

ANEXO III

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Dirección y producción en pastelería

Código: HOTR0210

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

HOT542_3 Dirección y producción en pastelería (RD 561/2011, de 20 de abril)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1775_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

UC1776_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.

UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.

UC1778_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

UC1779_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.

UC1780_3: Diseñar y comercializar productos de pastelería.

UC1781_3: Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

UC1782_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Competencia general:

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos,

fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

Sectores productivos:

Esta cualificación se ubica, principalmente, en el sector de la hostelería, y en subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración, envasado, distribución y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, y, en su marco, los subsectores de pastelería, restauración y hotelería y establecimientos dedicados a la repostería de obrador. También se ubica en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería. En menor medida se ubica también en otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, industrias alimentarias, educación o transportes y comunicaciones.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Jefe de obrador.

Jefe de pastelería de hotel y restaurante.

Gerente de empresas de producción y venta de pastelería.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos" según la normativa establecida por la correspondiente administración competente.

Duración de la formación asociada: 870 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1775_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos. (160 horas)

- UF1739: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas. (80 horas)
- UF1740: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos. (80 horas)

MF1776_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos. (80 horas)

MF1777_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates. (100 horas)

- UF1741: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería. (50 horas)
- UF1742: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates. (50 horas)

MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería. (50 horas)

MF1779_3: Aprovisionamiento en pastelería. (60 horas)

MF1780_3: Diseño y comercialización de ofertas de pastelería. (120 horas)

- UF1743: Diseño de ofertas de pastelería. (40 horas)
- UF1744: Comercialización de ofertas de pastelería. (80 horas)

MF1781_3: Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. (80 horas)

MF1782_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. (80 horas)

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF0370: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Dirección y producción en pastelería. (80 horas).

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: SUPERVISAR LA EJECUCIÓN Y APLICAR LAS TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE MASAS, CREMAS Y RELLENOS.

Nivel: 3

Código: UC1775_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preelaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros para masas, cremas y rellenos, de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de masas, cremas y rellenos, se realiza a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 Las operaciones previas de acondicionamiento de géneros se realizan originando la menor merma posible.

CR1.3 Las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo se aplican, una vez finalizada su acondicionamiento en aquellos géneros que lo necesiten.

CR1.4 Las operaciones de corte tales como troceado, fraccionamiento, picado, racionamiento u otras se realizan obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y métodos de elaboración.

CR1.5 La conservación de las preelaboraciones se realiza en función de sus características y temperaturas de almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en los envases apropiados y con los equipos asignados.

CR1.6 La limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

CR1.7 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

RP2: Elaborar todo tipo de masas, cremas y rellenos, para su uso y comercialización posterior.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas o productos preelaborados se realiza para la preparación y presentación de masas, cremas y rellenos.

CR2.2 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.3 Los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación y presentación de masas, cremas y rellenos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.4 Las técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos se aplican durante todo el proceso.

CR2.5 Las masas fermentadas se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración, cortes y de cocción establecidas.

CR2.6 Las masas batidas se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración, el escudillado del producto y las técnicas de cocción establecidas.

CR2.7 Las masas escaldadas se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas, el formado, escudillado y cortado del producto y las técnicas de cocción establecidas.

CR2.8 Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas, las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.

RP3: Envasar y conservar masas, cremas y rellenos que resulten aptos para posteriores elaboraciones, consumo y distribución comercial.

CR3.1 El envasado y la conservación de los productos se realiza:

- Considerando las características de los productos en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los envases y con los equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.
- Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación.
- Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
- Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

CR3.2 Las especificaciones del producto acordadas con el cliente se cumplen en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

CR3.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR3.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Regenerar masas, cremas y rellenos que resulten aptos para su posterior utilización y consumo.

CR4.1 La preparación de útiles, equipos y maquinaria y el aprovisionamiento interno de masas, cremas y rellenos se realiza a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 Los métodos, equipos y maquinaria establecidos se utilizan para regenerar masas, cremas y rellenos a la temperatura establecida.

CR4.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR4.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la regeneración de masas, cremas y rellenos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR4.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP5: Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

CR5.1 La manipulación de todo tipo de géneros se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de masas, cremas y rellenos.

CR5.2 El almacenaje en crudo de los géneros manipulados se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de masas, cremas y rellenos.

CR5.3 La elaboración de masas, cremas y rellenos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR5.4 El envasado de masas, cremas y rellenos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR5.5 La conservación de masas, cremas y rellenos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR5.6 La regeneración de masas, cremas y rellenos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior utilización o comercialización.

CR5.7 El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa para evitar riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.

CR5.8 El proceso de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos se supervisa para verificar que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando posibles desviaciones respecto a su definición y coste.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propios de la elaboración de masas, cremas y rellenos, tales como amasadora, batidora, laminadora, equipos de frío, equipos de cocción, máquinas auxiliares. Utensilios de pastelería. Materias primas crudas. Elaboraciones de pastelería. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Masas, rellenos y cremas preparados para el envasado, conservación, distribución comercial, regeneración, o elaboración posterior de productos de pastelería. Supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado y conservación de masas, cremas y rellenos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Vales de almacén. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Denominación: SUPERVISAR LA EJECUCIÓN Y PREELABORAR, ELABORAR, CONSERVAR Y REGENERAR HELADOS Y SEMIFRÍOS

Nivel: 3

Código: UC1776_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Preelaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros para helados y semifríos, de modo que resulten aptos para su consumo y/o la elaboración de distintos productos de pastelería.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de helados y semifríos, se realiza a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 Las operaciones de acondicionamiento de la materia prima se realizan originando la menor merma del género posible.

CR1.3 Las técnicas de tratamiento de alimentos en crudo se aplican, una vez acondicionados los géneros que lo necesiten.

CR1.4 Las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo se aplican durante todo el proceso.

CR1.5 Las operaciones de fraccionamiento, picado, racionamiento u otras se realizan obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y métodos de elaboración.

CR1.6 La conservación de las preelaboraciones se realiza en función de sus características y temperaturas de almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en los envases apropiados y con los equipos asignados.

CR1.7 La limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

CR1.8 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR1.9 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP2: Elaborar todo tipo de helados y semifríos, que sean aptos para su posterior consumo.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas o productos preelaborados se realiza para la elaboración de helados y semifríos.

CR2.2 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.3 Los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la elaboración de helados y semifríos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.4 Las técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos se aplican durante todo el proceso.

CR2.5 Los helados se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas para cada tipo.

CR2.6 Los semifríos, mousses, bavaoises, espumas y carlotas se preparan aplicando las técnicas de elaboración establecidas para cada tipo.

RP3: Envasar y conservar helados y semifríos que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.

CR3.1 El envasado y conservación de los helados y semifríos se realiza:

- Considerando las características del producto en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los envases y con los equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.

- Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación.
- Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
- Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

CR3.2 Las especificaciones del producto acordadas con el cliente se cumplen en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

CR3.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR3.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Regenerar semifríos que resulten aptos para su posterior utilización y consumo.

CR4.1 La preparación de utensilios, equipos, maquinaria y el aprovisionamiento de semifríos se realiza a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 Los métodos, utensilios, maquinaria y equipos establecidos se utilizan para regenerar semifríos a la temperatura establecida.

CR4.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR4.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la regeneración de semifríos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR4.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP5: Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de helados y semifríos, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

CR5.1 La manipulación de todo tipo de géneros se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de helados y semifríos.

CR5.2 la conservación en crudo de los géneros manipulados se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de helados y semifríos.

CR5.3 El envasado de helados y semifríos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR5.4 La conservación de helados y semifríos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR5.5 La regeneración de semifríos se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior utilización o comercialización.

CR5.6 El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa para evitar riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.

CR5.7 El proceso de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de helados y semifríos se supervisa para verificar que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando posibles desviaciones respecto a su definición y coste.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propios de la sección de helados, tales como heladora, batidora, mezcladora, equipos de frío, equipos de cocción y máquinas auxiliares. Utensilios de pastelería y heladería. Materias primas. Elaboraciones de pastelería. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Preelaboración y conservación en crudo de géneros para helados y semifríos. Elaboración de helados y semifríos para su comercialización. Envasado y conservación de helados y semifríos para consumo y distribución comercial. Regeneración de semifríos para su utilización y consumo. Supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado y conservación de helados y semifríos. Regeneración de semifríos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Vales de almacén. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Denominación: SUPERVISAR LA EJECUCIÓN Y PREELABORAR, ELABORAR, CONSERVAR Y REGENERAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES

Nivel: 3

Código: UC1777_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Preelaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de productos de confitería y chocolates, se realiza a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 Las operaciones previas de acondicionamiento del género se realizan originando la menor merma posible.

CR1.3 Las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo se aplican, una vez finalizada su manipulación en aquellos géneros que lo necesiten.

CR1.4 Las operaciones de fraccionamiento, racionamiento u otras se realizan obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y métodos de elaboración.

CR1.5 La conservación de las preelaboraciones se realiza en función de sus características y temperaturas de almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en los envases apropiados y con los equipos asignados.

CR1.6 La limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

CR1.7 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando

por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR1.8 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP2: Elaborar todo tipo de productos de confitería y chocolatería, para su uso y comercialización posterior.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas o productos preelaborados se realiza para la preparación y presentación de productos de confitería y chocolates.

CR2.2 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.3 Los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación y presentación de productos de confitería y chocolates se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.4 Las técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos se aplican durante todo el proceso.

CR2.5 Los productos de confitería, tales como caramelos, escarchados y turrone, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas.

CR2.6 Los chocolates, tales como bombones y trufas, entre otros, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas.

RP3: Envasar y conservar todo tipo de productos de confitería y chocolatería que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.

CR3.1 El envasado y conservación de los productos de confitería y chocolates se realiza:

- Considerando las características del producto en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los envases y con los equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.
- Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
- Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

CR3.2 Las especificaciones del producto acordadas con el cliente se cumplen en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

CR3.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR3.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolatería, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

CR4.1 La manipulación de todo tipo de géneros se supervisa, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos productos de confitería y chocolatería para su posterior comercialización.

CR4.2 La conservación en crudo de los géneros manipulados se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos productos de confitería y chocolatería para su posterior comercialización.

CR4.3 El envasado de productos de confitería y chocolatería se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR4.4 La conservación de productos de confitería y chocolatería se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR4.5 El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa para evitar riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.

CR4.6 El proceso de preelaboración, elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolatería se supervisa para verificar que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando posibles desviaciones respecto a su definición y coste.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propios de la elaboración de productos de confitería y chocolates, tales como atemperadora, bañadora, refinadora equipos de frío, equipos de cocción, máquinas auxiliares, entre otros. Utensilios de pastelería. Materias primas. Elaboraciones de pastelería. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Preelaboración y conservación de géneros crudos para la elaboración de productos de confitería y chocolates. Elaboración de productos de confitería y chocolates para su uso y comercialización posterior. Envasado y conservación de productos de confitería y chocolates para su uso y comercialización posterior. Supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolates.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Vales de almacén. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

Denominación: SUPERVISAR Y EJECUTAR LAS OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Nivel: 3

Código: UC1778 _3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Seleccionar todo tipo de géneros y productos elaborados, necesarios para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de géneros, productos elaborados, utensilios, equipos y maquinaria necesarios para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería, se realiza a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 Las operaciones previas de acondicionamiento de materias primas y productos elaborados se realizan, originando la menor merma posible.

CR1.3 Las operaciones tales como fraccionamiento, racionamiento u otras se realizan obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores.

CR1.4 La limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

CR1.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP2: Ensamblar elaboraciones de pastelería de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de los clientes.

CR2.1 El ensamblado de elaboraciones de pastelería, tales como bizcochos, cremas y baños, entre otros, se ejecuta cumpliendo la ficha técnica del producto y las especificaciones del cliente.

CR2.2 Las técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos se aplican durante todo el proceso.

CR2.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.4 Los equipos y medios energéticos necesarios para ensamblar todo tipo de productos de pastelería se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.5 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

RP3: Decorar y presentar todo tipo de productos de pastelería, de manera que resulten atractivos para los clientes y cumplan las especificaciones acordadas.

