

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Pastelería/repostería

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	2
Código:	HOT223_2
Estado:	BOE
Publicación:	RD 1023/2024
Referencia Normativa:	RD 150/2022, RD 1228/2006, Orden PRA/1883/2016

### Competencia general

Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento, control de consumos, elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones y presentación en establecimientos de pastelería/repostería, según las especificaciones de la empresa prestataria del servicio, prestando el servicio bajo la aplicación de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria, de protección de datos personales, protección medioambiental, prevención de pérdidas, residuos alimentarios y sobre prevención de riesgos laborales.

### Unidades de competencia

- UC0709\_2:** Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería
- UC0306\_2:** DESARROLLAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS, RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS BASE EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA
- UC0710\_2:** Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería
- UC0711\_2:** ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

### Entorno Profesional

#### Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de producción y venta dedicado a la preelaboración, elaboración, conservación, regeneración, acabado, aprovisionamiento, definición y comercialización de toda clase de productos de pastelería/repostería, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

#### Sectores Productivos

Se ubica en el sector de Hostelería, en el subsector de Producción y Venta de productos de pastelería/repostería.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

*Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.*

- Reposteros
- Pasteleros

## **Formación Asociada** (570 horas)

### **Módulos Formativos**

**MF0709\_2:** Definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería (120 horas)

**MF0306\_2:** ELABORACIONES DE MASAS, CREMAS, RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS BASE EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA (150 horas)

**MF0710\_2:** Elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería (180 horas)

**MF0711\_2:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA (120 horas)

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería

Nivel: 2

Código: UC0709\_2

Estado: Tramitación BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Definir productos de pastelería/repostería a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden cumplidos.

**CR1.1** Los productos de pastelería/repostería se definen, proponiéndolos y teniendo en cuenta:

- Las necesidades, gustos y tendencias de la clientela potencial.
- El suministro de las materias primas.
- La adaptación a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- La tipología de servicio.
- La aplicación de tecnologías innovadoras y/o tradicionales.
- El equilibrio en variedad, orden y costes.
- La estacionalidad de los productos y de las ofertas.
- El tipo de local y su ubicación, entre otros.

**CR1.2** Las intolerancias, alergias, sustitución de ingredientes, entre otras, se consideran en la definición de productos, adaptándolos para que las necesidades alimenticias especiales queden atendidas.

**CR1.3** Las materias primas se determinan, considerando la calidad para que las características cuantitativas y cualitativas queden identificadas en la ficha técnica.

**CR1.4** La rueda de ofertas y/o las sugerencias se proponen, teniendo en cuenta los productos de temporada o la incorporación de artículos innovadores.

**CR1.5** El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, teniendo en cuenta la evolución de los hábitos y gustos de la clientela para que queden atendidos.

**CR1.6** La presentación de las ofertas de pastelería/repostería se efectúa, utilizando soportes analógicos como cartas, etiquetas, cartelería, entre otros o digitales como correo electrónico, páginas de Internet, mensajería, comercio electrónico, redes sociales, entre otros, en función de los objetivos comerciales y la filosofía comercial del establecimiento.

**RP2:** Desarrollar actividades de recepción de las materias primas de origen ecológico y/o industrial solicitadas por el economato, atendiendo a las demandas y al sistema de calidad del establecimiento y de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que su integridad y disposición queden garantizadas.

**CR2.1** Las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.

**CR2.2** Los productos para la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta la manipulación para controlar la prevención sobre riesgos laborales.

**CR2.3** Los equipos y utillaje se manipulan según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético, comunicando las anomalías del departamento, en su caso, para prolongar el uso y vida de los mismos.

**CR2.4** Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso, a carga de peso y uso de Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con:

- Tipología de producto.
- Coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Categorías comerciales y etiquetado.
- Estado de embalaje y su reciclaje.
- Gestión de residuos.
- Temperatura de conservación durante el transporte.

**CR2.5** Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío en su caso e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.

**CR2.6** Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.

**CR2.7** Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

**RP3:** Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de productos de pastelería/repostería, ejecutando actividades de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.

**CR3.1** Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.

**CR3.2** Las materias primas para las elaboraciones de productos de pastelería/repostería se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.

**CR3.3** Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

**CR3.4** Las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

**RP4:** Conservar elaboraciones de pastelería/repostería para el consumo, posterior regeneración o distribución, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.

**CR4.1** Los géneros y elaboraciones de productos de pastelería/repostería se conservan, presentándolos, teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración.
- Los procesos de conservación.

- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación.
- Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- La ubicación según naturaleza de producto.
- La gestión de residuos.

**CR4.2** Los productos de pastelería/repostería se regeneran, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético.

**CR4.3** La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.

**CR4.4** Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos y efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

**RP5:** Obtener costes de los productos elaborados, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa de la empresa.

**CR5.1** Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan en soportes informáticos de gestión de compras, considerando los cambios en la oferta, para que el control y trazabilidad queden asegurados.

**CR5.2** Las mercancías empleadas se verifican, teniendo en cuenta la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con la unidad de producción de pastelería/repostería para que los consumos queden controlados.

**CR5.3** Los costes de los productos elaborados se calculan a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, para que la información quede recogida.

**CR5.4** Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Obrador. Equipos. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados.

### Productos y resultados

Productos de pastelería/repostería definidos. Materias primas recepcionadas. Aprovisionamiento interno efectuado. Elaboraciones conservadas. Costes obtenidos.

### Información utilizada o generada

Stock de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados

como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

### DESARROLLAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS, RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS BASE EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA

Nivel: 2

Código: UC0306\_2

Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.

**CR1.1** Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.

**CR1.2** Las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.

**CR1.3** Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

**CR1.4** Las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

**RP2:** Preparar masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso en elaboraciones.

**CR2.1** El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de equipos y utillaje se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los ingredientes se ajustan a al proceso de elaboración.

