

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Actividades básicas en obradores de pastelería/repostería

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	1
Código:	HOT414_1
Estado:	BOE
Publicación:	RD 544/2023
Referencia Normativa:	RD 1179/2008

### Competencia general

Desarrollar actividades en las fases de aprovisionamiento, preparación y asistencia a otras más complejas, en obradores de pastelería/repostería aplicando técnicas culinarias artesanales e industriales y de conservación de alimentos de origen ecológico y/o industrial según normativa aplicable de manipulación y cumpliendo objetivos de la empresa referidos a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y a los estándares de calidad.

### Unidades de competencia

**UC1333\_1:** Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería

**UC1334\_1:** Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería

### Entorno Profesional

#### Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de producción dedicado al aprovisionamiento, conservación y elaboración 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. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. 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 productivo de hostelería, en el subsector 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.

- Auxiliares de producción en obradores de pastelería/repostería
- Ayudantes de producción en obradores de pastelería/repostería
- Ayudantes de almacén de pastelería/repostería

### Formación Asociada (360 horas)

#### Módulos Formativos

**MF1333\_1:** Aprovisionamiento y conservación en pastelería/repostería (120 horas)

**MF1334\_1:** Actividades de elaboración en pastelería/repostería (240 horas)

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

### Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería

Nivel: 1  
Código: UC1333\_1  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Desarrollar actividades de puesta a punto de equipos y utillaje en áreas de producción de pastelería/repostería, según normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas por la persona responsable para garantizar la seguridad y calidad del proceso.

**CR1.1** Los equipos y utillaje de las áreas de producción se preparan, utilizando la uniformidad y protocolos de seguridad requeridos por la empresa para garantizar el cumplimiento de ellos.

**CR1.2** Las instrucciones de uso y manipulación de equipos y utillaje utilizados en la puesta a punto del lugar de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta el sistema de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) como protección, distancia de seguridad, entre otros y contaminación ambiental, para que las normas de seguridad e higiene queden aseguradas.

**CR1.3** Las disfunciones y anomalías observadas en equipos y utillaje se comunican, tomando medidas de reparación y/o aviso a personal externo para que la seguridad y prevención de riesgos laborales queden cumplidas.

**RP2:** Desarrollar actividades de aprovisionamiento interno y/o externo de materias primas en obradores de pastelería/repostería según su origen (ecológico o industrial), colaborando en la distribución y conservación, para garantizar la trazabilidad.

**CR2.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento externo de obradores de pastelería/repostería se reciben, asistiendo a la persona responsable en la comprobación de etiquetas, estado del producto, número de pedido, entre otros, para garantizar la calidad e integridad de las mismas.

**CR2.2** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno en obradores de pastelería/repostería de hoteles, restaurantes, entre otros, se solicitan al economato o almacén, asistiendo en la recogida según vale de pedido, para garantizar el acopio del mismo.

**CR2.3** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, para la puesta a punto de las elaboraciones se distribuyen a las partidas de trabajo, siguiendo instrucciones demandadas, de forma que el suministro de las mismas quede garantizado.

**CR2.4** Los equipos y utillaje del área de aprovisionamiento y distribución se limpian, usando los productos y ropa exigidos de forma que la seguridad del personal y la higiene queden cumplidas.

**CR2.5** Las disfunciones o anomalías detectadas en las materias primas se informan, notificando las bajas por mal estado o rotura, de forma que queden suplidas y puedan ejecutarse las elaboraciones previstas.

**CR2.6** Las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de preelaboración, elaboración y presentación de productos de pastelería, como harinas, azúcares, lácteos, coberturas, entre otros se comprueban, comunicando el estocaje a través de documentos como el relevé (inventarios internos), hojas de existencias, entre otros, de forma que sean suministradas en los plazos establecidos.

**RP3:** Desarrollar actividades de conservación de materias primas de origen ecológico y/o industrial, envasándolas, para su posterior aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo técnicas e instrucciones de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regeneradas, queden aseguradas.

**CR3.1** Las materias primas se preparan, envasándolas para conservar en su almacenamiento, en función de su aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo instrucciones y considerando:

- 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.

**CR3.2** La temperatura requerida durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío utilizados, de forma que la cadena y/o abatimiento, se respete.