CR3.1 El modelo decorativo se diseña, en caso necesario, utilizando imaginación y creatividad para que resulte atractivo para el cliente.

CR3.2 La técnica de decoración adecuada a cada elaboración de pastelería se selecciona, en función del producto, el gusto de los clientes y las tendencias actuales.

CR3.3 La decoración de elaboraciones de pastelería tales como tartas, pasteles y postres, entre otros se realiza conforme al diseño previamente definido y a las técnicas seleccionadas.

CR3.4 La presentación del producto de pastelería, acabado y decorado, se diseña y ejecuta, en caso necesario, utilizando la imaginación y creatividad para que resulte atractivo para el cliente.

CR3.5 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR3.6 Los equipos y medios energéticos necesarios para decorar todo tipo de elaboraciones de pastelería se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.7 Las normas de manipulación y tratamiento de alimentos se cumplen durante todo el proceso.

CR3.8 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

RP4: Envasar y conservar todo tipo de productos de pastelería de forma que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.

CR4.1 El envasado y conservación de productos de pastelería acabados y decorados se realiza:

– Considerando las características del producto en cuestión.

- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los envases y con los equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.
- Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
- Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

CR4.2 Las especificaciones del producto acordadas con el cliente se cumplen en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

CR4.3 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR4.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR4.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP5: Supervisar los procesos de terminación, presentación, envasado y conservación de productos de pastelería, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

CR5.1 La manipulación de todo tipo de géneros se supervisa, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos productos de pastelería para su posterior comercialización.

CR5.2 El envasado de productos de pastelería se supervisa, garantizando que resulten aptos para su distribución comercial.

CR5.3 La conservación de los productos de pastelería terminados se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior distribución y comercialización.

CR5.4 El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa para evitar riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.

CR5.5 El proceso de terminación, presentación, envasado y conservación de productos de pastelería se supervisa para verificar que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando posibles desviaciones respecto a su definición y coste.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia de acabado y presentación de productos de pastelería, tales como bañadora, quemadores, equipos de frío, máquinas auxiliares. Utensilios de pastelería. Materias primas. Elaboraciones de pastelería. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Selección de géneros y productos elaborados para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería. Ensamblaje de elaboraciones de pastelería conforme a especificaciones del cliente. Decoración y presentación de todo tipo de productos de pastelería. Supervisión de procesos de terminación, presentación, envasado y conservación de productos de pastelería.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de

alimentos. Vales de almacén. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

DENOMINACIÓN: GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA

Nivel: 3

Código: UC1779_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Definir y organizar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales propios de la producción de pastelería, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.

CR1.1 Las necesidades de materias primas, géneros y bebidas de que debe aprovisionarse el establecimiento de producción y venta de productos de pastelería, se concretan, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

CR1.2 La calidad de las mercancías se determina teniendo en cuenta la oferta comercial y los objetivos económicos del establecimiento.

CR1.3 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se establecen, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias que se deben controlar en la recepción.

CR1.4 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen con criterios lógicos.

CR1.5 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro se establecen, teniendo en cuenta las características organolépticas, las condiciones de conservación de las mercancías, su rotación, los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR1.6 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se definen para su posible selección y compra.

CR1.7 Los recursos humanos y materiales se asignan, optimizando el proceso y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.

CR1.8 Los procedimientos de control se establecen para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución.

CR1.9 La selección de productos a granel y que generen menor cantidad de residuos se prefieren frente a aquellos que se presentan en envases individuales.

RP2: Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento de pastelería.

CR2.1 En la aplicación del sistema de control del aprovisionamiento se contempla:

- El proceso de selección de las fuentes de suministro.
- El seguimiento de los pedidos.
- El proceso administrativo de recepción.
- La aprobación del pago a los proveedores.
- El control de los almacenes.

CR2.2 Los estándares de especificación de compras de cada uno de los artículos que es necesario adquirir se establecen con sus colaboradores.

CR2.3 Al seleccionar los proveedores se tienen en cuenta como criterios que:

- La calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos.
- El plazo de entrega es oportuno.
- El precio se adecua a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.

RP3: Dirigir la gestión de compras y recepción de mercancías necesarias para cubrir las exigencias de la producción de pastelería.

CR3.1 Las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los géneros utilizables se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR3.2 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas de pastelería.

CR3.3 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se verifican en cuanto a su desarrollo conforme a las pautas sobre características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias establecidas para el control en la recepción de los géneros.

CR3.4 En la solicitud de compra se comprueba que se han tenido en cuenta las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.

CR3.5 Se asegura que la recepción de los artículos solicitados se efectúa comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

RP4: Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos propios de la producción de pastelería, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR4.1 Se asegura que el almacenamiento de las mercancías se realiza teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

CR4.2 Se asegura que la ficha de almacén se formaliza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR4.3 Se asegura que los artículos se almacenan de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR4.4 Se asegura que el mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento se tienen en cuenta para el control de aprovisionamiento.

CR4.5 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, que impiden el desarrollo bacteriológico nocivo y aseguran la conservación, son objeto de comprobación para su cumplimiento.

RP5: Dirigir la formalización y control de los inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, de modo que se pueda conocer su cantidad, grado de rotación y conservación, prestando asistencia técnica y operativa.

CR5.1 Los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas y para confeccionar los planes de reposición y amortización, se establecen.

CR5.2 Los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se confeccionan teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CR5.3 Los inventarios de existencias y los registros de bajas se asignan, para su realización, a las personas idóneas, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR5.4 Los resultados de los controles se verifican haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.

CR5.5 Las actualizaciones de dichos inventarios se aseguran, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios.

CR5.6 Los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utensilios se realizan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las correspondientes solicitudes.

RP6: Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros propios de la producción de pastelería, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto al coste del producto y al estándar de calidad establecido.

CR6.1 Las instrucciones pertinentes para el aprovisionamiento y almacenaje de géneros propios de la producción de pastelería se transmiten de forma clara, comprobando que han sido asimiladas por sus colaboradores, asistiéndoles y formándoles en caso necesario.

CR6.2 Las desviaciones, anomalías o fallos detectados en el aprovisionamiento y almacenaje de géneros propios de la producción de pastelería, se verifican en cuanto a su solución.

CR6.3 Se comprueba que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones que se hayan establecido, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.

CR6.4 Se comprueba que los resultados satisfacen los niveles de calidad establecidos, tomando las medidas oportunas y dando un tratamiento adecuado a la «no conformidad».

CR6.5 Se interviene operativamente en el proceso ante causas imprevistas e insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos de aprovisionamiento. Equipos y material de oficina. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Envasadora al vacío. Materias primas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias. Bebidas. Material de acondicionamiento, como envases, etiquetas u otros. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Definición y organización de procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros, bebidas y elaboraciones propios de la producción de pastelería. Aplicación de sistemas de control del aprovisionamiento. Gestión de compras y recepción de mercancías. Gestión de almacenamiento de alimentos, bebidas y demás géneros propios de la producción de pastelería. Formalización y control de inventarios. Supervisión de procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros propios de la producción de pastelería.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como inventarios, *relevés*, vales de pedidos, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos. Tablas de temperaturas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6

Denominación: DISEÑAR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Nivel: 3

Código: UC1780_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Realizar análisis organolépticos de materias primas para su selección y uso en pastelería, identificando sus características, sabores básicos y alteraciones más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas correspondientes.

CR1.1 Las materias primas se seleccionan para su análisis organoléptico con el fin de valorar su posible adquisición y uso en elaboraciones pasteleras nuevas o ya ofertadas:

- Preparando los útiles y las materias primas necesarios para el análisis organoléptico.
- Procurando las condiciones ambientales de iluminación, temperatura, olores, ruidos y grado de comodidad más apropiados para el análisis organoléptico.
- Seleccionando los atributos que se van a medir.
- Decidiendo el tipo de escala que se va a aplicar para cada prueba sensorial, en función de los atributos que se van a medir y de los objetivos propuestos.

CR1.2 El análisis organoléptico de las materias primas se realiza mediante el reconocimiento y la cuantificación de sus atributos sensoriales:

- Comprobando que la materia prima cumple con las características del patrón establecido, atendiendo a su clasificación comercial, denominación de origen, si la tuviera, y otros posibles estándares.
- Utilizando los sentidos y aplicando las escalas de medidas seleccionadas.
- Manteniendo un nivel de concentración tal que minimice las distracciones y discriminando aquellos factores fisiológicos o psicológicos que puedan afectar a los resultados.
- Reiterando el análisis organoléptico para comprobar la constancia de calidad del producto que aporta el proveedor.
- Siguiendo un orden lógico y con un tiempo suficiente para que ésta se realice con rigor.
- Identificando las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación.
- Identificando y ponderando las principales ventajas y limitaciones de los productos.
- Formalizando las fichas para la valoración en el análisis organoléptico y aplicando las normas de puntuación establecidas.
- Cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

CR1.3 Los productos analizados se evalúan y clasifican en función del destino o elaboración asignados:

- Valorando las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación.
- Interpretando los resultados del análisis sensorial de materias primas, para su posterior aplicación práctica.
- Realizando las anotaciones de forma coherente y fiable.
- Atendiendo al comportamiento y la evolución de una materia prima ya analizada y su inalterabilidad durante su conservación.

- Estimando la adecuación de las materias primas analizadas a los fines y objetivos para los que se realiza.

RP2: Analizar de forma periódica la situación de mercado en la que se encuentra el negocio, con el fin de mantener su competitividad.

CR2.1 El mercado se determina periódicamente, para posicionar la actividad del establecimiento.

CR2.2 La competencia se analiza periódicamente dentro del mercado definido, con la intención de identificar las características de cada uno de sus componentes.

CR2.3 El producto y el servicio a ofertar se determina en función del público definido y basándose en las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que se detecten.

CR2.4 El posicionamiento del establecimiento se determina en función del análisis de la situación realizado para lograr los objetivos del negocio establecidos.

RP3: Proponer nuevos productos de pastelería e innovar sobre los ya existentes tanto en su definición como en su proceso de elaboración, aplicando diferentes tecnologías, de modo que resulten aptos para su consumo y comercialización.

CR3.1 Las líneas posibles de investigación se definen a partir de objetivos de carácter económico, gastronómico o de mercado, entre otros.

CR3.2 Las materias primas y los géneros alimenticios se seleccionan en función de la línea de investigación previamente definida.

CR3.3 Los componentes de las materias primas y géneros alimenticios seleccionados tales como, proteínas, hidratos de carbono y lípidos, se identifican utilizando información nutricional.

CR3.4 Las características y cualidades físico-químicas de los componentes identificados se valoran para predecir los resultados ante la aplicación de una determinada técnica.

CR3.5 Los componentes identificados se valoran según las normas de dietética y nutrición para el logro de una alimentación saludable.

CR3.6 Las técnicas y las materias primas a emplear se seleccionan en función de los resultados esperados.

CR3.7 Las técnicas seleccionadas se aplican realizando, en caso necesario, sucesivas modificaciones sobre variables tales como temperatura, densidad, tiempos, aditivos y auxiliares tecnológicos, entre otras, en función de los resultados esperados.

CR3.8 Los nuevos productos o las mejoras existentes se proponen a partir de la valoración de los resultados obtenidos.

RP4: Definir todo tipo de ofertas de pastelería en términos de productos y de servicios, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para un público definido.

CR4.1 La oferta de pastelería, se diseña en función de:

- Criterios de mercado, tales como las necesidades y gustos de los clientes potenciales y de los destinatarios finales.
- Criterios económicos, tales como los medios físicos, humanos y económicos disponibles para la producción y el servicio.
- Criterios organizativos, tales como el tiempo que media entre la elaboración y el consumo de la oferta o las posibilidades de suministro de las materias primas y la estacionalidad de los productos.
- Criterios gastronómicos, tales como la variedad y el valor nutritivo de los alimentos.

CR4.2 El sistema de rotación de las ofertas de pastelería se establece, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR4.3 Las normas de dietética y nutrición se aplican en todo momento, con el claro objetivo de una alimentación saludable.

CR4.4 Se comprueba que la presentación impresa de las ofertas de pastelería se formaliza teniendo en cuenta la categoría del establecimiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa.

