2.4. Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
 - CA2.5. Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
 - CA2.6. Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA2.7. Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
 - CA2.8. Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
 - CA2.9. Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
 - CA2.10. Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
 - CA2.11. Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
 - CA2.12. Identificáronse as características definatorias dos novos contornos de organización do traballo.
- RA3. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
 - CA3.1. Valórouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
 - CA3.2. Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
 - CA3.3. Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
 - CA3.4. Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
 - CA3.5. Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

- RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
 - CA4.1. Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
 - CA4.2. Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
 - CA4.3. Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
 - CA4.4. Valórouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
 - CA4.5. Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA4.6. Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
 - CA4.7. Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA4.8. Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
 - CA4.9. Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

1.10.2.2 Contidos básicos

Xestión do conflito e equipos de traballo

- Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
- Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
- Equipos no sector de panadaría, repostaría e confeitaría segundo as funcións que desempeñen.
- Dinámicas de grupo.
- Equipos de traballo eficaces e eficientes.
- Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
- Conflito: características, tipos, causas e etapas.
- Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

Contrato de traballo

- Dereito do traballo.
- Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
- Análise da relación laboral individual.
- Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

- Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
- Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
- Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
- Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
- Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.
- Representación das persoas traballadoras na empresa.
- Conflitos colectivos.
- Novos contornos de organización do traballo.

Seguridade social, emprego e desemprego

- A Seguridade Social como pilar do estado social.
- Estrutura do sistema de Seguridade Social.
- Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
- Protección por desemprego.
- Prestacións contributivas da Seguridade Social.

Procura activa de emprego

- Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
- Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
- Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
- Definición e análise do sector profesional do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
- Proceso de toma de decisións.
- Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
- Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

1.10.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais q), r), s), u) e v) do ciclo formativo e as competencias o), q), r), s), t), u), v), w) e x) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial no referente ao sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
- Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:
 - Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.
 - Manexo de fontes de información, incluídos os recursos da internet para a procura de emprego.
 - Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).
- Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.
- Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.
- Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.
- Estudo das condicións de traballo do sector de panadaría, repostaría e confeitaría a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
- Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.
- Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo semanais sexan consecutivas.

1.11 Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora

- Código: MP0034
- Duración: 53 horas

1.11.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
 - CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
 - CA1.2. Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
 - CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
 - CA1.4. Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA1.5. Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
 - CA1.6. Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
 - CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da panadaría, repostaría e confeitaría que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
 - CA1.8. Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- RA2. 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 produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
 - CA2.1. Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
 - CA2.2. Analízase o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
 - CA2.3. Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
 - CA2.4. Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
 - CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, en función da súa posible localización.

- CA2.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- CA2.7. Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada panadaría, repostaría ou confeitaría, e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
- CA2.8. Identificáronse, en empresas panadaría, repostaría e confeitaría, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
- CA2.9. Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- CA2.11. Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- CA2.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
 - CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
 - CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
 - CA3.3. Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
 - CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
 - CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
 - CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
 - CA3.7. Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
 - CA3.8. Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de panadaría, repostaría ou confeitaría, tendo en conta a súa localización.
 - CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.
 - CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
 - CA4.2. Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.

- CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas con panadaría, repostaría e confeitaría, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).
- CA4.4. Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, e describíronse os circuitos que recorre esa documentación na empresa.
- CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

1.11.2 Contidos básicos

Iniciativa emprendedora

- Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de panadaría, repostaría e confeitaría (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
- A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
- Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
- A actuación das persoas emprendedoras no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
- Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
- Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
- Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da

A empresa e o seu contorno

- A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
- Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría e confeitaría: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría e confeitaría: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
- Localización da empresa.
- A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
- Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
- Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
- Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
- Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

Creación e posta en marcha dunha empresa

- Formas xurídicas das empresas.
- Responsabilidade legal do empresario.
- A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
- Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
- Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
- Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de panadaría, repostaría e confeitaría.
- Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

Función administrativa

- Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
- Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
- Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
- Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
- Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de panadaría, repostaría e confeitaría: documentos administrativos e documentos de pagamento.
- Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

1.11.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os obxectivos xerais p), q), r), s), t), u) e v) do ciclo formativo e as competencias p), q), r), s), t), u), v), w) e x) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de panadaría, repostaría e confeitaría, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.
- Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
- Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.

- A realización dun proxecto empresarial relacionado coa actividade de panadaría, repostaría e confeitaría, composto por un plan de empresa e un plan financeiro e que inclúa todas as facetas de posta en marcha dun negocio.