**CR3.3** Los equipos y utillaje para la realización de los procesos de conservación y/o elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR3.4** Los equipos y utillaje del área de conservación y elaboración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

Actividades de puesta a punto de equipos y utillaje desarrollados. Actividades de aprovisionamiento interno y/o externo desarrolladas. Actividades de conservación de materias primas desarrolladas.

### Información utilizada o generada

Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Normativa aplicable medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos. Plan de prevención de riesgos laborales en pastelería. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

### Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería

Nivel: 1  
Código: UC1334\_1  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Desarrollar actividades de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en obradores de pastelería/repostería, cumpliendo la orden de trabajo, para su posterior utilización o comercialización.

**CR1.1** Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

**CR1.2** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que el aprovechamiento y los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.

**CR1.3** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas susceptibles de ser conservadas se envasan, etiquetando según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.

**CR1.4** Las materias primas preelaboradas se conservan, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, entre otras y asistiendo en otras como deshidratación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de que la calidad de los productos quede asegurada.

**CR1.5** Los equipos y utillaje del área de preelaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.

**RP2:** Preparar elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones, presentándolas de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.

**CR2.1** Las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones como cremas, pastas secas, salsas, bizcochos ligeros, entre otros, se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión, como cocción, fritura, escaldado, enfriamiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

**CR2.2** Las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones susceptibles de conservación se preparan, asistiendo en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) queden aseguradas.

**CR2.3** Las elaboraciones básicas de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones se presentan, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado,

porcionado, glaseado, hermoseado, entre otras para que el aspecto de las mismas cumpla los estándares de calidad.

**CR2.4** Los equipos y utillaje para la realización de actividades de elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR2.5** Los equipos y utillaje del área de elaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

**RP3:** Desarrollar actividades de asistencia en elaboraciones complejas de obradores de pastelería/repostería, como el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otras, realizando operaciones básicas para cumplir con las instrucciones recibidas por el responsable.

**CR3.1** Las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería se desarrollan, asistiendo en el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otros, para cumplir con los objetivos de calidad y seguridad alimentaria.

**CR3.2** Las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería susceptible de conservación se preparan, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) y atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras, queden aseguradas.

**CR3.3** Las elaboraciones complejas de pastelería/repostería se presentan, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoseado, atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras para que el aspecto del mismo cumpla los estándares de calidad.

**CR3.4** Los equipos y utillaje para la realización de actividades de elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR3.5** Los equipos y utillaje del área de elaboración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Instalaciones. Equipos y maquinaria. Utensilios, herramientas y utillaje de pastelería. Batería de cocción de pastelería/repostería. Materias primas y géneros para las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Sistemas de suministro de energía. Uniformes y lencería específica de pastelería/repostería. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, abatidores de temperatura, entre otros). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Maquinaria generadora de calor (hornos, fogones, freidoras, planchas, entre otros). Maquinaria auxiliar (batidoras, laminadoras, atemperadores, entre otros).

### Productos y resultados

Actividades de preelaboración desarrolladas. Elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones preparadas. Elaboraciones básicas de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones preparadas. Actividades de asistencia en elaboraciones complejas desarrolladas.

### Información utilizada o generada

Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Normativa aplicable medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos. Plan de prevención de riesgos laborales en pastelería.