CR4.5 Los precios, así como los cargos adicionales aplicables, se concretan debidamente en base al producto y servicio ofrecido y a la oferta y demanda, para poder competir en condiciones óptimas en el mercado.

RP5: Comercializar la oferta del establecimiento de pastelería de forma que se satisfagan las necesidades del cliente y se obtengan ingresos y rendimientos óptimos para la empresa.

CR5.1 Las motivaciones del cliente se identifican con el objetivo de satisfacer las mismas, ofreciéndole una atención que cumpla sus expectativas.

CR5.2 Se presta asesoramiento al cliente en el proceso de venta, informándole sobre las opciones disponibles y aconsejándole, en función de sus preferencias y posibilidades, con la intención de satisfacer sus necesidades y de alcanzar los objetivos operativos del negocio.

CR5.3 La reserva de los servicios o productos se gestiona de forma eficaz, informando al cliente del resultado y, en los casos de no-confirmación, reiniciando la interacción con el cliente para ofertarle opciones alternativas adecuadas.

CR5.4 La comunicación con los clientes se realiza de la manera más fluida posible, utilizando para ello el medio más eficaz disponible en cada momento.

RP6: Promocionar la oferta del establecimiento de pastelería despertando el interés de compra con el objetivo de fidelizar a la clientela.

CR6.1 La información sobre los clientes actuales y potenciales se obtiene cumpliendo la normativa vigente, creando bases de datos de los mismos e incorporando información sobre sus preferencias, demandas, niveles de gasto y otra de interés comercial, lo que permitirá en el futuro identificar las necesidades de cada uno de ellos.

CR6.2 Las acciones de promoción encaminadas a fidelizar a los clientes actuales y a captar nuevos clientes se diseñan y programan, desarrollando los elementos de soporte para las mismas.

CR6.3 Las acciones de promoción se ejecutan, efectuando un seguimiento de las mismas, evaluando su resultado y confeccionando los informes correspondientes.

CR6.4 Los acuerdos de prestación de servicios se proponen y negocian con clientes actuales o potenciales, dentro del marco de la política y directrices comerciales de la entidad y de su ámbito de responsabilidad.

CR6.5 Los elementos de promoción se disponen, organizando las zonas de exposición con criterios de dinamismo y de atracción para los clientes.

Contexto profesional

Medios de producción

Útiles de cata. Ficha de cata. Análisis de posibles aplicaciones de los géneros. Equipos tecnológicos y experimentación con alimentos para uso en pastelería. Ordenadores con aplicaciones informáticas de gestión y con conexión a Internet. Impresoras. Aparatos telefax. Teléfonos. Impresos y documentos administrativos, tanto propios como de proveedores. Documentación informativa. Material promocional y de soporte a la documentación emitida. Material de oficina diverso. Géneros alimenticios.

Productos y resultados

Cata, valoración y selección de alimentos para su uso en pastelería. Propuestas de productos de pastelería nuevos o mejoras de los existentes. Análisis del mercado de pastelería. Acciones promocionales de productos y servicios de pastelería. Diseño de

cartas de postres o análogos. Precios y tarifas de productos y servicios de pastelería. Gestión de pedidos, reconfirmación y modificaciones o cancelaciones de servicios de pastelería formalizados. Información complementaria diversa, como descripción de ofertas e información sobre otros servicios de pastelería. Notas de cargo y crédito, como facturas y abonos formalizados. Registros y expedientes formalizados. Documentos internos y externos propios del diseño y comercialización de productos de pastelería referenciados, controlados y archivados. Información y asesoramiento sobre la oferta pastelera disponible. Documentos de pago o confirmación de servicios de pastelería.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados de cata. Metodología de cata. Escalas para el análisis sensorial. Información sobre alimentos para uso en pastelería. Información sobre proveedores. Información sobre denominaciones de origen de los alimentos para su uso en pastelería. Normas de seguridad, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Información sobre presentación comercial de los géneros. Información nutricional y tablas de composición de alimentos. Tecnología aplicable a la pastelería. Normativa de protección de datos. Información impresa, en soportes magnéticos y en páginas Web sobre: Requisitos exigibles y normativas aplicables a este tipo de servicio, normativa de proveedores y prestatarios de servicios, normativa interna de la empresa. Soportes de: información externa: tarifas oficiales de precios, cartas o documentos publicitarios. Información interna: instrucciones, órdenes, memorandos, circulares, memorias, informes, guías y manuales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 7

Denominación: DIRIGIR Y GESTIONAR UN ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Nivel: 3

Código: UC1781_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Establecer las líneas básicas de un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería, para definir proyectos viables en su entorno.

CR1.1 La idea básica del proyecto y sus características esenciales se identifican como paso previo a su estudio.

CR1.2 El análisis del mercado y el público objetivo se desarrolla para conocer las potenciales cualidades del entorno y como paso previo a la inversión.

CR1.3 La definición del producto o productos se identifica en el proyecto con el fin de determinar el plan de negocio.

CR1.4 El equipamiento de las diferentes áreas que componen el proyecto se identifica para determinar la inversión necesaria.

CR1.5 Las necesidades de inversión se calculan para determinar las fuentes de financiación.

CR1.6 La distribución física de la unidad de producción se define en función de los requisitos legales y de los criterios de accesibilidad y ergonomía más aconsejables.

CR1.7 La estructura de ingresos y costes se determina para valorar la viabilidad económica del plan de negocio.

RP2: Proponer objetivos y planes viables para el establecimiento de producción y venta de productos de pastelería, de forma que se integren en la planificación general de la empresa.

CR2.1 Los planes generales de la empresa y de su área de actuación se reconocen para diseñar la actuación que conduzca a su consecución.

CR2.2 Los objetivos de carácter particular para el establecimiento de producción y venta de productos de pastelería se definen para su propuesta a las instancias superiores.

CR2.3 Las opciones de actuación se identifican y evalúan seleccionando las más adecuadas para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.

CR2.4 Los planes y acciones se formulan y cuantifican para evaluar su viabilidad con el fin de conseguir los objetivos fijados dentro de su área de responsabilidad.

RP3: Establecer la estructura organizativa y los sistemas de gestión del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería, de manera que se adapten a las necesidades reales del mismo.

CR3.1 El tipo de estructura organizativa se determina para cumplir los objetivos y la planificación establecidos.

CR3.2 Las funciones, tareas y relaciones internas se definen y documentan para elaborar el plan de reclutamiento.

CR3.3 Los recursos necesarios se deducen de los objetivos planteados.

CR3.4 El trabajo se organiza y se distribuye entre el equipo humano de su dependencia de manera que todas las tareas a desarrollar sean asignadas a responsables.

CR3.5 Los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes se establecen para su utilización interna.

CR3.6 Los circuitos de transmisión y distribución de la información se establecen y se verifica su idoneidad para facilitar la comunicación ascendente, descendente y horizontal.

RP4: Definir el plan de reclutamiento, selección y contratación del personal del establecimiento, de producción y venta de productos de pastelería para determinar los perfiles necesarios y mantener cubiertos todos los puestos de trabajo en el marco de la legislación vigente.

CR4.1 Los puestos de trabajo se determinan de manera que se cubran todas las necesidades del establecimiento.

CR4.2 Los diferentes perfiles profesionales necesarios se definen en función de la descripción de los puestos de trabajo establecidos.

CR4.3 Las fuentes de reclutamiento interno y externo se identifican para seleccionar las adecuadas al puesto de trabajo.

CR4.4 Las técnicas presentes en el proceso de selección del equipo se definen para su posterior aplicación.

CR4.5 Las funciones, tareas y relaciones interdepartamentales se definen y documentan para elaborar el plan de reclutamiento.

CR4.6 La legislación vigente en materia laboral se aplica permitiendo gestionar la plantilla y motivar al personal.

RP5: Aplicar un estilo de dirección que involucre al equipo en los objetivos del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería para dar respuesta a los planes de la empresa y sus clientes.

CR5.1 Los objetivos del establecimiento se explican, para su comprensión por parte del equipo, de forma que se involucre en los mismos y se favorezca su integración en la empresa.

CR5.2 Las actividades de motivación del personal se seleccionan y aplican de forma que se fomente el trabajo en equipo, la iniciativa, el esfuerzo y la creatividad.

CR5.3 La información y las instrucciones se transmiten al equipo de tal forma que se garantice su comprensión.

CR5.4 Las reuniones con el equipo para el establecimiento y seguimiento de objetivos se fijan y se dirigen para implicarle en los mismos.

CR5.5 La formación del equipo dependiente se imparte para facilitar su integración en la empresa, la realización eficaz de las tareas asignadas y la posterior delegación de funciones.

CR5.6 La delegación de funciones se aplica para procurar el desarrollo profesional y el mantenimiento de un nivel de motivación alto.

CR5.7 La productividad y la consecución de objetivos del equipo se evalúan, para reconocer el éxito y corregir actitudes y acciones.

CR5.8 El sistema de reconocimientos se aplica para contribuir a la implicación del equipo en la consecución de los objetivos del establecimiento.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos. Medios y materiales de oficina en general. Planos de planta. Medios para el control de tiempos.

Productos y resultados

Plan de negocio. Planificación, organización y control eficientes del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería de su responsabilidad. Plan de reclutamiento de equipo. Dirección, coordinación y motivación del equipo dependiente. Sistemas de control definidos y aplicados. Optimización de costes. Funcionamiento y rentabilidad evaluados. Organización, ejecución y control de la política del establecimiento. Organigramas de establecimientos de producción y venta de pastelería.

Información utilizada o generada

Manuales de planificación. Manuales de archivo y gestión de la información. Manuales de procedimiento administrativo. Manuales de comunicación. Informes de gestión. Organigramas de establecimientos de producción y venta de pastelería.

Unidad de Competencia 8

Denominación: REALIZAR LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DE UN ESTABLECIMIENTO DE PASTELERÍA

Nivel: 3

Código: UC1782_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Diseñar y ejecutar procesos de control presupuestario de establecimientos, áreas o departamentos de pastelería con el objetivo de tomar las decisiones económico financieras oportunas.

CR1.1 La estructura y composición de los distintos presupuestos periódicos de un establecimiento, área o departamento, tales como inversión y financiación,

explotación y tesorería, se diseña para servir de punto de partida para la definición del sistema de control presupuestario.

CR1.2 Los distintos presupuestos para periodos concretos se diseñan para dotar de medios a la estructura y composición establecidas, con el objetivo de ser utilizados como instrumento de control.

CR1.3 El seguimiento continuo de los presupuestos se realiza a medida que se vaya desarrollando la actividad para cada periodo de referencia, comparando los datos previstos con los realmente alcanzados.

CR1.4 Las desviaciones presupuestarias se calculan y se analizan en cada periodo para establecer las causas que las motivan.

CR1.5 Las medidas correctoras se aplican y se controlan para eliminar las causas que producen las desviaciones y poder alcanzar los objetivos establecidos.

RP2: Recibir, controlar y contabilizar todos los documentos de naturaleza administrativa, económica o financiera relacionados con establecimientos, áreas o departamentos de pastelería, satisfaciendo en todo momento las obligaciones administrativas, contables y fiscales que le sean de aplicación.

CR2.1 El sistema de recepción, orden, clasificación y archivo de toda la documentación relacionada con el establecimiento, área o departamento se diseña con el claro objetivo de tratar posteriormente la información económica precisa.

CR2.2 Toda la documentación de naturaleza administrativa, económica y financiera que llegue al establecimiento por cualquiera de las vías posibles, ya sea telemática, en mano o por correo se recibe según los parámetros preestablecidos como primer paso para su posterior tratamiento.

CR2.3 El sistema de clasificación y ordenación de la documentación se diseña según la parametrización establecida de antemano, distinguiendo claramente diferentes grupos de documentos, tales como albaranes de compras o venta, facturas, comprobantes bancarios, nóminas e información extracontable, para asegurar el tratamiento de los datos en las siguientes fases.

CR2.4 El archivo de la documentación clasificada y ordenada se diseña, con el objetivo de ser tratada según el sistema establecido.