**CR2.2** Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de masas, cremas y rellenos, se aplican:

- Dosificando los ingredientes, siguiendo la formulación y orden establecido.

- Seleccionando técnicas como tamizado, mezclado y amasado, entre otras, adecuándolos al producto.

- Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado, batido, entre otros de la maquinaria, aplicando normas de protección individual y medioambiental.

**CR2.3** Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, comprobando el resultado del proceso para que las medidas correctoras en caso de desviaciones queden tomadas.

**CR2.4** Las masas, cremas y rellenos base se tratan, considerando normas higiénico-sanitarias y teniendo en cuenta:

- La fracción de masas a través de división, volteado y reposo en pieza, en su caso, teniendo en cuenta tiempos de reposo.
- La comprobación de forma, peso y volumen, siguiendo especificaciones de la ficha técnica.
- La preelaboración como heñido, marcado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, según ficha técnica.
- La cocción de masas, según técnica de la ficha, atendiendo a parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando las características físicas y organolépticas finales.
- La elaboración de cremas y rellenos, teniendo en cuenta su tipología, conservación y uso posterior.

**CR2.5** Los equipos, utillaje y equipos de Protección Individual (EPI) se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.

**CR2.6** La uniformidad se mantiene, manteniéndola en condiciones higiénico-sanitarias para que la seguridad quede garantizada.

**CR2.7** Los residuos producidos en las instalaciones se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de protección medioambiental, de gestión de residuos, prevención de pérdidas y residuos alimentarios.

**RP3:** Conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.

**CR3.1** Las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería se conservan, teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración.
- Los procesos de conservación.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación.
- Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- La ubicación según naturaleza de producto.
- La trazabilidad del proceso.
- La gestión de residuos.

**CR3.2** Las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base se regeneran, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético.

**CR3.3** La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.

**CR3.4** Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Obrador. Equipos. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo

electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados.

### Productos y resultados

Aprovisionamiento interno efectuado. Masas, cremas, rellenos y otros productos base preparado. Bases de masas, cremas, rellenos y otros productos conservados.

### Información utilizada o generada

Estocaje de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 3

### Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería

Nivel: 2

Código: UC0710\_2

Estado: Tramitación BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Preparar productos hechos con base de masas, cremas y rellenos de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.

**CR1.1** Las masas, cremas, rellenos y la puesta a punto de los equipos y utillaje se acopian, partiendo de la ficha técnica para que la preparación del producto quede garantizada.

**CR1.2** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las masas y pastas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**CR1.3** Las masas, cremas y rellenos como bases de tartas, de pastas, entre otros, se utilizan para atender las necesidades de producción, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.
- Secuencia de la formulación.
- Tipología de masas: masas fermentadas, batidas, areniscas, escaldadas, fritas, entre otras y técnicas como fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras.
- Tipología de cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas y técnicas como escudillado, cocción, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

**CR1.4** Las elaboraciones se conservan, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
- Origen ecológico o industrial.
- Las características físicas del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- Sistemas de APPCC.

**CR1.5** Las elaboraciones se regeneran a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.

**CR1.6** Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

**RP2:** Preparar helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.

**CR2.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de preparación según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

**CR2.2** Los helados y semifríos se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

**CR2.3** Los helados y semifríos se preparan, para atender las demandas, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Secuencia de la formulación.
- Tipología: helados, granizados, sorbetes y técnicas de elaboración como: sin mantecadora, turbinados en mantecadora, entre otras.
- Tipología de semifríos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros y técnicas de elaboración como escudillado, cocción, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

**CR2.4** Los equipos y utillaje del área de elaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.

**CR2.5** Los helados y semifríos se conservan, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
- Origen ecológico o industrial.
- Las características del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- Sistemas de APPCC.
- La gestión de residuos.

**CR2.6** Los helados y semifríos se regeneran a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.

**CR2.7** Los equipos y utillaje del área de regeneración de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

**RP3:** Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería, conformando productos finales y considerando presentación, tipología de servicio y normas de prevención de pérdidas y residuos alimentarios.

**CR3.1** Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación se utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

**CR3.2** Las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, semifríos, entre otros, se ensamblan, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.

**CR3.3** Las elaboraciones de pastelería/repostería se tratan, atendiendo a las técnicas de manipulación y tratamiento para que el sistema de APPCC quede garantizado.

**CR3.4** Los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la prevención sobre riesgos laborales, sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidos.

**CR3.5** Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**CR3.6** Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

**RP4:** Decorar elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto, de manera que atiendan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad de la empresa.

**CR4.1** El modelo decorativo se cumple, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta definición de producto y técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.

**CR4.2** La decoración de las elaboraciones de pastelería/repostería se selecciona, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.

**CR4.3** La técnica de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros se ejecuta, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.

**CR4.4** Los equipos y utillaje del área de decoración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción de pastelería/repostería: equipos de frío, hornos, fermentadoras, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje: batidora, amasadora, heladora, entre otros. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos culinarios. Expositores. Barras de degustación. Material de limpieza y desinfección. Uniformidad.

### Productos y resultados

Productos hechos a base de masas, cremas y rellenos preparados. Helados y semifríos preparados. Elaboraciones ensambladas. Productos montados. Elaboraciones decoradas.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentación y fichas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable

sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 4

### ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2  
Código: UC0711\_2  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Aplicar las normas de higiene personal establecidas por la empresa, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

**CR1.1** El plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería se sigue, utilizando los recursos, según condiciones laborales y ambientales para que el mismo quede cumplido.

**CR1.2** La vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como uniformes, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, calzado de seguridad, mascarillas, fajas, entre otros, se utilizan, atendiendo a limpieza, estado y renovación en su caso, para garantizar la seguridad y salubridad de la persona y de los alimentos.