## MÓDULO FORMATIVO 1

### Aprovisionamiento y conservación en pastelería/repostería

Nivel:	1
Código:	MF1333_1
Asociado a la UC:	UC1333_1 - Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Enumerar equipos y utillaje de uso común en pastelería/repostería, describiendo tipos y uso.
- CE1.1** Identificar equipos de uso común en pastelería/repostería, describiendo sus características de manipulación, prevención y limpieza, a partir de puntos críticos de seguridad y prevención de riesgos laborales.
  - CE1.2** Identificar utillaje básico de uso común en pastelería/repostería, describiendo sus características de manipulación, prevención y limpieza, a partir de puntos críticos de seguridad y prevención de riesgos laborales.
  - CE1.3** Relacionar equipos y utillaje de pastelería/repostería con aplicaciones y técnicas, adecuándolos a los resultados precisados, a partir de fichas de material y elaboraciones.
- C2:** Relacionar el aprovisionamiento de géneros de origen ecológico y/o industrial de uso común en pastelería/repostería con su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración.
- CE2.1** Explicar diferencias en cuanto a la distribución de materias primas, en función de establecimiento, para separar aprovisionamiento interno y externo.
  - CE2.2** En un supuesto práctico de recepción de géneros:
    - Asistir en comprobación de etiquetas y documentación, garantizando la trazabilidad.
    - Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, adaptando según equipos de control y géneros
    - Detectar deterioros o pérdidas de géneros, efectuando las operaciones de retirada e informe al responsable.
  - CE2.3** En un supuesto práctico de distribución de géneros:
    - Realizar operaciones de aprovisionamiento interno de géneros siguiendo las fichas técnicas.
    - Ordenar cronológicamente en fichas la distribución del producto en función de petición del departamento y cumpliendo con los sistemas FIFO (primera entrada, primera salida) y LIFO (última entrada, primera salida).
    - Asistir en la formalización de vales o documentos de petición previstos.
- C3:** Enumerar técnicas básicas de almacenamiento y conservación de géneros crudos de origen ecológico y/o industrial y la regeneración y envasado de elaboraciones.

**CE3.1** En un supuesto práctico de regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros, identificar necesidades de los mismos en función de géneros crudos, preelaborados o elaborados.

**CE3.2** En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, atendiendo a su destino o consumo asignado:

- Identificar métodos de conservación, determinándolos según la naturaleza de sus componentes.
- Identificar lugares de almacenamiento, determinándolos según la naturaleza de sus componentes
- Asistir en la formalización de los vales de pedidos, en función de las peticiones.

**CE3.3** Explicar métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería/repostería 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 de los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería/repostería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

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

**CE4.1** Identificar normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, equipos y utillaje.

**CE4.2** Reconocer etiquetado de productos y útiles de limpieza, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y utilización para garantizar el respeto ambiental.

**CE4.3** Identificar productos y útiles de limpieza autorizados, y su aplicación en tareas de limpieza y desinfección, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

**CE4.4** Identificar riesgos y toxiinfecciones alimentarias, relacionándolos con enfermedades y accidentes a partir de ejemplos inherentes al departamento.

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

C2 respecto a CE2.2 y CE2.3; C3 respecto a CE3.1, CE3.2 y CE3.4

### Otras Capacidades:

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

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar un buen hacer profesional. Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes. 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 El sector de la pastelería/repostería

Establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería: obradores artesanales, obradores específicos de productos para intolerancias alimenticias. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería/repostería. Especificidades de la producción artesanal e industrial (ecológicos, intolerancias alimenticias, entre otros). Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. Maquinaria y equipos básicos de pastelería/repostería. 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/repostería

Condiciones específicas de seguridad: instalaciones, mobiliario, equipos y utillaje destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería. Identificación y aplicación de normativa sobre prevención de riesgos laborales. Limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería/repostería: 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. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería: 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. 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.

### 3 Aprovisionamiento de materias primas de pastelería/repostería

Solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Materias primas más comunes. Clasificación comercial: procedencia (ecológica/industrial) 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 ecológicos y/o industriales de pastelería/repostería de uso común

Regeneración: identificación, equipos, técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Almacenamiento: métodos y aplicaciones. Controles de almacén. Diferencias entre el método FIFO y LIFO en almacenes. Envasado: identificación de los equipos. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Conservación: identificación. Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos ecológicos/industriales. 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. Organización de los procesos en el obrador: circuitos y principio de marcha adelante, documentación asociada a los procesos: orden de trabajo, ficha técnica de producto y ficha técnica de producción, la hoja de pedido y el inventario.