CR2.5 Las principales normas contables que le son de aplicación al entorno de trabajo correspondiente en base a la personalidad jurídica del establecimiento, se identifican e interpretan de forma precisa, como un elemento indispensable para la correcta gestión del área.

CR2.6 Los principales impuestos y sus características básicas que le son de aplicación al tipo de negocio en base a la personalidad jurídica del mismo, se identifican, se interpretan y se entienden de forma precisa para permitir trabajar al establecimiento en el marco de la legalidad.

RP3: Facturar y realizar cobros así como gestionar posibles cobros a crédito a clientes de establecimientos, áreas o departamentos de pastelería, con la intención de liquidar correctamente los servicios prestados.

CR3.1 El proceso de facturación se establece basándose en la fijación, análisis y control de los precios de venta de todos los productos y servicios de pastelería ofertados.

CR3.2 El sistema de facturación se diseña y controla basándose en los distintos sistemas posibles, como ventas al contado, anticipos o ventas a crédito, y de forma que gestione este proceso con rigor.

CR3.3 El correcto funcionamiento del proceso se basa en el manejo y control de todos los instrumentos, tanto de facturación como de cobro, tales como registradoras, impresoras, terminales punto de venta o datáfonos, y el dominio de todos los componentes adicionales que inciden en ellos, como tarjetas de débito y crédito.

CR3.4 La comprobación del cierre diario de la producción y liquidación de caja se ejecuta y procedimientos y se comprueba basándose en el cierre diario de producción según las normas y procedimientos establecidos con la intención de garantizar que lo cobrado coincide con lo producido.

CR3.5 Las ventas no efectuadas al contado se liquidan con la realización y verificación de las posibles facturas, así como los posibles albaranes o anticipos que éstas pudiesen generar.

CR3.6 Las posibles devoluciones por servicios no disfrutados y ya cargados o cobrados se calculan y se verifican con el objetivo de ajustar los saldos reales de los clientes.

CR3.7 Los procedimientos que afectan a los documentos generados en el proceso de facturación y cobro y su posterior archivo se diseñan y se controlan.

CR3.8 La evolución de las cuentas de los clientes se comprueba para verificar que sus saldos se encuentran dentro los límites autorizados.

CR3.9 El cobro de los saldos vencidos se efectúa de las cuentas de crédito de clientes, resolviendo potenciales discrepancias, cobrando los importes debidos y extendiendo los documentos acreditativos de los cobros.

RP4: Ordenar y ejecutar facturas y liquidaciones de proveedores, resolviendo discrepancias e incidencias que pudiesen ocurrir y coordinar estas liquidaciones con la gestión de los cobros, con la intención de evitar suspensiones de pagos.

CR4.1 Todos los saldos pendientes con los proveedores y sus correspondientes vencimientos se calculan y se verifican a través de un registro en tiempo real de pagos pendientes.

CR4.2 Las liquidaciones de deudas con proveedores se controlan dando las órdenes oportunas para proceder a su liquidación en el momento de sus vencimientos.

CR4.3 Las solicitudes de regularización de cargos incorrectos se tramitan y verifican con la intención de ajustar estos saldos.

CR4.4 Los partes de incidencias y reclamaciones contables y administrativas, tanto internas como externas, se investigan y se resuelven.

CR4.5 La gestión y liquidación de los pagos se deben coordinar en todo momento con la gestión de los cobros para garantizar que no se generan insolvencias de pagos.

RP5: Analizar la información derivada de informes contables de negocios de pastelería para evaluar el funcionamiento y la rentabilidad de los establecimientos, áreas o departamentos y aplicar las medidas correctoras oportunas en siguientes periodos con la intención de optimizar los resultados económicos.

CR5.1 El balance y la cuenta de resultados del negocio se interpretan y se analizan, pasando a calcular los ratios básicos que permitan determinar el nivel de funcionamiento y la rentabilidad del mismo.

CR5.2 La salud económica financiera del negocio se determina y se interpreta basándose en los resultados anteriormente calculados, tanto a corto como a largo plazo.

CR5.3 La situación actual de los ingresos se analiza para definir y supervisar medidas correctoras que mejoren la rentabilidad a través del incremento de los mismos.

CR5.4 La estructura de costes se diseña segregando claramente los consumos de materiales, los costes de personal y los costes generales.

CR5.5 El establecimiento y control de los escandallos y fichas técnicas permiten la comprobación de consumos teóricos y reales para poder optimizar los mismos.

CR5.6 Los costes de personal se calculan y se controlan, diferenciando claramente las distintas partidas que los componen.

CR5.7 Los principales costes generales se calculan y se controlan, sobre todo aquellos sobre los que se tiene capacidad de actuación, tales como suministros, teléfono, limpieza, material de oficina y prensa, entre otros.

CR5.8 Todos los costes del establecimiento, área o departamento se analizan de forma pormenorizada, determinando las causas de sus valores con la intención de diseñar e implementar acciones correctoras que permitan mejorar la rentabilidad del negocio a través de la optimización de los costes.

RP6: Controlar consumos de modo que se puedan determinar los costes de las mercancías empleadas propias de pastelería y procurar el máximo aprovechamiento de los productos.

CR6.1 Los vales de pedido se comprueba que se realizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR6.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se comprueba que se formalizan de modo que se pueda conocer su coste real.

CR6.3 Todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contexto profesional

Medios de producción

Ordenadores, periféricos, unidades de DVD, conexiones USB y lectores de bandas magnéticas. Aplicaciones informáticas de gestión y con conexión a Internet. Impresoras. Datáfonos. Aparatos telefax. Teléfonos. Impresos y documentos administrativos, tanto propios como de proveedores. Material de oficina diverso.

Productos y resultados

Estados y listados de cuentas de clientes formalizados. Notas y solicitudes de regularización de incidencias formalizadas. Documentos administrativos varios originados por los procesos de compras, ventas, cobros y pagos. Inventarios y arqueos efectuados y controlados. Documentos enviados a entidades financieras de medios de pago de los clientes. Facturas y notas de abono a clientes formalizadas. Estados y listados de cuentas de clientes formalizados. Cobros efectuados y sus correspondientes comprobantes de cobro formalizados. Partes de compras a proveedores formalizados. Pagos efectuados y consiguientes documentos de pago y recibos formalizados. Control de caja y bancos efectuado y consiguientes informes o registros formalizados. Reposición y control de existencias de material y documentos efectuados, y consiguientes registros formalizados. Control de las ventas y documentos emitidos efectuado. Control de consumos y estimación de costes.

Información utilizada o generada:

La contenida en las aplicaciones informáticas de gestión. Normativa, procedimientos y métodos internos de la empresa. Información bancaria. Manuales operativos, instrucciones, órdenes, memorandos, circulares, memorias, informes y guías, entre otros. Documentos tales como partes e informes de venta, documentos de proveedores de servicios, albaranes, facturas, recibos, documentos contables, notas de abono, partes de incidencias, reclamaciones contables y administrativas, documentos y registros de las operaciones con moneda extranjera y cheques de viajero, impresos para el registro de operaciones de tesorería y resúmenes de caja.

Unidad de Competencia 9

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

– Productos que se deben emplear y su dosificación.

- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional**Medios de producción**

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**MÓDULO FORMATIVO 1**

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS, CREMAS Y RELLENOS

Código: MF1775_3

Nivel de la cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1775_3 Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

Duración: 160 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS

Código: UF1739

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, RP4 Y RP5 en lo referente a masas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función de planes de trabajo establecidos y de las masas que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros para masas:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de masas que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de masas, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de masas.

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones de masas en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso e instrucciones recibida y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
- Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas,

para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar lugares de conservación de diferentes productos obtenidos, teniendo en cuenta distintos destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas.

CE4.3 Determinar las necesidades de regeneración que precisan los géneros crudos, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de procesos de regeneración de todo tipo de géneros utilizados para la elaboración de masas.

CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, con el fin de obtener un producto en condiciones para su utilización posterior.

CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE5.1 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros utilizados para la elaboración de masas.

CE5.2 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de masas.

CE5.3 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de masas.

CE5.4 En casos prácticos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos utilizados para la elaboración de masas:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- Prestar asistencia técnica y operativa, en caso necesario, al supuesto personal dependiente.

Contenidos

1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de masas.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de masas.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas.

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Supervisión y elaboración de masas leudadas en bollería

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.
- Tipos de masa:
 - Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
 - Medias noches
 - Petit pain
 - Suizos
 - Cristinas
 - Bambas
 - Trenzas
 - Pepitos
 - Berlinesas
 - Donuts
 - Otros.
 - Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:
 - Croissant
 - Caracolas
 - Coronas
 - Cuernos
 - Napolitanas
 - Xuxos
 - Cuñas
 - Danesa
 - Otras.

- Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4. Supervisión y elaboración de masas batidas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.
 - Tipos:
 - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
 - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
 - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
 - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Supervisión y elaboración de masas fritas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Amasado
 - Reposo
 - Formado
 - Fritura
 - Rebozado o glaseado.
- Tipos:
 - Churros
 - Huesos de San Expedito
 - Pasta orly
 - Pestiños
 - Bartolillos
 - Flores
 - Fardalejos
 - Otros
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

6. Supervisión y elaboración de hojaldres

- Características.
- Tipos y formulación:
 - Hojaldre común
 - Hojaldre invertido
 - Hojaldre rápido
 - Hojaldre mitad/mitad
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Amasado
 - Volteado
 - Método de elaboración
 - Desarrollo del hojaldre.
- Aplicaciones:
 - Palmeras
 - Lazos
 - Canutillos
 - Milhojas
 - Tartaletas
 - Roscas
 - Bandas de fruta
 - Otras
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

7. Supervisión y elaboración de pastas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Empastado
 - Esponjado
 - Corte
 - Escudillado
 - Cocción y terminación de piezas.
- Tipos:
 - Pastas de manga lisas o rizadas.
 - Pastas de corte:
 - Sableux
 - Quebrada dulce
 - Quebrada salada
 - Brisa
 - Flora
 - Otras
 - Pastas con nombre propio:
 - Lenguas de gato
 - Tejas
 - Tulipas
 - Virutas
 - Florentinas
 - Mantecados
 - Polvorones
 - Otras

- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

8. Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
- Descongelación de materias primas o productos preelaborados
- Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación:
 - Vacío
 - Refrigeración
 - Congelación
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado
 - Atmósfera modificada
 - Envasado al vacío.
- Etiquetado de productos:
 - Normativa
 - Ejecución según la misma.
- Procesos.
 - Riesgos en la ejecución
 - Aplicaciones.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS.

Código: UF1740

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, RP4 Y RP5 en lo referente a cremas y rellenos.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función de planes de trabajo establecidos y de las cremas y rellenos que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros para cremas y rellenos:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de cremas y rellenos que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de cremas y rellenos, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de cremas y rellenos, derivadas de

ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de cremas y rellenos, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de cremas y rellenos.

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones de cremas y rellenos en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso e instrucciones recibida y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
- Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas,

para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar lugares de conservación de diferentes productos obtenidos, teniendo en cuenta distintos destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos, preelaboraciones y elaboraciones de cremas y rellenos terminados.

CE4.3 Determinar las necesidades de regeneración que precisan los géneros crudos, preelaboraciones y elaboraciones de cremas y rellenos terminados en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de procesos de regeneración de todo tipo de géneros utilizados para la elaboración de cremas y rellenos.

CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, con el fin de obtener un producto en condiciones para su utilización posterior.

CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE5.1 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros utilizados para la elaboración de cremas y rellenos.

CE5.2 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de cremas y rellenos.

CE5.3 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de cremas y rellenos.

CE5.4 En casos prácticos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos utilizados para la elaboración de cremas y rellenos:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- Prestar asistencia técnica y operativa, en caso necesario, al supuesto personal dependiente.

Contenidos

1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de cremas y rellenos.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Supervisión y elaboración de cremas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Manipulación de materias primas
 - Mezclado
 - Cocción y enfriado.
- Tipos:
 - Cremas pasteleras y derivadas.
 - Cremas de mantequilla.
 - Crema inglesa.
 - Crema Saint Honoré.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4. Supervisión y elaboración de rellenos

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Manipulación de materias primas
 - Mezclado
 - Cocción y enfriado.
- Tipos:
 - Dulces:
 - Yema pastelera.
 - Chantilly.