**CR1.3** El plan de atención a enfermedades o lesiones se cumple, garantizando la seguridad y salubridad considerando:

- El aviso de la situación a la persona responsable de la empresa.
- El uso de mascarilla.
- La protección con vendajes o cubiertas impermeables homologados en situaciones sanitarias leves.
- El aviso en situaciones graves a sanitarios externos.
- La atención a gestos, hábitos o prácticas que afecten a los productos alimentarios.

**CR1.4** El plan de reconocimiento médico en hostelería se cumple, asistiendo a revisiones periódicas de empresas autorizadas para cumplir la periodicidad del mismo.

**CR1.5** La información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos, entre otros se acomete, comprobando la adaptación, según las demandas establecidas por la empresa de hostelería en la evaluación de riesgos y en la planificación de la actividad correctiva, preventiva y predictiva.

**RP2:** Mantener las instalaciones, equipos y utillaje, considerando el orden, limpieza, mantenimiento y señalización, conforme a la evaluación de riesgos para promover actuaciones preventivas, predictivas y correctivas en hostelería.

**CR2.1** Las instalaciones, equipos y utillaje de los departamentos se mantienen, garantizando el cumplimiento de la planificación y las acciones preventivas, predictivas y correctivas.

**CR2.2** Los espacios de trabajo de los departamentos se mantienen, considerando las dimensiones, el orden, iluminación, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización para que el plan de prevención y seguridad quede cumplido.

**CR2.3** Los dispositivos de seguridad de los equipos se chequean, verificando funcionamiento, paradas de emergencia, entre otros, para adaptar el funcionamiento y adaptación a la industria de hostelería.

**CR2.4** Las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad, se revisan, comunicándolas al departamento de mantenimiento interno o externo, para que su reparación quede avalada.

**CR2.5** Las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo se controlan, verificando que no haya obstáculos y presencia de señalización en zonas de riesgo para la evacuación, en casos de emergencia.

**CR2.6** Las instalaciones, equipos y utillaje se verifican, para que la adecuación de productos y sistemas de limpieza y mantenimiento queden asegurados, considerando:

- Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización, entre otros.
- La utilización de productos específicos de limpieza.
- El almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.
- El uso de Equipos de Protección Individual (EPI).
- El cumplimiento de normas de seguridad según el plan de prevención establecido por la empresa.
- La prevención y gestión de residuos.

**CR2.7** Los equipos y utillaje se revisan, proponiendo la renovación, en su caso, y alternativas para que la peligrosidad disminuya y los riesgos para la salud y la protección medioambiental queden minimizados.

**RP3:** Ejecutar las medidas de emergencia y primeros auxilios establecidas por la empresa de hostelería, cumpliendo con las primeras intervenciones, según el plan de autoprotección para minimizar las consecuencias.

**CR3.1** Las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia como incendio, inundación, vertidos accidentales, entre otros se cumplen, según el plan para que las actuaciones en su caso queden garantizadas.

**CR3.2** Los simulacros de emergencias se ejecutan, considerando incendios, inundaciones, vertidos accidentales, entre otros y cumpliendo con las indicaciones de la persona responsable de prevención, para garantizar su aplicación en situaciones de autoprotección.

**CR3.3** Los accidentes laborales como atrapamientos, cortes, caídas, golpes, quemaduras, hemorragias, heridas, entre otros se tratan, aplicando los primeros auxilios según tipología y colaborando con el equipo facultativo de primera atención sanitaria en su caso, para asegurar la atención.

**CR3.4** Los recursos de primeros auxilios al accidentado, se revisan periódicamente y después de cada atención, informando de la reposición del material para que próximas intervenciones en su caso, queden garantizadas.

**CR3.5** Los incidentes ambientales se gestionan, siguiendo el protocolo de actuación definido en el plan de emergencia, para transmitir la información a la persona responsable de prevención y/o al servicio de emergencia específico.

**CR3.6** Los equipos de protección contra incendios como extintores, dispositivos de lavado de ojos, duchas de emergencia, entre otros, definidos en el plan de autoprotección se comprueban, verificando señalización, identificación, revisión/reposición, ubicación y accesibilidad, teniendo en cuenta las zonas de mayor riesgo.

**RP4:** Efectuar operaciones de gestión de residuos y de uso de agua y energía en las empresas de hostelería, favoreciendo el desarrollo sostenible, la protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

**CR4.1** El agua y la energía de la empresa de hostelería se utilizan, según el plan de ahorro y seguridad para que los objetivos del mismo queden cumplidos.

**CR4.2** Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

**CR4.3** La recogida de los residuos se efectúa, separándolos en función de su naturaleza en contenedores específicos para que el plan de protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario quede cumplido.

**CR4.4** Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos para su posterior recogida para garantizar la trazabilidad.

**CR4.5** Las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueban, verificando que no existan disfunciones y avisando, en su caso al departamento de mantenimiento para su reparación.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como calzado de seguridad, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, gafas protectoras, mascarillas con filtros, fajas, entre otros. Alarmas. Depósitos. Contenedores de reciclaje. Sistemas de seguridad de máquinas y de equipos de transporte. Detectores portátiles de seguridad. Dispositivos de urgencia para primeros auxilios o respuesta a emergencias. Equipos de emergencia fijos y móviles. Escaleras de incendios, extintores, mangueras, monitores, iluminación de emergencia. Detectores ambientales: muestreadores de aire y de agua. Etiquetas o carteles de señalización de peligro para empresas de hostelería.

### Productos y resultados

Normas de higiene personal determinadas. Instalaciones, equipos y utillaje mantenidos. Medidas de emergencia y primeros auxilios ejecutados. Operaciones de gestión de residuos y de uso de agua y energía efectuadas.

### Información utilizada o generada

Estocaje de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## MÓDULO FORMATIVO 1

### Definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería

Nivel:	2
Código:	MF0709_2
Asociado a la UC:	UC0709_2 - Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Aplicar técnicas de definición de productos de pastelería/repostería, considerando un proyecto de un establecimiento, promoción de venta y canales de comercialización.

