

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Operaciones básicas de pastelería

<i>Familia Profesional:</i>	Hostelería y Turismo
<i>Nivel:</i>	1
<i>Código:</i>	HOT414_1
<i>Estado:</i>	BOE
<i>Publicación:</i>	RD 1179/2008

Competencia general

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Unidades de competencia

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería

UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores Productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hostelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería. Tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería.

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.

- Ayudante de pastelería
- Ayudante de almacén de pastelería
- Empleado de establecimiento de pastelería

Formación Asociada (360 horas)

Módulos Formativos

MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería (120 horas)

MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería (240 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería

Nivel: 1
Código: UC1333_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje del área de producción en pastelería, se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al cuidado de equipos, máquinas y útiles se aplican para su conservación.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a su superior.

RP2: Realizar bajo supervisión, el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas.

CR2.1 Las materias primas se reciben, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, la documentación y el número de pedido, entre otros.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.3 Los géneros necesarios para la realización de las operaciones de pastelería se distribuyen a las secciones de trabajo siguiendo instrucciones previas.

CR2.4 Las disfunciones o anomalías detectadas se informan con prontitud a su superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de elaboración de productos de pastelería se comprueban y se comunica con rapidez la cantidad a su superior.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

RP3: Ejecutar, bajo supervisión, operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería que resulten aptas para su posterior aplicación, distribución y consumo, siguiendo instrucciones y normas establecidas.

CR3.1 El envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería se realizan para su aplicación, distribución y

consumo, siguiendo las instrucciones recibidas, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y considerando:

- Las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.

CR3.2 La presentación del producto se realiza en función de la ficha de especificación o instrucciones recibidas.

CR3.3 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene si fuera preciso actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR3.4 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

Medios de producción

Obrador. Equipos, utensilios y utillaje propios del área de pastelería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería apropiados. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía.

Productos y resultados

Limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje de pastelería. Comunicación de disfunciones y anomalías referidas a los equipos y utillaje. Géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería envasados, conservados, almacenados y regenerados para su posterior aplicación o distribución comercial.

Información utilizada o generada

Normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Documentos normalizados, tales como vales de pedido, órdenes internas, fichas de trabajo o de especificación, entre otros.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas

Nivel: 1
Código: UC1334_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.

CR1.1 Las preelaboraciones se realizan siguiendo instrucciones y de acuerdo con:

- La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas.
- La aplicación de técnicas de transformación y cocinado a aquellos productos que lo necesiten.
- Las fichas técnicas de preelaboración.
- Las órdenes recibidas.

CR1.2 El racionado, troceado o picado de las materias primas y preelaboraciones se realiza en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

CR1.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.

CR1.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

RP2: Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.

CR2.1 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.

CR2.2 El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

CR2.3 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se preparan para su conservación.

CR2.4 Los equipos, utensilios y utillaje, empleados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y los métodos establecidos.

CR2.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.6 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

RP3: Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CR3.1 La asistencia en la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería se presta, con prontitud y diligencia, realizando operaciones específicas y siguiendo instrucciones precisas.

CR3.2 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos específicos y los métodos establecidos.

CR3.3 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios según lo establecido.

CR3.4 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

Medios de producción

Instalaciones. Equipos y maquinaria. Utensilios, herramientas y utillaje de pastelería. Materias primas y géneros para las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. Productos de limpieza. Sistemas de suministro de energía. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Manipulación y preelaboración de materias primas. Elaboración, presentación y conservación de elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones. Limpieza y puesta a punto de equipos, utensilios y utillaje de pastelería. Asistencia a sus superiores jerárquicos en todo tipo de elaboraciones de productos de pastelería.

Información utilizada o generada

Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.

MÓDULO FORMATIVO 1

Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería

Nivel:	1
Código:	MF1333_1
Asociado a la UC:	UC1333_1 - Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE1.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.

CE1.2 Describir las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.

C2: Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE2.1 En un supuesto práctico de recepción de géneros y distribución:

- Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.
- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

CE2.2 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

C3: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CE3.1 En un supuesto práctico de regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros, identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados.

CE3.2 En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificar y aplicar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:

- Atendiendo a su destino o consumo asignado.
- Según la naturaleza de sus componentes.
- Cumpliendo con las normas de manipulación.
- Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Formalizando los vales o documentos previstos.

CE3.3 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería en función del género y del uso posterior.