- Trufas crudas y cocidas.
 - Crema de praliné.
- Salados:
 - Bechamel,
 - Tomate y
 - Batido para quiche.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
- Descongelación de materias primas o productos preelaborados
- Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado:
 - Atmósfera modificada
 - Envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Orientaciones metodológicas

Para acceder a la unidad formativa 2, debe haberse superado la unidad formativa 1.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

Código: MF1776_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1776_3 Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los helados y semifríos que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación, derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros para helados y semifríos:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de helados y semifríos, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de helados y semifríos, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de helados y semifríos.

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de helados y semifríos en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, preelaboraciones y helados y semifríos terminados:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y helados y semifríos.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
- Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta diferentes destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración.

CE4.3 Explicitar las necesidades de regeneración que precisan los géneros y los semifríos en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan los productos en crudo, preelaboraciones y semifríos terminados, en función de diferentes métodos, equipos, destinos o consumos.

CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de los procesos de regeneración de todo tipo de géneros crudos, preelaboraciones y semifríos terminados.

CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, preelaboraciones así como helados y semifríos terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE5.1 Aplicar procedimientos de control para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros destinados a la elaboración de helados y semifríos.

CE5.2 Aplicar procedimientos de control para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de helados y semifríos.

CE5.3 Aplicar procedimientos de control para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de semifríos.

CE5.4 En casos prácticos de procesos de manipulación, envasado, conservación y regeneración de helados y semifríos:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal dependiente.

Contenidos:**1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos.**

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Supervisión y elaboración de helados

- Definición. Clasificación y características:
 - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
 - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
 - Biscuit glacé y perfectos.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Higienización, pasteurización
 - Homogeneización
 - Maduración
 - Helado.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4. Supervisión y elaboración de semifríos

- Definición. Clasificación y características:
 - Semifríos de frutas: Bavarois.
 - Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
 - Semifríos de crema: Charlota.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Manipulación de ingredientes
 - Cocción de cremas de base
 - Enfriado
 - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
 - Preparación y llenado del molde.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución..

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES

Código: MF1777_3

Nivel de la cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1777_3 Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates

Duración: 100 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA.

Código: UF1741

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4, en lo referente a productos de confitería.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los productos de confitería que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de productos de confitería :

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de productos de confitería de forma que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de productos de confitería, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de confitería, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes productos de confitería.

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de productos de confitería en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, preelaboraciones y productos de confitería terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de envasado y conservación de géneros crudos, preelaboraciones y productos de confitería:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de envasado y conservación de productos de confitería y chocolates.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
- Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta diferentes destinos o consumos, las características derivadas de distintos sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de confitería terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de confitería terminados.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de confitería terminados.

CE4.3 Determinar las necesidades de regeneración que precisan los géneros y los productos de confitería, en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y productos de confitería terminados, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de procesos de regeneración de todo tipo de géneros crudos, preelaboraciones y productos de confitería terminados.

CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como productos de confitería terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE5.1 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros destinados a la elaboración de productos de confitería.

CE5.2 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de productos de confitería.

CE5.3 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de productos de confitería.

CE5.4 En casos prácticos de procesos de manipulación, envasado, conservación y regeneración de productos de confitería:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal dependiente.

Contenidos:

1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de productos de confitería.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de productos de confitería.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
 - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Supervisión y elaboración de Caramelos y toffes.

- Definición y características del azúcar y edulcorantes.
- Clasificación de los azúcares:
 - La sacarosa (azúcar común).
 - El azúcar invertido.
 - El jarabe de azúcar invertido.

- El azúcar invertido líquido.
- La glucosa.
- La dextrosa.
- El sorbitol.
- La fructosa.
- La miel.
- El isomalt.
- El azúcar mascabado.
- El azúcar: puntos y aplicaciones.
 - Punto de espejuelo.
 - Punto de hebra floja.
 - Punto de hebra regular.
 - Punto de hebra fuerte.
 - Punto de bola floja o globo.
 - Punto de bola fuerte.
 - Punto de caramelo blando.
 - Punto de caramelo fuerte.
 - Punto de caramelo rubio.
- Puntos críticos en su elaboración.
- Formulaciones.
- Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como:
 - Piruletas.
 - Caramelos.
 - Toffes.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

4. Supervisión y elaboración de productos de confitería.

- Mermeladas, confituras y jaleas.
 - Clasificación y características.
 - Puntos críticos en su elaboración: manipulación de materias primas, mezclado, cocción y enfriado.
 - Tipos:
 - Frutas: Melocotón, albaricoque, naranja, fresa, ciruela y otras.
 - Hortalizas: Tomate, cebolla y otras.
 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas.
 - Formulaciones.
 - Grado brix de los productos.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 - Aplicaciones y destinos finales de las mermeladas, confituras y rellenos.
 - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- Turrónes.
 - Clasificación y características.
 - Puntos críticos en su elaboración:
 - Manipulación de materias primas
 - Mezclado
 - Cocción
 - Enmoldado del turrón
 - Desmoldado
 - Tipos:
 - Turrón duro
 - Turrón blando.

- Turrónes diversos: Turrón de coco, Turrón de praliné, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron Glacé.
 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
 - Formulaciones.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 - Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
 - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- Mazapanes.
 - Clasificación y características.
 - Puntos críticos en su elaboración:
 - Manipulación de materias primas
 - Mezclado
 - Cocción
 - Enfriado.
 - Productos base y derivados del mazapán:
 - Mazapán de base.
 - Marquesas.
 - Figuritas de navidad.
 - Empanadillas y pasteles de gloria.
 - Mazapán de Soto.
 - Anguilas.
 - Panellets.
 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán.
 - Formulaciones.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 - Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados.
 - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confitería.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES.

Código: UF1742

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4, en lo referente a chocolates.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los chocolates que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de productos de confitería y chocolates:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de chocolates de forma que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de chocolates, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de chocolates, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes productos de chocolates.

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de productos de chocolates en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para el envasado y conservación y de géneros crudos, preelaboraciones y productos de chocolates terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de envasado y conservación de géneros crudos, preelaboraciones y productos de chocolates:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de envasado y conservación de productos de confitería y chocolates.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
- Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta diferentes destinos o consumos, las características derivadas de distintos sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados.

CE4.3 Determinar las necesidades de regeneración que precisan los géneros y los productos de chocolates, en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y productos de chocolates terminados, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de procesos de regeneración de todo tipo de géneros crudos, preelaboraciones y productos de chocolates terminados.

CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como productos de chocolates terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE5.1 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros destinados a la elaboración de productos de chocolates.

CE5.2 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de productos de chocolates.

CE5.3 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de productos de chocolates.

CE5.4 En casos prácticos de procesos de manipulación, envasado, conservación y regeneración de productos de chocolates:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal dependiente.

Contenidos:

1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de chocolates.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de chocolates.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de chocolates

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Cobertura de chocolate

- Definición, composición y características.
- La fabricación del chocolate. Procesos:
 - La cosecha
 - La fermentación
 - El secado
 - El almacenamiento
 - La mezcla
 - La torrefacción
 - La molienda
 - La mezcla y el amasado
 - El refinado y el conchado
- Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.

- Bombones
 - Definición y clasificación:
 - Bombones cortados.
 - Bombones moldeados.
 - Variedades:
 - Bombones de guianduja
 - Bombones de té
 - Pralinés
 - Naranja
 - Flores
 - Licores
 - Especias
 - Hierbas aromáticas
 - Otros.
 - Puntos críticos en su tratamiento:
 - Preparación de núcleos y rellenos
 - Atemperado
 - Preparación de los moldes
 - Técnicas de bañado.
 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
 - Formulaciones.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 - Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
 - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- Piezas de chocolate
 - Definición y clasificación:
 - Figuritas y monas de pascua.
 - Piruletas.
 - Tabletas y turrónes.
 - Puntos críticos en su tratamiento:
 - Preparación de núcleos y rellenos
 - Atemperado
 - Preparación de los moldes
 - Técnicas de bañado y montado de piezas.
 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
 - Formulaciones.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 - Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
 - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Orientaciones metodológicas

Para acceder a la unidad formativa 2, debe haberse superado la unidad formativa 1.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

Código: MF1778_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1778_3 Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

Duración: 50 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados.

CE1.1 Calcular las necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

CE1.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE1.3 En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno:

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.

- Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

C2: Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE2.1 Describir la ficha técnica de elaboración de productos significativos de pastelería explicando las fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE2.2 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE2.3 Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales e información generadas durante el proceso.

CE2.4 Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE2.5 Proponer posibles medidas correctoras en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

CE2.6 Diferenciar las diferentes etapas del proceso de elaboración y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE2.7 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones, relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE2.8 En un supuesto práctico de acabado y envasado de productos de pastelería:

- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de envasado de las elaboraciones, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones definidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad prede-terminados.

CE2.9 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento y conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración.

CE3.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE3.2 Seleccionar técnicas gráficas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE3.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color y olor entre otras.

CE3.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE3.5 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE3.6 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE3.7 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.8 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C4: Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de pastelería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE4.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para la selección y el aprovisionamiento necesario para hacer productos de pastelería.

CE4.2 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la preparación de elaboraciones pastelería.

CE4.3 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la decoración de elaboraciones de productos de pastelería.

CE4.4 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la conservación de productos elaborados de pastelería.

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

Contenidos:

1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres

- Fuentes de información y bibliografía.
- Clasificación, descripción y aplicaciones:
 - Glaseados.
 - Merengues.
 - Pinturas de cobertura.
 - Gelatinas.
 - Almíbares y baños.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- Justificación y realización de posibles variaciones.

- 3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería**
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
 - Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 - Realización de motivos decorativos:
 - Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.
 - Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.
 - Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.
 - Decoraciones con frutas: talla de frutas.
 - Teoría y valoración del color en pastelería.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
 - Experimentación y evaluación de resultados.
- 4. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.**
- Regeneración: Definición.
 - Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
 - Clases de técnicas y procesos.
 - Riesgos en la ejecución.
 - Aplicaciones.
 - Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
 - Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
 - Envasado: Definición.
 - Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
 - Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
 - Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
 - Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA

Código: MF1779_3

Nivel de la cualificación profesional: 3

Asociado a la UC:

UC1779_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en pastelería atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

CE1.1 Identificar y caracterizar materias primas alimentarias propias de pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color, tamaño y otras, y sus cualidades gastronómicas, como aplicaciones culinarias básicas, características organolépticas, necesidades de preelaboración y necesidades de conservación.

CE1.2 Caracterizar las materias primas propias de pastelería desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.

CE1.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias propias de pastelería, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.4 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias propias de pastelería.

CE1.5 Describir las características y criterios de calidad de los alimentos utilizados como materias primas en pastelería.

CE1.6 A partir de ofertas gastronómicas, elaborar pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.

C2: Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.

CE2.1 Explicar y concretar procesos y métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de mercancías empleadas en pastelería.

CE2.2 Explicar y concretar sistemas y procesos habituales de recepción de mercancías propias de pastelería, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.

CE2.3 Comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de géneros culinarios, bebidas y otros materiales para pastelería.

CE2.4 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas o secciones.

CE2.5 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de alimentos, bebidas y otros materiales propios de pastelería que incluyan:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE2.6 En supuestos prácticos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identificar posibles fuentes de suministro.
- Desarrollar el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrollar el proceso de recepción y control de géneros conforme a los métodos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas propios de pastelería.
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas propios de pastelería.

CE2.7 Aplicar prácticas de protección ambiental en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

C3: Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

CE3.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de géneros culinarios, bebidas y otros materiales necesarios en pastelería.

CE3.2 Justificar procedimientos para valorar económicamente las existencias y bajas, así como para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE3.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE3.4 En simulaciones prácticas de inventarios de mercancías propias de pastelería:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualizar los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios propios de pastelería.
- Formalizar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo, grado de rotación, conservación de mercancías, equipos y utensilios propios de pastelería, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar las correspondientes solicitudes.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación

C4: Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en pastelería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE4.1 Aplicar procedimientos para la supervisión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento e inventarios en pastelería.