**CE1.1** Describir los componentes de las materias primas, partiendo de unos objetivos económicos, gastronómicos, de mercado, entre otros.

**CE1.2** Identificar características físico-químicas de componentes de una materia prima, determinando su comportamiento en las fases de elaboración.

**CE1.3** Determinar componentes de materias primas, aditivos, entre otros, relacionándolos con técnicas aplicadas con un producto objetivo.

**CE1.4** En un supuesto práctico de introducción de nuevos productos en una pastelería/repostería:

- Proponer nuevos productos, partiendo de materias primas y géneros alimenticios, considerando estacionalidad y cercanía de mercado.
- Proponer mejoras sobre productos ya existentes, aplicando tecnologías innovadoras.

**CE1.5** En un supuesto práctico de definición de ofertas de pastelería/repostería, partiendo de un público objetivo:

- Identificar variables de necesidades socio-económicas, dietéticas, de variedad, gusto, entre otras, analizándolas.
- Componer ofertas de pastelería/repostería, basándose en necesidades dadas y equilibrio dietético de las mismas.
- Presentar ofertas de pastelería/repostería utilizando soportes informáticos específicos y cumpliendo con unos objetivos económicos y comerciales.

**CE1.6** En un supuesto práctico de presentación de oferta de productos de pastelería/repostería:

- Contactar con la clientela, utilizando canales de comunicación como telefonía, correo electrónico, páginas de Internet, mensajería, comercio electrónico, redes sociales, entre otros,
- Clasificar una clientela, considerando segmento de población, comportamiento, preguntas planteadas, necesidades, entre otros.
- Posicionar productos de pastelería/repostería, mejorando visibilidad y evitando tiempos de espera.
- Ofertar productos y/o servicios indicando características, precios, entre otros.
- Reconocer técnicas de mercadotecnia, describiendo aplicación en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería.

- Ejemplificar trato con una clientela, estableciendo vínculo y potenciando fidelización.

**C2:** Enumerar materias primas y bebidas, considerando su recepción, almacenaje y su aprovisionamiento.

**CE2.1** Determinar materias primas y bebidas para establecimientos de pastelería/repostería, explicando niveles de calidad e identificación comercial.

**CE2.2** Clasificar materias primas, determinando:

- Productos de cercanía, teniendo en cuenta estacionalización.
- Características organolépticas, atendiendo a su tipología.
- Productos a granel, explicando características, pros y contras.
- Objetivos económicos de un establecimiento, partiendo de un análisis de demanda.
- Fases y puntos críticos de almacenamiento, explicando cantidades, calidades, caducidades, embalaje, temperatura y normas higiénico-sanitarias en un aprovisionamiento.

**CE2.3** En un supuesto práctico de atención a demandas de materias primas, partiendo de unas necesidades de productos dadas:

- Reconocer demandas, teniendo en cuenta un establecimiento de pastelería/repostería.
- Explicar procesos de rotación, siguiendo técnicas FIFO/PEPS.
- Determinar zonas de almacenamiento y circulación, considerando la distribución por áreas.
- Enumerar equipos y utillaje para una manipulación y acondicionamiento de provisiones, seleccionándolos o comprándolos utilizando aplicaciones informáticas específicas.
- Cumplimentar fichas de almacén, formalizándolas.

**C3:** Relacionar sistemas de aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial en pastelería/repostería con su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración.

**CE3.1** Determinar documentación para un aprovisionamiento interno, explicando una cumplimentación de vales de pedido.

**CE3.2** En un supuesto práctico de selección de equipos y utillaje, en relación a elaboraciones de pastelería/repostería:

- Seleccionar la maquinaria, justificando la decisión en función de la preparación.
- Organizar una secuencia de uso de equipos y utillaje, describiendo normas de uso y riesgos asociados a su manipulación.
- Determinar el mantenimiento, señalando partes sensibles de equipos y utillaje.

**CE3.3** En un supuesto práctico de solicitud de materias primas para su provisión interna, partiendo de una demanda:

- Solicitar géneros, atendiendo a un plan de trabajo o necesidades de un servicio.
- Distribuir géneros en forma, lugar y cantidad, teniendo en cuenta aplicación posterior y seguimiento de trazabilidad.
- Ejecutar acopio de utillaje, distribuyéndolos.
- Verificar existencias mínimas, comunicando a través de un soporte específico información de estocaje.

**C4:** Aplicar técnicas de conservación y regeneración de elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a un sistema de APPCC.

**CE4.1** Diferenciar equipos de conservación, regeneración y envasado, explicando sus características.

**CE4.2** Determinar sistemas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación, explicándolos para productos en crudo, semielaborados y elaboraciones finales.

**CE4.3** Determinar sistemas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros, explicando explicándolos para productos en crudo, semielaborados y elaboraciones finales.

**CE4.4** En un supuesto práctico de aplicación de técnicas de conservación y regeneración de géneros, partiendo de unas materias primas dadas:

- Envasar géneros y elaboraciones, teniendo en cuenta gramaje, densidad y temperatura.
- Etiquetar géneros y elaboraciones, siguiendo sistema de APPCC.
- Controlar temperatura de generadores de frío, registrándolos en soportes de APPCC.
- Abatir géneros, utilizando maquinaria específica.
- Almacenar productos envasados, disponiéndolos en cámaras generadoras de frío.
- Descongelar productos envasados, aplicando parámetros de tiempos y ubicación.
- Regenerar productos envasados elaborados, utilizando maquinaria o batería de cocina específica.
- Controlar temperaturas en un proceso de conservación y regeneración, utilizando paneles de maquinaria o sondas.
- Ejemplificar una gestión de residuos, tratándolos según naturaleza.

**CE4.5** Determinar procesos de limpieza y desbarase de una partida, explicando productos y técnicas, según recomendaciones de fabricante.