O plan de empresa incluírá os seguintes aspectos: maduración da idea de negocio, localización, organización da produción e dos recursos, xustificación da súa responsabilidade social, plan de márketing, elección da forma xurídica, trámites administrativos, e axudas e subvencións.

O plan financeiro ha incluír o plan de tesouraría, a conta de resultados previsual e o balance previsual, así como a análise da súa viabilidade económica e financeira.

É aconsellable que o proxecto empresarial se vaia realizando conforme se desenvolvan os contidos relacionados nos resultados de aprendizaxe.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

1.12 Sen contido

1.13 Módulo profesional: formación en centros de trabajo

- Código: MP0035
- Duración: 410 horas

1.13.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Identifica a estrutura e organización da empresa en relación co tipo de ben ou de servizo que produce ou que presta.
 - CA1.1. Identificáronse valores de parámetros como a produtividade e a calidade de produción, entre outros que permiten relacionar a situación da empresa no contexto produtivo.
 - CA1.2. Identificáronse os elementos que constitúen a rede loxística da empresa: provedores, clientela, sistemas de produción, almacenaxe, etc.
 - CA1.3. Identificáronse os procedementos de traballo no desenvolvemento do proceso produtivo.
 - CA1.4. Relacionáronse as competencias dos recursos humanos co desenvolvemento da actividade produtiva.
 - CA1.5. Interpretouse a importancia de cada elemento da rede no desenvolvemento da actividade da empresa.
 - CA1.6. Relacionáronse as características do mercado, do tipo de clientela e dos provedores coa súa influencia no desenvolvemento da actividade empresarial.
 - CA1.7. Identificáronse as canles de comercialización máis frecuentes nesta actividade.
 - CA1.8. Relacionáronse as vantaxes e os inconvenientes da estrutura da empresa, fronte a outro tipo de organizacións empresariais.
- RA2. Aplica hábitos éticos e laborais no desenvolvemento da súa actividade profesional consonte as características do posto de traballo e procedementos establecidos da empresa.
 - CA2.1. Recoñecéronse e xustificáronse:
 - Disposición persoal e temporal que necesita o posto de traballo.
 - Actitudes persoais (puntualidade, empatía, etc.) e profesionais (orde, limpeza e seguridade necesarias para o posto de traballo, responsabilidade, etc.).
 - Requisitos actitudinais ante a prevención de riscos na actividade profesional e as medidas de protección persoal.
 - Requisitos actitudinais referidos á calidade na actividade profesional.
 - Actitudes relacionais co propio equipo de traballo e coa xerarquía establecida na empresa.
 - Actitudes relacionadas coa documentación das actividades realizadas no ámbito laboral.
 - Necesidades formativas para a inserción e reinserción laboral no ámbito científico e técnico do bo facer do profesional.

- CA2.2. Identificáronse as normas de prevención de riscos laborais que cumpra aplicar na actividade profesional e os aspectos fundamentais da lei de prevención de riscos laborais.
- CA2.3. Aplicáronse os equipamentos de protección individual segundo os riscos da actividade profesional e as normas da empresa.
- CA2.4. Mantívose unha actitude clara de respecto polo medio nas actividades desenvolvidas, aplicando as normas internas e externas vinculadas.
- CA2.5. Mantivéronse organizados, limpos e libres de obstáculos o posto de traballo e a área correspondente ao desenvolvemento da actividade.
- CA2.6. Interpretáronse e cumpríronse as instrucións recibidas, responsabilizándose do traballo asignado.
- CA2.7. Estableceuse unha comunicación e relación eficaz coa persoa responsable en cada situación e cos membros do seu equipo, e mantívose un trato fluído e correcto.
- CA2.8. Coordinouse co resto do equipo e informouse de calquera cambio, necesidade salientable ou imprevisto.
- CA2.9. Valorouse a importancia da súa actividade e a adaptación aos cambios de tarefas asignados no desenvolvemento dos procesos produtivos da empresa, integrándose nas novas funcións.
- CA2.10. Comprometeuse responsablemente na aplicación das normas e os procedementos no desenvolvemento de calquera actividade ou tarefa.
- CA2.11. Integrouse eficazmente no equipo de traballo e achegou as súas ideas na procura da súa mellora.
- RA3. Realiza operacións de recepción e almacenaxe de materias primas e auxiliares de panadaría, bolaría, pastelería, repostaría, galletaría e confeitaría, segundo os as instrucións e os procedementos establecidos, leva a cabo os controis básicos e interpreta os resultados obtidos.
 - CA3.1. Interpretáronse os procedementos, as instrucións, a documentación e os rexistros establecidos da recepción, a almacenaxe e o control de existencias das materias primas e auxiliares.
 - CA3.2. Identificáronse os equipamentos de traslado interno de materias primas e auxiliares.
 - CA3.3. Comprobouse que o transporte externo das materias primas e auxiliares se realice segundo os procedementos e as instrucións recibidas.
 - CA3.4. Verificouse que os envases e as embalaxes das materias primas e auxiliares se atopen en correcto estado e sexan os adecuados segundo as instrucións recibidas.
 - CA3.5. Controlouse a descarga e a distribución das materias primas e auxiliares en almacéns, nas cámaras e nos depósitos, e empregáronse os equipamentos de traslado interno establecidos.
 - CA3.6. Realizáronse os controis básicos e as verificacións de entrada (estado, cantidade e calidade) das materias primas e auxiliares recibidas, segundo o establecido nas instrucións e nos procedementos da empresa, e comunicáronse en tempo e forma as desviacións e as anomalías detectadas durante o proceso.
 - CA3.7. Interpretáronse os resultados dos controis básicos e cubríronse os rexistros.
 - CA3.8. Comprobouse que as condicións de almacenaxe (localización, colocación, temperatura, humidade relativa, luz e aireación) sexan as establecidas pola empresa.
 - CA3.9. Previuse coa periodicidade establecida o estado e a caducidade do almacenado.