CE4.2 En casos prácticos de procesos de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y control de inventarios en pastelería:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Asignar, para su realización, los inventarios de existencias y los registros de bajas a las personas idóneas.
- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evitar y corregir posibles desviaciones.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

C5: Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en pastelería.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en pastelería.

CE5.2 En casos prácticos de control de consumos en pastelería:

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar la cumplimentación de los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos.
- Comprobar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo registrados en los soportes, con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos:

1. Materias primas en pastelería

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Caracterización nutricional de las materias primas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- Las materias primas no perecederas:
 - Harinas.
 - Féculas.
 - Azúcar.
 - Miel.
 - Grasas.
 - Aceites.
 - Coberturas y chocolates.
 - Frutos secos.
 - Vinos y licores.
 - El agua.
 - La sal.
- Las materias primas perecederas:
 - La leche.
 - Nata.
 - Quesos.
 - Yogur.
 - Levadura prensada.
 - Huevos y ovoproductos.
 - Frutas.
 - Hierbas aromáticas y especias.
 - Conservas.

- Denominaciones de origen.
- Creación de fichas técnicas y de control.

2. Utilización de productos y materiales de pastelería

- Material fungible para pastelería.
- Material inventariable para pastelería.
- Bienes que forman las existencias o stocks.
 - Mercaderías.
 - Materias primas.
 - Otros aprovisionamientos.
 - Elementos y conjuntos incorporables.
 - Combustibles.
 - Repuestos.
 - Materiales diversos.
 - Embalajes.
 - Envases.
 - Material de oficina.
- Productos en curso.
- Productos semiterminados.
- Productos terminados.

3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.

- Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
 - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 - Gestión del almacenaje de los productos.
 - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
- Proceso de aprovisionamiento:
 - Selección de proveedores.
 - Calidad.
 - Precio.
 - Servicio.
 - Crédito.
 - Las competencias.
 - Modalidades de compra.
 - Directa.
 - Proveedores.
- Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 - Fuente de suministro.
 - Gestión de solicitudes de compra.
 - Procedimientos de recepción de mercancía.
 - Procedimientos de control de mercancía.
- Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
- Proceso administrativo de las compras.
 - Peticiones en cada una de las unidades.
 - Solicitudes u órdenes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - Albarán.
 - Fichas de existencias o inventario teórico.
 - Factura.

- Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
- Diseño de rutas de distribución interna.
- Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

4. Control de consumos y existencias.

- Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
- Gestión y valoración de stock:
 - Sistema FIFO.
 - Sistema LIFO.
 - Sistema NIFO.
 - Precio medio ponderado.
 - Precio medio.
 - Revalorización periódica.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
- Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias:
 - Albarán.
 - Reporte de compras diarias.
 - Ficha de inventario permanente.
 - Vale de pedidos.
 - Parte de consumos diarios.
 - Inventario o control de existencias en stock por sondeos.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MODULOS FORMATIVO 6

Denominación: DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE PASTELERÍA

Código: MF1780_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1780_3: Diseñar y comercializar productos de pastelería

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

Código: UF1743

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP3 y RP4.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.

CE1.1 En ejercicios de cata de productos para pastelería:

- Aplicar las normas y condiciones básicas de cata.
- Describir los utensilios, espacios y condiciones necesarios para que la cata de alimentos se realice en unas condiciones óptimas.
- Explicar el orden y el tiempo necesarios para realizar la cata con rigor.
- Discriminar los atributos sensoriales de los alimentos.
- Detectar diferencias de sabores, olores, texturas y todos aquellos atributos básicos propios de cada producto, tanto en alimentos frescos como conservados.
- Describir las diferentes características sensoriales de los productos empleando el vocabulario específico.
- Disponer de datos sensoriales repetibles y reproducibles.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata, aplicando las normas de valoración de los alimentos.

CE1.2 Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos:

- Valorando el equilibrio de los atributos de los alimentos catados.
- Estimar la adecuación de los productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

C2: Explicar los procesos que se desarrollan en la ejecución de las diversas técnicas empleadas en la elaboración de productos de pastelería, que conducen a la mejora e innovación de los mismos.

CE2.1 Describir los componentes de las materias primas para reconocer sus posibles aplicaciones.

CE2.2 Identificar las características físico-químicas de los componentes de las materias primas para determinar su comportamiento en las diferentes fases de procesos de elaboración.

CE2.3 Explicar los cambios que se producen en las estructuras de los componentes de las materias primas, al ser sometidas a diferentes procesos de transformaciones para su posterior aplicación.

CE2.4 Relacionar los componentes de las materias primas, aditivos, auxiliares tecnológicos y las técnicas aplicadas con el producto obtenido a fin de la mejora e innovación de los mismos.

CE2.5 En un supuesto práctico de experimentación con materias primas, géneros alimenticios y diversas tecnologías:

- Proponer nuevos productos a partir de determinadas materias primas y géneros alimenticios aplicando determinadas tecnologías.
- Proponer mejoras sobre productos ya existentes mediante la aplicación de determinadas tecnologías

C3: Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería.

CE3.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportes nutricionales.

CE3.2 Describir todo tipo de ofertas de pastelería, indicando los elementos que las componen, características y categoría.

CE3.3 Relacionar ofertas de pastelería con los diversos establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, de acuerdo con la legislación vigente.

CE3.4 En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades de índole socio-económico, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de pastelería.
- Componer ofertas de pastelería que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.
- Presentar las ofertas de pastelería en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos y comerciales establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas de pastelería.

CE3.5 Identificar y aplicar los principios básicos de higiene, dietética y nutrición en el diseño de la oferta de pastelería seleccionada, con el objetivo de que esta oferta sea más productiva, saludable y actual.

Contenidos:

1. Procesos y técnicas aplicadas a las materias primas en la elaboración de productos de pastelería.

- Composición de las materias primas.
- Las calidades de las materias primas.
- Variedades y subproductos.
- Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.
- Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
- Aplicaciones de un producto:
 - Dosificación
 - Utilización
 - Propiedades.
 - Productos donde se aplica.
 - Elaboraciones.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
- Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

2. Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

- Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
 - Colorantes.
 - Conservantes.
 - Antioxidantes.
 - Estabilizantes.
 - Emulgentes.
 - Sustancias espesantes.
 - Sustancias gelificantes.
 - Agentes aromáticos.
 - Potenciadores de sabor.
 - Edulcorantes artificiales.

- Antiaglutinantes.
- Antiapelmazantes.
- Reguladores de PH.
- Antiespumantes.
- Humectantes.
- Gasificantes.
- Características de los aditivos.
- Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
- Condiciones de conservación y utilización.

3. Composición de la oferta de pastelería.

- Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
- Atributos que definen la oferta de pastelería:
 - Situación del local.
 - Oferta y variedad de productos de pastelería.
 - Precios.
 - Identidad corporativa.
 - Ambiente.
 - Servicio.
 - Calidad.
 - Garantía.
 - Estilo de gestión.
 - Valor para el cliente.
- Elementos de las ofertas.
 - El cliente.
 - El soporte físico.
 - El personal en contacto.
- Variables de la oferta de pastelería.
 - Pasteles y tartas
 - Productos de confitería
 - Helados y Sorbetes
 - Repostería
- Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
- Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
 - Dietético.
 - Económico.
 - Punto de vista de la organización.
 - Aspecto gastronómico.
 - Estético.
- Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
- Estrategias competitivas genéricas.
 - Liderazgo en costes.
 - Diferenciación.
- Enfoque o segmentación.

4. Nutrición y dietética.

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
- Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos.
- Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.

- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Degradación de nutrientes.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

Código: UF1744

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2, RP5 y RP6.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la pastelería y definir el posicionamiento del establecimiento, interpretando las variables que lo configuran y explicando la situación actual y las tendencias que se detectan.

CE1.1 Describir las variables que determinan la evolución y tendencias de la demanda y de la oferta de productos de pastelería y su situación en un momento concreto para diseñar nuevas ofertas que encajen en ellos.

CE1.2 Identificar los segmentos de la demanda del sector de la pastelería, para definir de forma precisa el mercado del establecimiento.

CE1.3 Identificar y describir los principales competidores, comparando los mismos y determinando sus características principales, para determinar puntos fuertes y débiles del establecimiento con respecto al resto de la competencia.

CE1.4 Analizar los distintos tipos de consumidores para describir el público objetivo del establecimiento.

CE1.5 Identificar las debilidades y amenazas del establecimiento, así como las fortalezas y oportunidades del mismo, con el fin de identificar el futuro posicionamiento del negocio.

CE1.6 Identificar claramente el posicionamiento del establecimiento, diseñarlo y ponerlo en aplicación.

CE1.7 Realizar el análisis estratégico de la empresa utilizando las herramientas necesarias para obtener las conclusiones que permitan una toma de decisiones.

C2: Analizar los procesos de información, asesoramiento y venta, y aplicar en ellos los procedimientos y las técnicas de atención al cliente y de comunicación adecuados, como elemento básico para el logro de los objetivos empresariales.

CE2.1 Identificar los diferentes tipos de clientes de productos de pastelería, describiendo sus hábitos y su comportamiento en la compra.

CE2.2 Distinguir y analizar los procesos de información que se producen en los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

CE2.3 Identificar y describir las ofertas de pastelería, tanto de alimentos como de servicios que pone el establecimiento a disposición de sus clientes.

CE2.4 Determinar precios de venta para todos los servicios incluidos en la oferta de pastelería del establecimiento.

CE2.5 Aplicar las técnicas de venta, optimizando los resultados económicos del establecimiento manteniendo la satisfacción del cliente.

CE2.6 En situaciones de demanda de información, solicitud de compra y presentación de reclamaciones:

- Adoptar una actitud acorde con la situación planteada, utilizando las normas de cortesía adecuadas y aplicando el estilo de comunicación oportuno.
- Identificar las necesidades del cliente, asesorarle claramente sobre su demanda y darle un trato correcto, con empatía.
- Proponer la oferta que se adapte a sus planteamientos y expectativas.
- Aplicar procedimientos de gestión de quejas y reclamaciones.
- Procurar satisfacer los hábitos, gustos y necesidades de información de los potenciales clientes, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C3: Desarrollar acciones promocionales aplicables a establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, aplicando técnicas de marketing.

CE3.1 Definir segmentos de la demanda e identificar fuentes de información que permitan identificar a sus componentes.

CE3.2 Crear ficheros de clientes actuales y potenciales en los que se puedan incluir los datos relevantes para los objetivos de promoción de ventas y otras acciones de marketing.

CE3.3 Identificar los elementos caracterizadores de la oferta gastronómica del establecimiento y efectuar comparaciones de las que se deduzcan diferenciales positivos o negativos.

CE3.4 Describir y aplicar las técnicas de promoción de ventas, definir acciones promocionales y desarrollar los soportes correspondientes, como cronogramas, fichas de visitas o argumentarios.

CE3.5 Describir técnicas de negociación y aplicarlas en situaciones suficientemente caracterizadas.

CE3.6 Reconocer las técnicas de merchandising, describiendo las aplicables a los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

CE3.7 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de acciones promocionales.

Contenidos:

1. Venta de servicios en pastelería.

- Clasificación y características de los servicios en pastelería.
- Identificación de las fuentes informativas de la oferta de pastelería.
- Estudio y análisis del entorno.
- Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo.
- Estrategias para la fijación de precios.
 - Análisis de precios de la competencia.
 - Precio según valor percibido por el cliente.
 - Precio de penetración en el mercado.
 - Precio por prestigio.
 - Precio por descremación del mercado.
 - Precio por promoción.
 - Precio psicológico.
 - Precio en función del beneficio.
- Tipos de servicios que se pueden ofertar.

2. Análisis de la situación en el sector de la pastelería.

- Estudios y análisis de situación del mercado.
 - Tendencias.
 - Cuotas de mercado.

- Análisis del sector de restauración.
 - Análisis interno.
 - Análisis externo.
 - Análisis DAFO.
- Tipos de investigación de mercado.
 - Cuantitativa o numérico.
 - Cualitativa.
 - Documental o de fuentes secundarias.
 - Secundaria de marketing.
- Posicionamiento de una empresa de pastelería.
 - Perfil Sociodemográfico de los clientes.
 - Purchase Funnel (Túnel de compra).
 - Frecuencia de consumo.