**C5:** Aplicar técnicas de obtención de costes, partiendo de unos consumos a proveedores y de unas ventas.

**CE5.1** Explicar fichas de especificación técnica de preparación de productos, utilizando soportes informáticos de gestión de compras.

**CE5.2** Determinar tipologías de albaranes y vales de pedido, explicando verificación en función de una producción.

**CE5.3** En un supuesto práctico de obtención de costes, considerando consumos a proveedores, ventas y administración financiera en una empresa de pastelería/repostería:

- Complimentar fichas técnicas de preparación de productos, introduciendo datos en un soporte informático de gestión de compras.
- Verificar mercancías utilizadas, atendiendo a una producción, comprobación de albaranes y vales de pedido.
- Calcular un coste de producto, partiendo de una mercancía consumida y de una existencia resultante.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4, CE1.5 y CE1.6; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.2 y CE3.3; C4 respecto a CE4.4 y C5 respecto a CE5.3.

### Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

## Contenidos

### 1 Productos de pastelería/repostería: definición, promoción y comercialización

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos. Definición de los elementos y variables de las ofertas de pastelería/repostería. Materias primas: ecológicas e industriales. Estacionalidad. Planificación y diseño de las ofertas: identificación de necesidades socio-económicas, dietéticas, de variedad, gusto, entre otras. Documentación habitual y aplicaciones informáticas de comunicación.

### 2 Aprovisionamiento en pastelería/repostería: finalidad, fundamento y procesos

Aprovisionamiento y función. Proceso de recepción de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: caracterización y concreción de procesos de aprovisionamiento. Métodos y fuentes de suministro en aprovisionamiento. Solicitudes de compra y procedimientos de recepción y control de mercancías de pastelería/repostería. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. Proceso de almacenamiento de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: Condiciones del almacén: térmicas y estructurales. Condiciones de las cámaras de refrigeración y/o congelación: térmicas y estructurales. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna. Diseño de rutas de distribución interna. Proceso de control y rotación de stock de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: Los almacenes, cámaras y diferentes estancias relacionadas con el aprovisionamiento, control de entradas y salidas. Equipos de Protección Individual (EPI) aplicados a procesos de recepción y aprovisionamiento. El inventario, fundamentación e importancia, métodos y periodicidad. Partes de consumos diarios. El escandallo y su importancia en los consumos. Sistemas y métodos de rotación de stock más usuales según su naturaleza o criterio específico. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería/repostería.

### 3 Aplicación de técnicas de conservación y regeneración de elaboraciones de pastelería/repostería

Conservación: equipos. Técnicas. Procesos. Aplicaciones. Sistemas de conservación mediante frío: refrigeración. Congelación. Ultracongelación. Sistemas de conservación mediante calor: esterilización. Pasteurización. UHT (Ultrapasteurización o Uperización). Otros. Regeneración: revisión y mantenimiento de equipos. Técnicas. Procesos.

### 4 Aplicación de técnicas de obtención de costes en pastelería/repostería

Procesos administrativos internos en las empresas de pastelería/repostería. Soportes documentales y registros. Programas informáticos de gestión interna. Fichas de especificación técnica de preparación de productos: cumplimentación. Aplicación de procedimientos. Medios de almacenamiento y tratamiento de la información. Aplicaciones. Control de correspondencia. Gestión de almacén. Gestión de inventarios. Control de existencias de documentos. Gestión de la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 2

### ELABORACIONES DE MASAS, CREMAS, RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS BASE EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA

Nivel:	2
Código:	MF0306_2
Asociado a la UC:	UC0306_2 - DESARROLLAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS, RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS BASE EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA
Duración (horas):	150
Estado:	Tramitación BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Aplicar técnicas de aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje de acuerdo con planes de producción, verificación y comunicación.

**CE1.1** Describir documentación de solicitudes de aprovisionamiento interno, considerando vales de pedido, planes de trabajo, entre otros.

**CE1.2** En un supuesto práctico de selección de equipos y utillaje, considerando unos planes de producción, verificación y comunicación:

- Seleccionar equipos, utillaje, justificando la decisión, en función de la preparación.
- Organizar una secuencia de uso de equipos y utillaje, describiendo normas de uso y riesgos asociados a su manipulación.
- Determinar el mantenimiento, señalando partes sensibles de equipos y utillaje.

**CE1.3** Reconocer géneros para preparar preelaboraciones de productos base, utilizando fichas e indicando lugares de ubicación en partidas.

**CE1.4** En un supuesto práctico de solicitud de materias primas para su provisión interna, partiendo de una demanda:

- Solicitar géneros, atendiendo a un plan de trabajo determinado o necesidades de servicio.
- Distribuir géneros por partidas en forma, lugar y cantidad, teniendo en cuenta aplicación posterior.
- Ejecutar acopio de utensilios, distribuyéndolos por partidas.
- Verificar existencias mínimas, comunicando a través de un soporte específico información de estocaje.
- Ejemplificar un proceso de trazabilidad, partiendo de una materia prima.
- Gestionar los residuos producidos en las instalaciones, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normas de protección medioambiental.

**C2:** Aplicar técnicas de preparación de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, aplicando criterios de seguridad alimentaria.

**CE2.1** Explicar fórmulas de preparación, identificando funciones de ingredientes en relación con un producto final.

**CE2.2** Describir características de masas, cremas, rellenos y otros productos base, clasificándolos según sus aplicaciones e identificando productos obtenidos a partir de ellos.

**CE2.3** Describir una secuencia de operaciones en procesos de elaboración, indicando objetivos y efectos de cada una de ellas, condiciones de ejecución, parámetros de control y equipos.