- CA3.10. Realizáronse os inventarios segundo as instrucións recibidas e notificáronse as desviacións.
- CA3.11. Tramitouse a documentación segundo o especificado nos procedementos e nas instrucións.
- RA4. Prepara equipamentos, para o que monta e axusta os dispositivos, os accesorios e os útiles necesarios segundo procedementos establecidos, con aplicación da normativa de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
 - CA4.1. Identificáronse os equipamentos e os útiles necesarios para a elaboración do produto.
 - CA4.2. Comprobase que a limpeza dos equipamentos sexa a indicada nas instrucións e nos procedementos establecidos.
 - CA4.3. Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos segundo instrucións e procedementos establecidos.
 - CA4.4. Seleccionáronse os útiles necesarios, segundo as especificacións do proceso que se vai desenvolver.
 - CA4.5. Verificouse que o estado dos equipamentos e dos útiles sexa o adecuado para realizar as operacións indicadas no procedemento.
 - CA4.6. Adaptáronse os parámetros de control ás especificacións do proceso.
 - CA4.7. Adoptáronse as medidas estipuladas relativas á prevención de riscos e á protección ambiental, no desenvolvemento das fases de preparación.
- RA5. Realiza operacións de elaboración de produtos segundo especificacións de fabricación, aplicando a normativa de seguridade alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
 - CA5.1. Describíronse as características do produto para elaborar, o proceso produtivo e a secuencia das operacións.
 - CA5.2. Enumeráronse as materias primas e auxiliares, as súas características e as súas calidades segundo a ficha de fabricación.
 - CA5.3. Calculáronse as cantidades de cada ingrediente e axustouse a formulación segundo as especificacións de fabricación.
 - CA5.4. Asignáronse, controláronse e reguláronse os parámetros de control durante todo o proceso produtivo.
 - CA5.5. Realizáronse as operacións de elaboración, acabamento e decoración, así como os seus controis básicos, segundo o establecido pola empresa nas instrucións e nos procedementos.
 - CA5.6. Cubríronse os rexistros segundo o establecido.
 - CA5.7. Corrixíronse as desviacións do proceso actuando sobre el, ou comunicáronse as incidencias.
 - CA5.8. Adoptáronse as medidas estipuladas relativas á hixiene, á seguridade alimentaria, á prevención de riscos e á protección ambiental durante o proceso de elaboración.
 - CA5.9. Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de máquinas, útiles e accesorios para os deixar en estado óptimo de operatividade.
 - CA5.10. Realizáronse as operacións oportunas de desbarasado durante todo o proceso para manter o posto de traballo limpo e ordenado.
- RA6. Realiza operacións de envasado, empratamento, almacenaxe e expedición de produtos seguindo as instrucións establecidas pola empresa.