3. Comunicación, marketing y ventas en pastelería.

- Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
- Comunicación interpersonal y sus tipos.
- Análisis de las necesidades humanas y la motivación.
 - El proceso decisorio.
 - Las expectativas de los clientes y sus técnicas.
 - Técnicas de satisfacción.
 - Estándares de calidad.
- Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
- Motivación a todos los departamentos.
- Estructura C.R.M. (Customer Relationship Management).
 - Ventas.
 - Asignación de objetivos de ventas a cada unidad o persona del negocio.
 - Gestión de todos los tipos de contactos que se mantengan.
 - Gestión de cuentas.
 - Gestión de ofertas.
 - Gestión de contratos.
 - Seguimiento de los objetivos marcados.
- Marketing.
 - Datos de Mercado.
 - Datos de la Competencia.
 - Segmentación de clientes.
 - Definición de la oferta.
 - Asignación de segmentos/canales.
 - Servicios.
 - Gestión de las solicitudes y demandas de servicio.
 - Gestión de incidencias.
 - Gestión de reclamaciones.
 - Actualización de bases de datos de los clientes.
 - Encuestas de satisfacción y consecución de niveles de calidad.
- Elementos de merchandising en pastelería.
 - Decorado y ambiente.
 - Equipamiento.
 - Carta de productos de pastelería.
 - Ubicación preferente del producto.
 - Fotos.
 - Mástiles.
 - Carteles.
 - Publicidad.
 - Animación.

- Demostraciones y degustaciones.
- Otros.
- Estructura de un plan de marketing.
 - Fase analítica.
 - Análisis externo.
 - Análisis interno.
 - Análisis DAFO.
 - Fase estratégica.
 - Decisiones.
 - Fijación de objetivos.
 - Política Marketing Mix.
 - Fase operativa.
 - Plan de acciones.
 - Presupuesto.
 - Previsión de rentabilidad.

Orientaciones metodológicas

Para acceder a la unidad formativa 2, debe haberse superado la unidad formativa 1.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 7

Denominación: ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Código: MF1781_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1781_3: Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Desarrollar proyectos de negocios de pastelería con el objeto de analizar su grado de viabilidad

CE1.1 Identificar los puntos necesarios para redactar pequeños proyectos de negocio en pastelería.

CE1.2 En un supuesto práctico de desarrollo de proyectos de negocios en pastelería.

- Analizar la oferta y la demanda del mercado de pastelería para determinar las características del producto o servicio.
- Describir las características de los equipamientos y espacios necesarios para valorar la inversión necesaria

- Documentar la distribución de los equipamientos, espacios y flujos de actuación de las personas para delimitar las necesidades iniciales.
- Describir las características que identifican el producto o servicio para analizar su grado de viabilidad
- Analizar las diferentes fuentes de financiación para seleccionar las más adecuadas a las características del proyecto.
- Determinar la estructura de ingresos, costes, cobros y pagos de forma provisional para determinar la viabilidad del proyecto.

C2: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para establecimientos de pastelería.

CE2.1 Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación empresarial para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.

CE2.2 Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.

CE2.3 En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formular objetivos para un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería en el marco de hipotéticos planes generales de empresa.
- Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantear los programas que se deriven de tales opciones para determinar los medios humanos y materiales necesarios

C3: Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

CE3.1 Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a un proyecto de negocio.

CE3.2 Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica.

CE3.3 Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos establecimientos, áreas o departamentos de pastelería para identificar la distribución de funciones.

CE3.4 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras para garantizar las buenas relaciones interdepartamentales.

CE3.5 Describir las relaciones internas y externas de los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, con otras empresas, áreas o departamentos.

CE3.6 A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería:

- Evaluar la organización, para efectuar un juicio crítico de las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas para proponer cambios dirigidos a mejorar la organización.

C4: Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.

CE4.1 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, y relacionarlos con diferentes tipos de establecimientos.

CE4.2 Identificar diferentes fuentes de reclutamiento empleadas para selección de personal y relacionarlas con diferentes puestos de trabajo.

CE4.3 En casos prácticos de selección de personal de un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería,:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- Determinar las técnicas a emplear en el proceso de selección de personal.
- Identificar las formas de contratación idóneas para la gestión de la plantilla.
- Identificar y aplicar las particularidades del convenio colectivo.

C5: Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad.

CE5.1 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Relacionar los objetivos y metas de la empresa o área para determinar los medios materiales necesarios para su consecución y las responsabilidades del equipo.
- Promover el trabajo en equipo del personal dependiente mediante acciones de motivación que permita mejorar el nivel de esfuerzo y responsabilidad individual.

CE5.2 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Diseñar reuniones y conducirlas de manera que resulten eficaces.
- Diseñar acciones formativas del personal para mejorar su profesionalidad
- Describir sistemas de evaluación de la productividad y corrección de las desviaciones.
- Diseñar sistemas de incentivos.

Contenidos:

1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería.

- Análisis del entorno general.
 - Análisis del consumidor.
 - Análisis de la competencia.
 - Fuentes para el estudio:
 - Primarias.
 - Secundarias.
- Análisis interno:
 - Aspectos económicos.
 - Aspectos tecnológicos.
 - Aspectos laborales.
 - Aspectos legales.
- Composición de la oferta en pastelería:
 - Variedades de la oferta.
 - Requisitos gastronómicos.
 - Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.

2. Elección de instalaciones y Equipamientos en Pastelería

- Locales e instalaciones en pastelería.
 - Características del local.
 - Identificación de flujos de actuación de las personas.
 - Distribución de las zonas.
 - Decoración.

- Equipamiento:
 - Mobiliario.
 - Iluminación.
 - Maquinaria y utensilios.
 - Frío y acondicionamiento.

3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería

- Plan de inversión.
- Plan de financiación.
- Estimación de gastos.
- Costes internos.
- Costes externos.
- Ratios básicos.
- Memoria proyecto.
 - Actividad de la sociedad.
 - Base de presentación de las cuentas anuales.
 - Distribución de resultados.
 - Normas de valoración.
 - Activo inmovilizado.
 - Capital social.
 - Deudas.
 - Gastos.
- Documentación legal.
 - Requisitos técnicos exigidos.
 - Licencias y documentación.
 - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
 - Seguros de responsabilidad civil y otros.
 - Información adicional.

4. Planificación empresarial

- Elementos del proceso de planificación empresarial.
 - Misión.
 - Objetivos.
 - Estrategias.
 - Políticas.
 - Procedimientos.
 - Reglas.
 - Programas.
 - Presupuesto.
- Pautas de la planificación estratégica en pastelería.
 - Metas de la empresa.
 - Capacidades de los directivos.
 - Fortalezas y debilidades internas.
 - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
 - Desarrollo de planes.
 - Selección de alternativas.
 - Medición de resultados y control estratégico.
- Objetivo empresarial y plan estratégico.
 - Posición competitiva óptima.
 - Planificación de la organización.
 - Descripción del mercado, existente o por crear.
 - Ventajas competitivas.
 - Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.

- Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
- Comunicación interna y externa en la empresa.

5. Organización en los establecimientos de pastelería

- Clasificación.
 - Obrador de pastelería con venta al público.
 - Pastelerías y confiterías.
 - Café y Pastelería.
 - Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros.
- Descripción de una organización eficaz.
 - Especialización del trabajo.
 - Departamentalización.
 - Cadena de mando.
 - Extensión del tramo de control.
 - Centralización y descentralización.
 - Formalización.
- Tipos de estructuras organizativas.
 - Estructura Lineal.
 - Estructura Funcional.
 - Estructura Línea y Staff.
 - Estructura en Comité.
 - Estructura Matricia.
- Organigrama.
 - Definición y características.
 - Funciones.
 - Tipos.
 - Organigrama vertical.
 - Organigrama horizontal.
 - Organigrama circulares.
 - Organigrama escalares.
 - Organigrama mixto.
- Tipos de departamentos en pastelería.
 - Características.
 - Funciones.
- Organización del trabajo.
 - Confección de horarios y turnos de trabajo.
 - Estimación de necesidades y materiales.
 - Estudio de productividad del departamento.
- Relaciones con otros departamentos.
 - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal

- Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
 - Identificación y naturaleza del puesto.
 - Descripción del trabajo.
 - Requerimiento de capacidades.
 - Otros requerimientos.
- Procedimientos para la selección de personal.
 - Perfil profesiográfico.
 - Reclutamiento.
 - Preselección de candidatura.
 - Instrumentos de selección.
 - Test psicotécnico.

- Pruebas profesionales.
 - Entrevistas.
- Normativa aplicable a los recursos humanos.
 - Contratación.
 - Estatuto de los trabajadores.
 - Convenios colectivos.

7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería

- Características de la Dirección.
 - Unidad de mando.
 - Delegación.
- Tipos de Dirección.
 - Global.
 - Departamental.
 - Operacional.
- Ciclo de la Dirección.
 - Planificación y toma de decisiones.
 - Integración.
 - Trabajo en equipo.
 - Evaluación del desempeño.
 - Retribución.
 - Motivación.
- Formación interna y continua de los trabajadores.
 - Análisis de las necesidades.
 - Ventajas de la formación.
- Sistemas de incentivos para el personal.
 - Programas de pagos de incentivos.
 - Reducción de la rotación de personal.
 - Ayuda a la formación.
 - Conciliación.
 - Seguridad laboral.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 8

Denominación: PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Código: MF1782_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1782_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.

CE1.1 Definir el concepto de presupuesto y de control presupuestario.

CE1.2 Identificar los principales tipos de presupuestos en departamentos de pastelería.

CE1.3 Definir los distintos sistemas para efectuar presupuestos en departamentos de pastelería.

CE1.4 Definir un sistema de control presupuestario adecuado a un supuesto departamento de pastelería.

CE1.5 En diferentes supuestos de proyectos de pastelería, establecer los principales presupuestos, tales como inversión inicial, ingresos y costes y flujos de tesorería para los periodos de duración de un proyecto con el objetivo de calcular su viabilidad económica.

C2: Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.

CE2.1 Explicar la importancia de la contabilidad como instrumento de apoyo de la gestión económica en los negocios de restauración.

CE2.2 Relacionar los diferentes sistemas y procedimientos de seguridad aplicables a la gestión, depósito, custodia y archivo de documentos, con las diferentes estructuras de la organización.

CE2.3 Identificar y describir los elementos patrimoniales propios de negocios de pastelería.

CE2.4 Identificar los hechos contables más usuales que se producen en un establecimiento de pastelería, conociendo y adecuando los documentos justificativos de los mismos.

CE2.5 Explicar los procedimientos de control de facturas de proveedores y formalizar informes de incidencias y solicitudes de regularización de cargos incorrectos.

CE2.6 Definir el proceso contable básico, aplicando las normas en vigor de carácter contable.

CE2.7 Identificar y describir la liquidación de los principales impuestos que le son de aplicación a un establecimiento o departamento de pastelería.

C3: Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.

CE3.1 Describir los procedimientos de facturación, control de cuentas de crédito, cobro y reintegro a clientes y emitir documentos justificativos de cobros y pagos.

CE3.2 Comprobar el derecho a devoluciones por supuestos servicios no disfrutados y cargados, formalizando las comunicaciones a proveedores y documentos que fuesen necesarios.

CE3.3 Registrar en los soportes de ventas, los importes de los derechos de uso de servicios o productos vendidos.

CE3.4 Archivar la documentación según los procedimientos establecidos.

CE3.5 Emitir documentos en relación al estado de situación de cuentas de clientes.

CE3.6 En supuestos prácticos de cobro a clientes, describir las gestiones necesarias y resolver discrepancias, generando los correspondientes documentos contable-administrativos.

CE3.7 En un supuesto práctico de gestión económica, realizar los apuntes que procedan en los registros de caja y cuentas bancarias, en respuesta a casos definidos, con la máxima precisión.

C4: Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.

CE4.1 Diferenciar, describir y formalizar diferentes documentos de pago, identificando y aplicando la legislación mercantil vigente.

CE4.2 Formalizar impresos administrativos, precontables y contables para registrar operaciones de tesorería.