**CE2.4** En un supuesto práctico de preparación de masas, cremas, rellenos y otros productos base, siguiendo su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria:

- Seleccionar equipos y utillaje, adecuándolos a una demanda.
- Manejar equipos y utillaje, considerando técnicas de ejecución.
- Ejecutar un pesaje o medida, siguiendo una formulación.
- Efectuar una técnica, adecuándola al producto final.
- Efectuar un heñido, marcado, pintado, entre otros, siguiendo una formulación.
- Controlar parámetros de tiempo, temperatura y velocidad, aplicando normas de protección individual y medioambiental.
- Verificar características físicas y organolépticas, comprobando extensibilidad, tenacidad y textura, entre otras.
- Decidir supuestas medidas correctoras, atendiendo a unos resultados.

**CE2.5** Determinar operaciones de limpieza y desbarase de partidas, explicando productos y técnicas, según recomendaciones de fabricante, planes de protección medioambiental, gestión de residuos y de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

**C3:** Aplicar técnicas de conservación y regeneración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, atendiendo a un sistema de APPCC.

**CE3.1** Diferenciar equipos de conservación, regeneración y envasado, explicando sus características.

**CE3.2** Determinar sistemas de conservación en frío como refrigeración, congelación y ultracongelación, explicando operaciones para productos en crudo, semielaborados y elaborados.

**CE3.3** Determinar sistemas de conservación en caliente como esterilización, pasteurización, entre otros, explicando operaciones para productos, semielaborados y elaborados.

**CE3.4** En un supuesto práctico de aplicación de técnicas de conservación y regeneración de géneros, partiendo de unas materias primas dadas:

- Envasar géneros y elaboraciones, teniendo en cuenta gramaje, densidad y temperatura.
- Etiquetar géneros y elaboraciones, siguiendo sistema de APPCC.
- Controlar temperatura de generadores de frío, registrándolos en soportes de APPCC.
- Abatir géneros, utilizando maquinaria específica.
- Almacenar productos envasados, teniendo en cuenta destino y consumo asignado.
- Descongelar productos envasados, aplicando parámetros de tiempos y ubicación.
- Regenerar productos envasados elaborados, utilizando equipos específicos.
- Controlar temperaturas de géneros en un proceso de conservación y regeneración, utilizando paneles de maquinaria o sondas.
- Utilizar Equipos de Protección Individual (EPI), considerando equipos de un proceso.
- Gestionar residuos, teniendo en cuenta su tipología.

**CE3.5** Determinar operaciones de limpieza y desbarase de partidas, explicando productos y técnicas, según recomendaciones de fabricante, planes de protección medioambiental, gestión de residuos y de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.2 y CE1.4; C2 respecto a CE2.4 y C3 respecto a CE3.4.

## Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

## Contenidos

### 1 Área de producción de pastelería/ repostería

Definición y modelos de organización. Estructuras de sus dependencias. Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento. Terminología utilizada en la producción de pastelería/repostería. Elaboración de planes sencillos para la producción. Equipos y utillaje: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento. Aplicación de técnicas, procesos y control característicos. Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial. Recepción y almacenamiento: métodos, documentación y aplicaciones. Formalización y traslado de solicitudes. Utilización de Equipos de Protección Individual (EPI) en función del equipo manipulado.

### 2 Aplicación de técnicas de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería

Definición, clasificación, y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados. Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución. Elaboración de masas leudadas y batidas. Elaboración de hojaldres y pastas. Elaboración de cremas y rellenos. Normativa de seguridad alimentaria. Gestión de residuos.

### 3 Aplicación de técnicas de conservación y regeneración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería

Clases y caracterización. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Deducción de la técnica o método apropiado. Técnicas de regeneración: identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones. Normativa de seguridad alimentaria. Gestión de residuos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

- Taller de 4 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 3

### Elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería

Nivel:	2
Código:	MF0710_2
Asociado a la UC:	UC0710_2 - Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería
Duración (horas):	180
Estado:	Tramitación BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Determinar preparación de productos con base de masas, cremas y rellenos de acuerdo con la definición del producto (ecológico y/o industrial), posterior consumo o distribución.

**CE1.1** Describir técnicas de acopio de masas, cremas y rellenos, considerando un producto final.

**CE1.2** Determinar mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, explicando rendimiento en materias primas, evitación de costes y desgastes innecesarios.

**CE1.3** En un supuesto práctico de preparación de productos con base de masas, cremas y rellenos, adecuando resultados a una posterior aplicación:

- Aplicar técnicas de transformación y cocinado, siguiendo criterios de producción.
- Secuenciar la formulación, siguiendo indicaciones de una ficha receta.
- Reconocer masas, indicado tipologías: areniscas, escaldadas, fritas, entre otras.
- Reconocer cremas y rellenos, indicado tipologías: con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas.
- Determinar atención a necesidades alimenticias específicas, explicando alergias, intolerancias, entre otras.
- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral, trazabilidad y de manipulación de alimentos, explicándolas.

**CE1.4** En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de elaboraciones de masas, cremas y rellenos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

- Explicar técnicas de conservación, determinándolas según la naturaleza de sus componentes.
- Identificar lugares de almacenamiento sobre un plano, determinándolos según la naturaleza de componentes de productos.
- Formalizar vales de pedidos, en función de las peticiones.
- Determinar sistemas de APPCC, considerando sus fases.
- Determinar equipos y utillaje, explicando usos, limpieza y mantenimiento.

**CE1.5** En un supuesto práctico de regeneración de masas, cremas y rellenos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

- Identificar técnicas de regeneración, determinándolas según la naturaleza de sus componentes.
- Identificar especificaciones de un producto, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.
- Determinar sistemas de APPCC, explicándolos.
- Determinar equipos y utillaje, explicando usos, limpieza y mantenimiento.

**CE1.6** Determinar utilización de equipos y utillaje en el área de conservación y regeneración de pastelería/repostería, considerando sistemas de APPCC y prevención de riesgos laborales.

**C2:** Determinar elaboraciones helados y semifríos en pastelería/repostería de acuerdo con la definición del producto (ecológico y/o industrial), aplicando técnicas de presentación.