- CA6.1. Interpretáronse os procedementos e as instrucións de envasado, empratamento, almacenaxe e expedición.
- CA6.2. Seleccionáronse e identificáronse os envases e as embalaxes para empregar segundo o establecido nas instrucións e nos procedementos.
- CA6.3. Envasouse e embalouse o produto elaborado, e aplicáronse medidas de hixiene e seguridade durante o proceso.
- CA6.4. Describiuse a decoración e a presentación da sobremesa empratada segundo o establecido pola empresa.
- CA6.5. Recoñecéronse os elementos e as técnicas de decoración para aplicar.
- CA6.6. Contrastáronse as características do produto elaborado coas especificacións establecidas nas fichas de fabricación.
- CA6.7. Asignáronse, controláronse e reguláronse os parámetros de control durante o envasado, o empratamento, a almacenaxe e a expedición.
- CA6.8. Situouse o produto no almacén, e aplicáronse as condicións axeitadas segundo as especificacións establecidas.
- CA6.9. Comprobose que as características e o tipo de transporte externo sexan os establecidos nos procedementos e nas instrucións.
- CA6.10. Expediuse e formalizouse a documentación e os rexistros segundo o establecido.
- CA6.11. Actualizáronse as existencias do almacén de produtos terminados.
- CA6.12. Corrixíronse as desviacións do proceso actuando sobre el, ou comunicáronse as incidencias.
- CA6.13. Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de máquinas, útiles e accesorios para os deixar en estado óptimo de operatividade.
- CA6.14. Realizáronse operacións de exposición e presentación de produtos de panadaría, repostaría e confeitaría en vitrinas, armarios expositores, escaparates, etc., atendendo ás súas características.
- RA7. Apoia operacións de venda e atención á clientela seguindo as instrucións establecidas pola empresa.
 - CA7.1. Describíronse as técnicas de escaparatismo e os tipos de expositores e vitrinas, segundo o establecido pola empresa.
 - CA7.2. Identificáronse os parámetros físicos e comerciais de colocación dos produtos segundo o establecido nas instrucións e nos procedementos.
 - CA7.3. Realizáronse operacións de atención á clientela aplicando técnicas de venda e de empaquetaxe de produtos, en función das súas características e atendendo ás indicacións recibidas.
 - CA7.4. Recoñecéronse os carteis, os esbozos e os modelos gráficos de aplicación.
 - CA7.5. Enumeráronse as estratexias para identificar o grao de satisfacción da clientela.
 - CA7.6. Identificáronse os procedementos de recollida de queixas e resolución de reclamacións.

Este módulo profesional contribúe a completar as competencias propias deste título que se alcanzaron no centro educativo ou a desenvolver competencias características de difícil consecución nel.

2. Anexo II

A) Espazos mínimos

Espazo formativo	Superficie en m ² (30 alumnos/as)	Superficie en m ² (20 alumnos/as)	Grao de utilización
Aula polivalente.	60	40	10 %
Obradoiro de panadaría e repostaría	150	120	85 %
Almacén.	40	40	5 %
Espazos anexos.	120	120	

- A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria poderá autorizar unidades para menos de trinta postos escolares, polo que será posible reducir os espazos formativos proporcionalmente ao número de alumnos e alumnas, tomando como referencia para a determinación das superficies necesarias as cifras indicadas nas columnas segunda e terceira da táboa.
- O grao de utilización expresa en tanto por cento a ocupación en horas do espazo prevista para a impartición das ensinanzas no centro educativo por un grupo de alumnado, respecto da súa duración total.
- Na marxe permitida polo grao de utilización, os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por outros grupos de alumnos e alumnas que cursen o mesmo ou outros ciclos formativos, ou outras etapas educativas.
- En todo caso, as actividades de aprendizaxe asociadas aos espazos formativos (coa ocupación expresada polo grao de utilización) poderán realizarse en superficies utilizadas tamén para outras actividades formativas afíns.