CE4.3 Formalizar resúmenes periódicos de movimientos de caja.

CE4.4 En supuestos prácticos de gestión de tesorería, efectuar controles de cuenta de caja, realizando los correspondientes arqueos y resolviendo diferencias entre saldos reales y apuntes realizados.

CE4.5 En supuestos prácticos de control de cuentas de cajas y bancos, realizar cuadros con extractos de los bancos y resolver diferencias entre los apuntes de las entidades financieras y los libros y registros de cuentas bancarias del establecimiento o departamento de pastelería.

CE4.6 Describir las medidas de seguridad necesarias para evitar robos o pérdidas.

CE4.7 Argumentar la necesidad de desarrollar las operaciones de gestión de tesorería con la mayor precisión y un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

C5: Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

CE5.1 Analizar el balance de un establecimiento, área o departamento y determinar su equilibrio a corto y largo plazo.

CE5.2 Analizar la cuenta de resultados de un establecimiento o departamento de pastelería y determinar su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.

CE5.3 Analizar la rentabilidad parcial, en caso de que existiese, de los distintos puntos de venta del establecimiento o departamento de pastelería.

CE5.4 En un supuesto práctico de gestión económica, ejecutar el control de costes, a través del cálculo de consumos teóricos y consumos reales y su comparativa.

CE5.5 Diseñar y aplicar medidas correctoras de costes de forma que corrijan las posibles desviaciones que se detecten.

Contenidos:

1. Tipología de Empresas y Tributos en restauración

- Definición de la forma jurídica de la empresa
 - Empresario individual.
 - Sociedad Limitada.
 - Sociedad Anónima.
 - Sociedad Unipersonal
 - Sociedad Laboral
 - Sociedad Cooperativa
 - Sociedad Colectiva
 - Sociedad Comanditaria
- Tipos de impuestos.
 - IAE.
 - IVA.

- Impuesto de Sociedades.
- IRPF.

2. Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería

- Tipos de presupuestos
 - Presupuesto de ventas.
 - Presupuesto de producción.
 - Presupuesto de gastos.
 - Presupuesto financiero.
 - Presupuesto de tesorería.
- Modelo creación presupuesto operativo.
 - Ingresos.
 - Producción.
 - Gastos de distribución.
 - Publicidad.
 - Investigación y desarrollo.
 - Administración.
 - Inversiones.
 - Estados financieros.
- Técnicas de presupuestación.
 - Rígido.
 - Flexible.
 - Por programas.
 - Base cero.
- Objetivos del presupuesto.
 - Planificación de las operaciones anuales.
 - Control de los objetivos presupuestarios.
 - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
- Control presupuestario.
 - Control de ingresos.
 - Control de producción.
 - Control de los gastos de distribución y de administración.
 - Control del presupuesto de inversiones.
 - Control de tesorería.
- Tipos de desviaciones presupuestarias.
 - Desviación técnica.
 - Desviación económica.

3. Proceso administrativo y contable en empresas de pastelería.

- Proceso de facturación.
 - Obligación de expedir facturas.
 - Excepciones de la obligación de expedir facturas.
 - Documentos sustitutivos de las facturas.
 - Facturas por el destinatario o por un tercero.
 - Contenido de la factura.
 - Facturas simplificadas.
 - Plazo para la expedición de facturas.
 - Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.
 - Registro de operaciones.
- Gestión y control.
 - Documentación.
 - Anticipos y Depósitos.
 - Facturación y Cobro.
 - Medios de Pago.
 - Tarjetas de crédito y debito.

- Cheques.
 - Pagarés.
 - Almacén.
 - Inventarios.
- Registros contables.
 - Fuentes de información.
 - Clasificación de las fuentes de información rutinaria.
 - Ventas: Mano corriente.
 - Compras: Diario de compras.
 - Coste de ventas: Parte de consumos.
 - Nóminas: Resumen de nóminas.
 - Gastos Generales: Parte de gastos.
 - Caja y bancos: Liquidación de la caja.
- Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
 - Realización de inventarios y su valoración.
 - Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.
 - Periodificación de gastos pagados por anticipos.
 - Cálculo de amortización y depreciaciones.
 - Cálculo de impuestos sobre beneficios.

4. Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería

- Objetivo de la contabilidad.
 - Balance de Situación.
 - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
 - La Memoria.
 - Estado contable del patrimonio neto.
- Componentes del patrimonio neto de la empresa.
 - Bienes.
 - Derechos.
 - Obligaciones.
- Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
 - Activo fijo.
 - Gastos de constitución.
 - Inmovilizado inmaterial.
 - Derecho de traspaso.
 - Inmovilizado material.
 - Activo circulantes:
 - Existencias iniciales.
 - Deudores.
 - Tesorería.
- Libros de contabilidad.
 - Obligatorios. Libro Diario.
 - Libro de inventarios y cuentas anuales.
 - Balance inicial.
 - Balances trimestrales.
 - Cuentas anuales.
- Proceso administrativo de las compras.
 - Las peticiones departamentales.
 - Solicitudes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - El albarán.
 - Las fichas de existencias o de inventario teórico.
 - La factura.
- Operaciones relacionadas con el control contable.
 - Circuito de registración y control de proveedores.

- Circuito de registraci3n de Caja y Bancos.
- Circuito de registraci3n contable en libros principal.
- Análisis del balance y determinaci3n de su equilibrio a corto y largo plazo.
- Introducci3n y estudio del análisis patrimonial, financiero y econ3mico.
- Defini3n y clases de costes.
 - Costes directos e indirectos.
 - Costes estándar y costes hist3ricos.
 - Costes fijos y costes variables.
- Cálculo de costes de materias primas.
- Aplicaci3n de métodos de control de consumo.
- Cálculo y estudio del punto muerto.
- Umbral de rentabilidad.
 - Expansi3n de las ventas.
 - Cuota de mercado.
 - Ventas medias por cliente.
 - Rotaciones.

5. Gesti3n y control de las cuentas de clientes

- Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
 - Análisis de los documentos de pago seg3n la legislaci3n vigente.
 - Registro de movimientos caja y formalizaci3n de los impresos administrativos precontables y contables.
 - Controles de caja.
 - Análisis de extractos de cuentas bancarias.
 - Análisis de medidas de seguridad con la documentaci3n contable y el efectivo.

6. Manejo de programas de gesti3n y control de restauraci3n

- Hojas de cálculo.
- Sistemas de introducci3n de base de datos.
- Software de gesti3n de restauraci3n.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

M3DULO FORMATIVO 9

Denominaci3n: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCION AMBIENTAL EN HOSTELERIA

C3digo: MF0711_2

Nivel de cualificaci3n profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protecci3n ambiental en hostelería.

Duraci3n: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto

de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

- Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

- Compras y aprovisionamiento.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Limpieza, lavandería y lencería.
- Recepción y administración.
- Mantenimiento.

6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA.

Código: MF0370

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Participar en procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE1.1 Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.

CE1.2 Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.

CE1.3 Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.

CE1.4 Prestar asistencia técnica y operativa, en caso necesario, al supuesto personal dependiente.

C2: Cooperar en el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados.

CE2.1 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.

CE2.2 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CE2.3 Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.4 Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones.

C3: Participar en el diseño y comercialización de ofertas de pastelería.

C3.1. Analizar el sector de la pastelería y su entorno.

C3.2. Identificar las tendencias en pastelería y participar en el diseño de la oferta de productos de pastelería.

C3.3. Participar en el estudio y desarrollo de acciones promocionales en pastelería con técnicas de marketing.

C4: Cooperar en la administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

CE4.1. Colaborar en la elaboración de planes de trabajo del obrador

CE4.2. Participar en la selección de las diferentes ofertas de productos de pastelería.

CE4.3 Ayudar en la organización de la producción de pastelería.

CE4.4. Interpretar las diferentes órdenes de producción y servicio.

C5 Analizar la gestión económico-financiera de un obrador o establecimiento de pastelería.

CE5.1. Analizar los distintos presupuestos anuales, estudiando el perfil del obrador o establecimiento.

- CE5.2. Cooperar en las operaciones contables.
- CE5.3. Participar en los procesos de control de cajas, proveedores y bancos.
- CE5.4. Colaborar en el control de costes.

C6: Cooperar en la aplicación de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

- CE6.1. Aplicar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- CE6.2. Aplicar las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.

C7: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

- CE7.1. Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.
- CE7.2. Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- CE7.3. Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.
- CE7.4. Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.
- CE7.5. Utilizar los canales de comunicación establecidos.

Contenidos

1. Supervisión de la preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, helados y semifríos, productos de confitería y chocolates, operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

- Formulación de instrucciones para la ejecución de las operaciones y trabajos.
- Supervisión de resultados en base a los planes e instrucciones de trabajo establecidas.
- Análisis de costos del producto y de la calidad de los resultados obtenidos.
- Aplicación de medidas correctivas.
- Asistencia técnica y operativa al personal dependiente.

2. Aprovisionamiento en pastelería.

- Control de la recepción de mercancías.
- Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Formalización de vales y documentación.
- Aplicación de medidas correctivas.

3. Diseño y comercialización de ofertas de pastelería.

- Realización de estudios de mercado y de situación del establecimiento.
- Diseño de la oferta de pastelería.
- Aplicación de técnicas de marketing y promoción en restauración.

4. Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

- Elaboración de los planes de trabajo del obrador.
- Selección de las diferentes ofertas de productos de pastelería.
- Organización de planes de producción
- Interpretación de las diferentes ordenes de producción y venta.

5. Gestión económico-financiera de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

- Estudio de los presupuestos del establecimiento.
- Interpretación de las cuentas contables.
- Cumplimiento de los registros contables.
- Control de cajas, proveedores y bancos
- Control de los costes

6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

- Seguimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Aplicación de los procedimientos de emergencia en situaciones de riesgo.
- Respeto a las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.

7. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativo	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con Acreditación	Si no se cuenta con Acreditación
MF1775_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF1776_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF1777_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.

Módulos Formativo	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con Acreditación	Si no se cuenta con Acreditación
MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF1779_3: Aprovisionamiento en pastelería	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF1780_3: Diseño y comercialización de ofertas de pastelería.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF1781_3: Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF1782_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración	2 años.	4 años.
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en Medicina y cirugía • Licenciado en Biología • Licenciado en Bioquímica • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en Nutrición Humana y dietética	1 año.	Imprescindible requisito de titulación.

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de pastelería	135	135
Economato	20	20

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5
Aula polivalente	X	X	X	X	X
Taller de pastelería	X	X	X	X	X
Economato	X	X	X	X	X

Espacio Formativo	M6	M7	M8	M9
Aula polivalente	X	X	X	X
Taller de pastelería	X	—	—	—
Economato	X	—	—	—

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	– Pizarras para escribir con rotulador – Equipos audiovisuales – Rotafolios – Material de aula – Mesa y silla para formador – Mesas y sillas para alumnos
Taller de pastelería	– Cocinas individuales semi-industriales de aprox. 400x600mm, con un quemador y una plancha. – Gratinadora. – Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400x600mm. – Horno eléctrico de pastelería/panadería. – Horno microondas. – Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina. – Turmix industrial (brazo). – Cazos eléctricos. – Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad. – Laminadora. – Sorbetera o heladora. – Portalatas o latero móvil. – Atemperadora de chocolate. – Freidora. – Armario de fermentación. – Exprimidor de cítricos. – Cortadora de fiambres. – Abatidor de temperatura. – Máquina para hacer vacío. – Dispensador industrial rollo de papel. – Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. – Mesas de trabajo convencionales y/o frías. – Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. – Congeladores en forma de armario. – Lavamanos a pedal. – Esterilizador de cuchillos. – Balanzas eléctricas de pastelería. – Botiquín. – Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. – Batería. – Elementos de protección. – Pesajarabes. Termómetro digital. – Cuarto frío con aire acondicionado (19-20 °C): zona fría para el manipulado de chocolate y otras elaboraciones que lo requieren tales como acabado y decoración de pasteles y tartas. – Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas, inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos, espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras, moldes de aro de diferentes alturas y diámetros, cuerna o rebañadera,
Economato	– Estanterías – Cámara frigorífica. – Congelador en forma de armario.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.