**CE2.1** Describir técnicas de elaboración de helados y semifríos, adecuándolas a productos de cercanía, distribución y conservación.

**CE2.2** En un supuesto práctico de preparación de helados y semifríos, adecuando resultados a la posterior aplicación:

- Aplicar técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras, a partir de la información suministrada, siguiendo procedimientos de calidad establecidos.
- Secuenciar la formulación, siguiendo indicaciones de una ficha receta.
- Reconocer helados, granizados, sorbetes indicando tipologías.
- Reconocer semifríos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros, indicando tipologías.
- Determinar atención a necesidades alimenticias específicas, explicando alergias, intolerancias, entre otras.
- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral, trazabilidad y de manipulación de alimentos, explicándolas.

**CE2.3** En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de helados y semifríos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

- Identificar técnicas de conservación, determinándolas según la naturaleza de sus componentes.
- Identificar lugares de almacenamiento, determinándolos según la naturaleza de sus componentes.
- Formalizar vales de pedidos, en función de las peticiones.
- Determinar sistemas de APPCC, considerando sus fases.
- Determinar equipos y utillaje, explicando usos, limpieza y mantenimiento.
- Ejemplificar una gestión de residuos, tratándolos según naturaleza.

**CE2.4** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación de helados y semifríos en pastelería/repostería, en función del género y del uso posterior.

**CE2.5** En un supuesto práctico de regeneración de helados y semifríos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

- Identificar técnicas de regeneración, determinándolas según la naturaleza de sus componentes.
- Identificar especificaciones de un producto, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.
- Determinar sistemas de APPCC.
- Determinar equipos y utillaje, explicando usos, limpieza y mantenimiento.

**CE2.6** Determinar uso de equipos y utillaje en el área de conservación y regeneración de pastelería/repostería, considerando sistemas de APPCC y prevención sobre riesgos laborales.

**C3:** Aplicar técnicas de ensamblaje de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando presentaciones, tipología de servicio y prevención de pérdidas y desperdicio.

**CE3.1** Determinar tratamiento de elaboraciones de pastelería/repostería, teniendo en cuenta aspectos de ensamblaje.

**CE3.2** Describir tipos de materias primas consideradas en un ensamblaje de elaboraciones, explicando tipologías.

**CE3.3** En un supuesto práctico de ensamblaje, de elaboraciones de pastelería/repostería, teniendo en cuenta acabado y presentación:

- Tratar productos semielaborados y materias primas de origen ecológico y/o industrial, teniendo en cuenta una orden de trabajo y su conservación.
- Utilizar equipos y utillaje, siguiendo normas higiénico sanitarias.
- Manipular productos semielaborados, elaborados y materias primas de origen ecológico y/o industrial, aplicando técnicas de ensamblaje, relleno, entre otras.
- Limpiar equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería, utilizando productos y ropa específicos.
- Mantener equipos de frío y de calor, considerando temperaturas y uso de reguladores o medios de control de procesos.

**CE3.4** Determinar vías de reciclaje, venta o usos alternativos de excedentes de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros.

**C4:** Determinar técnicas de decoración para pastelería/repostería, utilizando criterios de selección según tipología de elaboraciones y aplicaciones informáticas específicas.

**CE4.1** Explicar modelos decorativos, considerando técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras.

**CE4.2** Determinar técnicas gráficas, relacionándolas con elaboraciones en función de resultados: 3D, geométricas, florales, entre otras.

**CE4.3** Ejecutar bocetos, partiendo de técnicas gráficas.

**CE4.4** En un supuesto práctico de decoración en pastelería/repostería, partiendo de elaboraciones dadas:

- Manejar aplicaciones informáticas específicas, desarrollando modelos.
- Diseñar modelos decorativos, considerando técnicas de elaboración dadas.
- Seleccionar una decoración, teniendo en cuenta técnicas gráficas.
- Determinar sistemas de APPCC, considerando sus fases.
- Determinar equipos y utillaje, explicando usos, limpieza y mantenimiento.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.2, CE2.3 y CE2.5; C3 respecto a CE3.3 y C4 respecto a CE4.4.

### Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

## Contenidos

### 1 Productos con base de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería

Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Ubicación y distribución. Elaboración de masas leudadas y batidas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos de masa: de múltiples aplicaciones, utilizadas para suizos, petit pain y medias noches, entre otros; de bollería hojaldrada, utilizadas para napolitanas, cuñas, xuxos y caracolas, entre otras; Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas batidas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: bizcochos ligeros: espuma, entre otros. Pesados: genovés, plum-cake, entre otros. Cocidos al vapor: capuchina, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas fritas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Productos típicos regionales: rosquillas, churros, buñuelos, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Técnicas de elaboración. Términos característicos de la pastelería/repostería. Elaboración de hojaldres y pastas: hojaldres: características. Tipos y formulación. Puntos críticos en su elaboración. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de pastas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: areniskas, secas y de manga, entre otras. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de cremas y rellenos: Cremas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Rellenos: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos.

### 2 Elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería

Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Elaboración de helados: definición. Clasificación y características. Preelaboraciones: tipos de pasteurización, homogenización y maduración. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: helados, granizados, sorbetes, entre otros. Formulaciones. Elaboraciones diversas. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación. Elaboración de semifríos: definición. Características. Tipos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

### 3 Aplicación de técnicas de ensamblaje en elaboraciones de pastelería/repostería

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. Productos semi-elaborados, elaborados y materias primas. Gestión de la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

### 5 Aplicación de técnicas de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería

Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. Normas y combinaciones organolépticas. Realización de motivos decorativos. 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.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 4

### SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel:	2
Código:	MF0711_2
Asociado a la UC:	UC0711_2 - ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Aplicar técnicas de higiene personal, siguiendo planes de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria para asegurar la calidad higiénico-sanitaria en actividades de hostelería.