B) Equipamentos mínimos

Espazo formativo	Equipamento
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"> – Computadores instalados en rede, canón de proxección e acceso a internet. – Medios audiovisuais.
Obradoiro de panadaría e repostaría.	<ul style="list-style-type: none"> – Servizos auxiliares de auga e enerxía eléctrica. – Chans, paredes, teitos, protección de ventás e desaugadoiros consono a normativa técnico-sanitaria. – Cámaras de refrixeración e conxelación. Abatedor de temperatura. – Cámaras de fermentación controlada. – Armarios de fermentación. – Fornos modulares polivalentes, de convección, mixtos de convección e vapor, e microondas. – Vitrinas expositoras con sistema de refrixeración e iluminación. – Mesas de traballo de aceiro inoxidable. – Moblaxe en aceiro inoxidable para a garda dos útiles. – Batedores, amasadoras, divisoras, laminadoras, formadoras de barras enchedoras e inxectoras, túrmix, cutters, etc. Montadora de nata. Cortadora de pan de molde. Espremedor eléctrico de cítricos. Licuadora de froitas. – Frixideiras, baños maría e cazos eléctricos. – Fogóns de cocción portátiles, de indución ou eléctricos. – Temperador automático de cobertura. Fundidor mantedor de cobertura.

	<p>ra. Rasquetas para chocolate. Mesa refrixerada con mármore. Moldes para bombóns. Garfos de baño. Moldes diversos de ovos de pascua, etc. Pistola para chocolate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refinadora-trituradora de froitos secos. Muíño de azucre. - Manteigadora pasteurizadora. - Balanzas granatarias dixitais e básculas. - Carros portatalas e o seu correspondente xogo de latas lisas (latas perforadas e acanaladas para fornear). - Termómetros dixitais, láser, etc., para varios usos (chocolate, masas, cocción de azucre, etc.), cronómetros, pesaxaropes, refractómetros, cepillos, pinceis, coitelas, palas de forno e outros útiles propios da profesión. - Utensilios para conter: cuncas, cubetas, bandexas, moldes, perolas, barreñas, bandexas GN de diferentes medidas, etc. - Xerras medidoras e outros utensilios para medir. - Utensilios para mesturar: linguas, espátulas, varas, etc. - Utensilios para estender e cortar: roletes lisos de diferentes tamaños; roletes acanalados diversos para impresión de pastas; espátulas e coitelos de varios tamaños; cortapastas lisos e rizados, redondos e ovalados. - Utensilios para escudelar. Xogos de boquillas para mangas pasteleiras e mangas reutilizables e dun só uso. Dosificadores. Teas siliconadas para cocción. - Aros; moldes para tortas, tartaletas, bombas, carlotas, plum cakes, flans e semifríos; moldes para fondos de biscoito; fiador de ovo; coador chinés e outros coadores e barutos; pranchas queimadoras de azucre, arañas, cazos, etc. - Vertedoiros. - Bateria de cocción. - Lavamáns. - Lavaobxectos. - Aerógrafo. - Pistola para xelatina. - Compresor de aire. - Lámpada con equipo completo para caramelo estirado e soprado. - Cortadora de sobremesa para porexpán. - Arrefriador de auga e contalitos. - Pastilladora. - Guitarra de cortar galletas.
Almacén.	<ul style="list-style-type: none"> - Andeis de aceiro inoxidable. - Carro para o transporte da carga. - Cámaras frigoríficas. - Conxelador tipo arca. - Silos para farañas, azucre, etc. - Báscula, e balanza granataria dixital. - Computador con impresora de códigos de barras. - Mesa mostrador para computador. - Lector portátil de código de barras. - Software específico para almacéns.
Espazos anexos.	<ul style="list-style-type: none"> - Office para limpeza de materiais. - Cuarto do lixo refrixerado. - Vestiarios de alumnos, de alumnas, de profesores e de profesoras, debidamente equipados segundo a normativa.

3. Anexo III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de panadería, repostería e confeitaría

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
<ul style="list-style-type: none"> MP0024. Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería. 	Procesos na industria alimentaria.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0025. Elaboracións de panadería e bolaría. 	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Cociña e pastelería.	
<ul style="list-style-type: none"> MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería. 	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Cociña e pastelería.	
<ul style="list-style-type: none"> MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades. 	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Cociña e pastelería.	
<ul style="list-style-type: none"> MP0028. Sobremesas en restauración. 	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Cociña e pastelería.	
<ul style="list-style-type: none"> MP0029. Produtos de obradoiro. 	Procesos na industria alimentaria.	Catedrático de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria. 	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. 	Hostalaría e turismo.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
	Procesos na industria alimentaria.	
<ul style="list-style-type: none"> MP0032. Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería. 	Procesos na industria alimentaria.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0033. Formación e orientación laboral. 	Formación e orientación laboral.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora. 	Formación e orientación laboral.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.