CE3.4 En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros, ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE3.5 En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros, realizar las operaciones necesarias de los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE3.6 Argumentar la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

CE4.1 Identificar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE4.2 Reconocer el etiquetado y ordenar los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.

CE4.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE4.4 Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.

CE4.5 En un supuesto práctico de aprovisionamiento y conservación en pastelería, cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y aplicar los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.

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

C2 respecto a CE2.1; C3 respecto a CE3.1, CE3.2, CE3.4 y CE3.5; C4 respecto a CE4.5.

Otras Capacidades:

Cumplir con las normas de producción.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios

Contenidos

1 El sector de la pastelería

Establecimientos de producción y venta de pastelería. Definición y organizaciones características. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería. Especificidades de la producción artesanal e industrial. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria y equipos básicos de pastelería. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la producción artesanal e industrial. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

2 Seguridad en las zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería.

Limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería: tipos y clasificación de productos.

Características principales de uso de los productos.

Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de limpieza. Interpretación de las especificaciones de los productos de limpieza. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales de limpieza: tipos y ejecución.

Control de plagas en zonas de aprovisionamiento de productos alimenticios utilizados en pastelería: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Etiquetado de los alimentos utilizados en pastelería: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC.

Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad propios de zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería. Uniformes: tipos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

3 Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

Solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
Materias primas más comunes. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Operaciones en tiempo y forma requeridos.

4 Regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros y productos de pastelería de uso común

Regeneración: Definición. Identificación de los principales equipos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.

Envasado: Definición. Identificación de los principales equipos de envasado. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

Conservación: Definición. Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos más comunes. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Taller de pastelería y repostería de 75 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento interno y la conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este 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

Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería

Nivel:	1
Código:	MF1334_1
Asociado a la UC:	UC1334_1 - Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas
Duración (horas):	240
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.
- CE1.1** Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.
 - CE1.2** En un supuesto práctico de preelaboraciones de múltiples aplicaciones de pastelería, aplicar técnicas básicas a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
 - CE1.3** Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C2:** Realizar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.
- CE2.1** Describir las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.
 - CE2.2** En un supuesto práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería:
 - Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.
 - Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
 - CE2.3** Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C3:** Realizar operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- CE3.1** En un supuesto práctico de prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería:
 - Realizar operaciones concretas y sencillas.
 - Realizar la asistencia en el tiempo establecido.

- Cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- Cumplir con las instrucciones recibidas.
- Mantener un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.

CE3.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

CE4.1 Identificar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE4.2 Reconocer el etiquetado y ordenar los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.

CE4.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE4.4 Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.

CE4.5 En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración y presentación en pastelería cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y aplicar los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.

CE4.6 Identificar los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

C5: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE5.1 Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE5.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE5.3 En un supuesto práctico de utilización de equipos, máquinas y útiles de pastelería, seguir los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE5.4 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

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

C1 respecto a CE1.2 y CE1.3; C2 respecto a CE2.2 y CE2.3; C3 respecto a todos sus criterios; C4 respecto a CE4.5; C5 respecto a CE5.3.

Otras Capacidades:

Cumplir con las normas de producción.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Contenidos

1 Materias primas de uso común en pastelería

Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

Huevos y ovoproductos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

Otros productos de uso en pastelería: frutas, carne, pescados, verduras, aromas, especias, entre otros. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2 Preelaboración de materias primas en pastelería

Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.

Tratamientos característicos de las materias primas.

Preelaboraciones más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.

Técnicas y métodos establecidos.

3 Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones

Términos pasteleros relacionados con la elaboración.

Clasificación y aplicaciones.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución para la obtención de masas, cremas, pastas, jarabes y frutas, entre otros.

4 Acabado y presentación de pastelería

Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.

Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.

Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.

Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

5 Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las zonas de elaboración de productos de pastelería. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de elaboración de productos de pastelería: Tipos y clasificación de productos de uso común. Características principales de uso.

Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de uso común en zonas de elaboración de productos de pastelería. Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza en zonas de elaboración de productos de pastelería: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

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.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Control de plagas en zonas de elaboración de productos de pastelería: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad higiénico-sanitaria en zonas de elaboración de productos de pastelería: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería. Uniformes de pastelería: tipos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

6 Maquinaria y equipos básicos de pastelería

Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

Especificidades en la pastelería artesanal e industrial.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Taller de pastelería y repostería de 75 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preelaboración, elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y la asistencia en elaboraciones complejas, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este 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.