**CE1.1** Describir normas higiénico-sanitarias relacionadas con personal de hostelería, reconociendo un plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de situaciones.

**CE1.2** Clasificar tipologías de vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como uniformes, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, calzado de seguridad, mascarillas, fajas, entre otros, relacionando su uso en hostelería.

**CE1.3** Describir medidas de higiene personal, explicando comportamientos o actitudes susceptibles de contaminación en alimentos como alteraciones sufridas por los mismos, agentes causantes, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

**CE1.4** En un supuesto práctico de cumplimiento de un plan de atención a enfermedades o lesiones, ejemplificándolo:

- Avisar de una situación, utilizando canales de comunicación, según protocolo para casos leves o graves.
- Ejecutar un primer auxilio en una situación sanitaria leve, utilizando protecciones con vendajes homologados, entre otros.
- Avisar de una situación sanitaria grave, comunicándose con sanitarios externos.

**CE1.5** En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de una instalación de hostelería, relacionándolo con elaboraciones o servicio de alimentos y bebidas:

- Identificar acciones de higiene y comportamiento personal, reconociendo vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI).
- Seleccionar los productos y tratamientos, identificando parámetros objeto de control.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización, considerando tipología de establecimiento.
- Realizar operaciones de limpieza, desinfección y desinsectación, reconociendo la frecuencia del proceso de higienización.

**C2:** Aplicar técnicas de mantenimiento de instalaciones, equipos y utillaje de hostelería, considerando orden, limpieza, mantenimiento y señalización.

**CE2.1** Determinar mantenimiento de instalaciones, equipos y utillaje, considerando acciones preventivas, predictivas y correctivas.

**CE2.2** En un supuesto práctico de mantenimiento de instalaciones, equipos y utillaje de hostelería, según un plan de prevención y seguridad:

- Determinar dimensiones, orden, iluminación y limpieza, incluyendo desinfección, desinsectación y desratización.
- Reconocer dispositivos de seguridad de equipos, verificando paradas de emergencia, entre otros.
- Verificar zonas de paso, salidas y vías de circulación, considerando obstáculos y señalización.

**CE2.3** Explicar incidencias o anomalías en dispositivos de seguridad, indicando flujos de comunicación de las mismas.

**CE2.4** En un supuesto práctico de adecuación de productos, y sistemas de limpieza y mantenimiento de instalaciones, equipos y utillaje, según un plan de prevención y seguridad:

- Verificar sistemas de alimentación de equipos generadores de calor y de frío, confirmando su operatividad.
- Adecuar uso de Equipos de Protección Individual (EPI), comprobando su integridad y seguridad.
- Cumplir normas de seguridad de un plan de prevención, asegurando su cumplimiento.
- Acometer una gestión de residuos y reciclaje, garantizando el respeto al medioambiente.
- Ejemplificar una carga y descarga de materias primas, según un plan de prevención y seguridad para trabajadores.

**CE2.5** Determinar propuestas de renovación de equipos y utillaje, indicando alternativas de reducción de peligrosidad.

**C3:** Aplicar técnicas de emergencia y primeros auxilios en el ámbito de la hostelería, cumpliendo directrices de intervenciones y minimizando consecuencias.

**CE3.1** Describir instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia como incendio, inundación, vertidos accidentales, entre otros, indicando una organización de situación.

**CE3.2** Determinar incidentes ambientales, explicando protocolos de actuación.

**CE3.3** En un supuesto práctico de ejecución en situaciones de emergencia y primeros auxilios, adecuándolo a una empresa de hostelería:

- Ejecutar un simulacro de emergencia, cumpliendo con unas indicaciones de una supuesta persona responsable de prevención.
- Ejemplificar un tratamiento de accidentes laborales como atrapamientos, cortes, caídas, golpes, quemaduras, hemorragias, heridas, entre otros, reconociendo una primera atención.
- Reconocer equipamiento de recursos de primeros auxilios, indicando reposiciones y control.
- Comprobar equipos de protección contra incendios, considerando señalización, identificación, revisión/reposición, ubicación y accesibilidad.

**C4:** Aplicar técnicas de gestión de residuos, uso de agua y energía, considerando zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas, entre otras en empresas de hostelería.

**CE4.1** Explicar el proceso de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo en hostelería, indicando recursos para su cumplimiento en condiciones laborales, de sostenibilidad y ambientales.

**CE4.2** Describir uso de fuentes de energía en una empresa de hostelería, relacionando instalaciones eléctricas, de gas, entre otras y puntos críticos de disfunciones.

**CE4.3** Describir un proceso de gestión de excedentes de elaboraciones, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros.

**CE4.4** En un supuesto práctico de uso de fuentes de energía en una empresa de hostelería, partiendo de una información técnica dada:

- Reconocer una repercusión económica de uso de agua y de energía, explicando un programa de ahorro y supuestas medidas de seguimiento y control.
- Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

**CE4.5** En un supuesto práctico de gestión de residuos, considerando un plan de ahorro y seguridad:

- Tratar excedentes de elaboraciones, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos.
- Efectuar una recogida de residuos, clasificándolos en contenedores según su naturaleza.
- Almacenar residuos, teniendo en cuenta disposición en un lugar específico para su trazabilidad.
- Cumplir con un plan de protección medioambiental, considerando prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3 y C4 respecto a CE4.4 y CE4.5.

### Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la empresa.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

## Contenidos

### 1 Aplicación de técnicas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Normativa de higiene aplicable a la actividad. Alteración y contaminación de los alimentos: causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Calidad higiénico-sanitaria. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). 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, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

### 2 Aplicación de técnicas de limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Niveles de limpieza. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería. Gestión de residuos y de uso de agua y energía en las empresas de hostelería: procesos, equipos y manipulación.

### 3 Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes. 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, adecuación y normativa aplicable. Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.