B) Titulacións equivalentes para efectos de docencia

Corpos	Especialidades	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> Profesorado de ensino secundario. 	Formación e orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> – Diplomado/a en ciencias empresariais. – Diplomado/a en relacións laborais. – Diplomado/a en traballo social. – Diplomado/a en educación social. – Diplomado/a en xestión e administración pública.
	Hostalaría e turismo.	<ul style="list-style-type: none"> – Diplomado/a en turismo.
	Procesos na industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> – Enxeñeiro/a técnico/a agrícola, especialidade en industrias agrarias e alimentarias.
<ul style="list-style-type: none"> Profesorado técnico de formación profesional. 	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> – Técnico/a superior en industria alimentaria.

	Cociña e pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> – Técnico/a superior en restauración. – Técnico/a especialista en hostalaría.
--	----------------------	--

C) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración pública

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría. ■ MP0029. Produtos de obradoiro. ■ MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos. ■ Licenciado/a en bioloxía. ■ Licenciado/a en bioquímica. ■ Licenciado/a en química. ■ Licenciado/a en enoloxía. ■ Licenciado/a en farmacia. ■ Licenciado/a en veterinaria. ■ Licenciado/a en ciencias ambientais. ■ Enxeñeiro/a agrónomo/a. ■ Enxeñeiro/a técnico/a agrícola, especialidade en industrias agrarias e alimentarias. ■ Diplomado/a en nutrición humana e dietética.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Diplomado/a en turismo. ■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos. ■ Licenciado/a en bioloxía. ■ Licenciado/a en bioquímica. ■ Licenciado/a en química. ■ Licenciado/a en enoloxía. ■ Licenciado/a en farmacia. ■ Licenciado/a en veterinaria. ■ Licenciado/a en ciencias ambientais. ■ Enxeñeiro/a agrónomo/a. ■ Enxeñeiro/a técnico/a agrícola, especialidade en industrias agrarias e alimentarias. ■ Diplomado/a en nutrición humana e dietética.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría. ■ MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría. ■ MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades. ■ MP0028. Sobremesas en restauración. ■ MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos. ■ Técnico/a superior en restauración. ■ Técnico/a superior en industria alimentaria. ■ Técnico/a especialista en hostalaría.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0033. Formación e orientación laboral. ■ MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Licenciado/a en dereito. ■ Licenciado/a en administración e dirección de empresas. ■ Licenciado/a en ciencias actuariais e financeiras. ■ Licenciado/a en ciencias políticas e da Administración. ■ Licenciado/a en ciencias do traballo. ■ Licenciado/a en economía. ■ Licenciado/a en psicoloxía. ■ Licenciado/a en socioloxía. ■ Enxeñeiro/a en organización industrial. ■ Diplomado/a en ciencias empresariais. ■ Diplomado/a en relacións laborais. ■ Diplomado/a en educación social. ■ Diplomado/a en traballo social. ■ Diplomado/a en xestión e administración pública.

4. Anexo IV

Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en panificación e repostería e no de técnico en pastelería e panadaría ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en panadaría, repostería e confeitaría ao abeiro da Lei orgánica 2/2006

Módulos profesionais do ciclo formativo (LOXSE): Panificación e repostería	Módulos profesionais do ciclo formativo (LOXSE): Pastelería e panadaría	Módulos profesionais do ciclo formativo (LOE): Panadaría, repostería e confeitaría
<ul style="list-style-type: none"> Materias primas, produtos e procesos en panadaría, pastelería e confeitaría. 		<ul style="list-style-type: none"> MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostería.
<ul style="list-style-type: none"> Panadaría e bolaría. 	<ul style="list-style-type: none"> Panificación e pastelería salgada. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría.
<ul style="list-style-type: none"> Elaboracións básicas de pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de pastelería, panadaría e conservación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería. MP0028. Sobremesas en restauración.
<ul style="list-style-type: none"> Especialidades e acabamentos de pastelería e confeitaría. 		<ul style="list-style-type: none"> MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades.
	<ul style="list-style-type: none"> Deseño de decoracións en pastelería e montaxe de servizos. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería.
	<ul style="list-style-type: none"> Produtos de pastelería e repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0029. Produtos de obradoiro.
<ul style="list-style-type: none"> Operacións e control de almacén. 	<ul style="list-style-type: none"> Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
<ul style="list-style-type: none"> Administración, xestión e comercialización na pequena empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> Administración, xestión e comercialización na pequena empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0034 Empresa e iniciativa emprendedora.
<ul style="list-style-type: none"> Hixiene e seguridade na industria alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> Formación en centro de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Formación en centro de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0035. Formación en centros de traballo.