## 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 aprovisionamiento interno y conservación 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

### Actividades de elaboración en pastelería/repostería

Nivel:	1
Código:	MF1334_1
Asociado a la UC:	UC1334_1 - Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería
Duración (horas):	240
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Enumerar técnicas básicas de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en pastelería/repostería, describiendo tipos y fases.
- CE1.1** Identificar materias primas, de origen ecológico y/o industrial de pastelería/repostería para la realización de preelaboraciones de múltiples aplicaciones.
  - CE1.2** Identificar equipos y utillaje de los establecimientos de pastelería/repostería, para garantizar cumplimiento de normativa aplicable de seguridad e higiene describiendo:
    - Funciones.
    - Normas de utilización.
    - Riesgos asociados a su manipulación.
    - Limpieza.
    - Mantenimiento de uso necesario.
  - CE1.3** En un supuesto práctico de preelaboraciones básicas y de múltiples aplicaciones de pastelería/repostería:
    - Utilizar equipos y medios energéticos, siguiendo protocolos de seguridad.
    - Aplicar técnicas básicas a partir de la información suministrada en las órdenes de trabajo, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a lo indicado en las fichas técnicas.
    - Racionar, trocear y/o picar materias primas, garantizando su aprovechamiento.
  - CE1.4** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería, seguir los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
  - CE1.5** Identificar procedimientos de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, para conseguir un rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
  - CE1.6** En un supuesto práctico de conservación de preelaboraciones básicas de pastelería/repostería:
    - Envasar las preelaboraciones, etiquetando según normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).
    - Conservar, adecuando la técnica al uso posterior.
- C2:** Determinar elaboraciones básicas de pastelería/repostería de acuerdo con la tipología del producto (ecológico y/o industrial), aplicando técnicas básicas de presentación.

**CE2.1** Describir técnicas de preparación de elaboraciones básicas de pastelería/repostería, adecuándolas a presentaciones requeridas.

**CE2.2** En un supuesto práctico de preparación de elaboraciones básicas de pastelería/repostería para adecuar resultados a la posterior presentación:

- Aplicar técnicas básicas, a partir de la información suministrada, siguiendo procedimientos de calidad establecidos.
- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.

**CE2.3** Identificar procedimientos de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, para conseguir un rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**CE2.4** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería, seguir los procedimientos establecidos de calidad para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

**C3:** Determinar actividades de asistencia en procesos de preparación y presentación de elaboraciones complejas de pastelería/repostería, según criterios de calidad y seguridad.

**CE3.1** En un supuesto práctico de actividades de asistencia en procesos de preparación y presentación de elaboraciones complejas de pastelería/repostería:

- Desarrollar operaciones concretas y básicas, cumpliendo con los parámetros de calidad
- Desarrollar la actividad en el tiempo establecido.
- Mantener un espíritu de colaboración y predisposición.
- Atender a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras.

**CE3.2** En un supuesto práctico de actividades de asistencia en procesos de preparación y presentación de elaboraciones complejas de pastelería/repostería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos:

- Desarrollar operaciones concretas y básicas, siguiendo instrucciones recibidas.
- Desarrollar la actividad en el tiempo establecido, manteniendo un espíritu de colaboración y predisposición.

**CE3.3** Identificar procedimientos de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, para conseguir un rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**CE3.4** En un supuesto práctico de utilización de equipos, y utillaje de pastelería/repostería, seguir los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

**C4:** Describir 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, equipos y utillaje.

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

**CE4.3** Identificar productos y útiles de limpieza autorizados, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

**CE4.4** Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias, relacionándolos con sus efectos.

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

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.6; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.1 y CE3.2 y CE3.4.

### Otras Capacidades:

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

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar un buen hacer profesional. Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

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 Materias primas de uso común en pastelería/repostería

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

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

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

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

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

Otros productos de uso en pastelería/repostería: identificación. Tipos: frutas, frutos secos, coberturas, aromas, especias, entre otros. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

### 2 Preelaboración de materias primas en pastelería/repostería

Terminología relacionada 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 básicas de pastelería/repostería 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/repostería

Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución. Decoraciones básicas: baños, escarchados y borduras, entre otras. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería/repostería

## 5 Seguridad en las zonas de producción y servicio de pastelería/repostería

Condiciones específicas de seguridad: instalaciones, mobiliario, equipos y utillaje. Identificación y aplicación de normativa aplicable 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/repostería. Sistemas y métodos de limpieza en zonas de elaboración de productos de pastelería/repostería: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. 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. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. Manejo de residuos y desperdicios. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. 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. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería. Prendas de protección.

## 6 Maquinaria y equipos básicos de pastelería/repostería

Maquinaria generadora de calor: identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza. Maquinaria generadora de frío: identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza. Pequeña maquinaria: identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza. Utillaje: identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza.

## 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 las actividades de elaboración en obradores 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.