5. Anexo V

A) Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
<ul style="list-style-type: none"> UC0034_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadería e bolaría. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0025. Elaboracións de panadería e bolaría.
<ul style="list-style-type: none"> UC0035_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, composición, decoración e envasado dos produtos de panadería e bolaría. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0029. Produtos de obradoiro.
<ul style="list-style-type: none"> UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> UC0305_2: Controlar o aprovisionamento, a almacenaxe e a expedición das materias primas e auxiliares, e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os útiles para utilizar nos procesos de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
<ul style="list-style-type: none"> UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.
<ul style="list-style-type: none"> UC0307_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades.
<ul style="list-style-type: none"> UC0308_2: Realizar o acabado e a decoración dos produtos de pastelería e confeitaría. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0029. Produtos de obradoiro.
<ul style="list-style-type: none"> UC0309_2: Realizar o envasado e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0032. Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería.
<ul style="list-style-type: none"> UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
<ul style="list-style-type: none"> UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0028. Sobremesas en restauración.
<ul style="list-style-type: none"> UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.

B) Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
<ul style="list-style-type: none"> MP0024. Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería. MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> UC0305_2: Controlar o aprovisionamento, a almacenaxe e a expedición das materias primas e auxiliares, e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os útiles para utilizar nos procesos de elaboración. UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.
<ul style="list-style-type: none"> MP0025. Elaboracións de panadería e bolaría. 	<ul style="list-style-type: none"> UC0034_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadería e bolaría.
<ul style="list-style-type: none"> MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.

	<p>ración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ UC0307_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0029. Produtos de obradoiro. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ UC0308_2: Realizar o acabado e a decoración dos produtos de pastelería e confeitaría. ■ UC0035_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, composición, decoración e envasado dos produtos de panadería e bolaría.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0028. Sobremesas en restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira. ■ UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria. ■ UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0032. Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ UC0309_2: Realizar o envasado e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.

6. Anexo VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario

Curso	Módulo	Duración	Especialidade profesorado
1º	<ul style="list-style-type: none"> MP0024. Materias primas e procesos en panadería e repostería. 	133	Procesos na industria alimentaria
1º	<ul style="list-style-type: none"> MP0025. Elaboracións de panadería e bolaría. 	347	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios Cociña e pastelería
1º	<ul style="list-style-type: none"> MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería 	240	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios Cociña e pastelería
1º	<ul style="list-style-type: none"> MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria 	80	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios
1º	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos 	53	Hostalaría e turismo Procesos na industria alimentaria
1º	<ul style="list-style-type: none"> MP0033. Formación e orientación laboral. 	107	Formación e orientación laboral
Total 1º (FCE)		960	
2º	<ul style="list-style-type: none"> MP0027. Elaboración de confeitaría e outras especialidades. 	192	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios Cociña e pastelería
2º	<ul style="list-style-type: none"> MP0028. Sobremesas en restauración. 	140	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios Cociña e pastelería
2º	<ul style="list-style-type: none"> MP0029. Produtos de obradoiro. 	175	Procesos na industria alimentaria
2º	<ul style="list-style-type: none"> MP0032. Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería. 	70	Procesos na industria alimentaria
2º	<ul style="list-style-type: none"> MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora. 	53	Formación e orientación laboral
Total 2º (FCE)		630	
2º	<ul style="list-style-type: none"> MP0035. Formación en centros de traballo. 	410	

7. Anexo VII

Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
■ MP0025. Elaboración de panadería e bolaría.	■ MP0025_13. Posta a punto de equipamentos e instalacións.	30
	■ MP0025_23. Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas.	190
	■ MP0025_33. Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	127
■ MP0027. Elaboración de confeitaría e outras especialidades.	■ MP0027_13. Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns.	50
	■ MP0027_23. Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas.	90
	■ MP0027_33. Elaboración de xeados artesanais.	52
■ MP0033. Formación e orientación laboral.	■ MP0033_12. Prevención de riscos laborais.	45
	■ MP0033_22. Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social e procura de emprego.	62