

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Dirección y producción en pastelería

Familia Profesional:	<b>Hostelería y Turismo</b>
Nivel:	<b>3</b>
Código:	<b>HOT542_3</b>
Estado:	<b>BOE</b>
Publicación:	<b>RD 561/2011</b>
Referencia Normativa:	<b>Orden PRA/1883/2016</b>

### Competencia general

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

### Unidades de competencia

- UC1775\_3:** Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.
- UC1776\_3:** Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.
- UC1777\_3:** Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.
- UC1778\_3:** Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.
- UC0711\_2:** Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
- UC1780\_3:** Diseñar y comercializar productos de pastelería.
- UC1781\_3:** Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.
- UC1782\_3:** Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería.
- UC1779\_3:** Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.

### Entorno Profesional

#### Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

#### Sectores Productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en el sector de la hostelería, y en subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración, envasado,

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

### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Jefe de obrador
- Jefe de pastelería de hotel y restaurante
- Gerente de empresas de producción y venta de pastelería

### Formación Asociada ( 870 horas )

#### Módulos Formativos

- MF1775\_3:** Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos. ( 180 horas )
- MF1776\_3:** Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos. ( 90 horas )
- MF1777\_3:** Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates. ( 120 horas )
- MF1778\_3:** Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería. ( 60 horas )
- MF0711\_2:** Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería ( 60 horas )
- MF1780\_3:** Diseño y comercialización de ofertas de pastelería. ( 120 horas )
- MF1781\_3:** Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. ( 90 horas )
- MF1782\_3:** Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. ( 90 horas )
- MF1779\_3:** Aprovisionamiento en pastelería. ( 60 horas )

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

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

Nivel: 3  
Código: UC1775\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**RP5:** Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, de modo que se eviten o corrijan

posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

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

Nivel: 3  
Código: UC1776\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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



### UNIDAD DE COMPETENCIA 3

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

Nivel: 3  
Código: UC1777\_3  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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

## UNIDAD DE COMPETENCIA 4

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

Nivel: 3  
Código: UC1778\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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

## UNIDAD DE COMPETENCIA 5

### Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Nivel: 2  
Código: UC0711\_2  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

**CR1.4** Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.

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

**CR1.6** Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

**RP2:** Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

**CR2.1** La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

**CR2.2** Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.

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

**CR2.4** Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

**CR2.5** La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

**CR2.6** El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

**CR2.7** Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

**RP3:** Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

**CR3.1** Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

**CR3.2** Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

**CR3.3** Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

**CR3.4** Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

**RP4:** Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

**CR4.1** La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

**CR4.2** La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

**CR4.3** Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

**RP5:** Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

**CR5.1** El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

**CR5.2** El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

**CR5.3** Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

## Contexto profesional



### Medios de producción

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

### Productos y resultados

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 6

### Diseñar y comercializar productos de pastelería.

Nivel: 3  
Código: UC1780\_3  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

- Valorando las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación.
- Interpretando los resultados del análisis sensorial de materias primas, para su posterior aplicación práctica.
- Realizando las anotaciones de forma coherente y fiable.

- Atendiendo al comportamiento y la evolución de una materia prima ya analizada y su inalterabilidad durante su conservación.
- Estimando la adecuación de las materias primas analizadas a los fines y objetivos para los que se realiza.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Criterios de mercado, tales como las necesidades y gustos de los clientes potenciales y de los destinatarios finales.
- Criterios económicos, tales como los medios físicos, humanos y económicos disponibles para la producción y el servicio.

- Criterios organizativos, tales como el tiempo que media entre la elaboración y el consumo de la oferta o las posibilidades de suministro de las materias primas y la estacionalidad de los productos.

- Criterios gastronómicos, tales como la variedad y el valor nutritivo de los alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

Cata, valoración y selección de alimentos para su uso en pastelería. Propuestas de productos de pastelería nuevos o mejoras de los existentes. Análisis del mercado de pastelería. Acciones promocionales de productos y servicios de pastelería. Diseño de cartas de postres o análogos. Precios y tarifas de productos y servicios de pastelería. Gestión de pedidos, reconfirmación y modificaciones o cancelaciones de servicios de pastelería formalizados. Información complementaria diversa, como descripción de ofertas e información sobre otros servicios de pastelería. Notas de cargo y crédito, como facturas y abonos formalizados. Registros y expedientes formalizados. Documentos internos y externos propios del diseño y comercialización de productos de pastelería referenciados, controlados y archivados. Información y asesoramiento sobre la oferta pastelera disponible. Documentos de pago o confirmación de servicios de pastelería.

### Información utilizada o generada

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

## UNIDAD DE COMPETENCIA 7

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

Nivel: 3  
Código: UC1781\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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



## UNIDAD DE COMPETENCIA 8

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

Nivel: 3  
Código: UC1782\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

**CR1.1** La estructura y composición de los distintos presupuestos periódicos de un establecimiento, área o departamento, tales como inversión y financiación, explotación y tesorería, se diseña para servir de punto de partida para la definición del sistema de control presupuestario.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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

## UNIDAD DE COMPETENCIA 9

### Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.

Nivel: 3  
Código: UC1779\_3  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- El control de los almacenes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos

normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos. Tablas de temperaturas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.



## MÓDULO FORMATIVO 1

### Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos.

Nivel:	3
Código:	MF1775_3
Asociado a la UC:	UC1775_3 - Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.
Duración (horas):	180
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**C5:** Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos,

semielaborados y elaboraciones de masas, cremas y rellenos terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

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

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

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

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

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

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

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.4 y CE2.5; C3 respecto a CE3.1; C4 respecto a CE4.4 y CE4.5; C5 respecto a CE5.4.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

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

Demostrar un buen hacer profesional en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Innovar procedimientos y técnicas con el objetivo de mejorar resultados.

## Contenidos

### 1 Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas, cremas y rellenos

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

### 2 Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas, cremas y rellenos

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

### 3 Elaboración de masas leudadas en bollería

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; elaboraciones diversas como roscones de reyes, brioches y ensaimadas, entre otras. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

### 4 Elaboración de masas batidas

Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: Bizcochos ligeros, tales como el de espuma, pesados como el genovés, sacher y plum-cake, entre otros, y cocidos al vapor como la capuchina entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

### 5 Elaboración de masas fritas

Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Productos típicos regionales, tales como rosquillas, churros y buñuelos entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

### 6 Elaboración de hojaldres

Características. Tipos y formulación. Puntos críticos en su elaboración. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

### 7 Elaboración de pastas

Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: Secas y de manga, entre otras. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración

### 8 Elaboración de cremas

Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: con base grasa y con base de leche, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

## 9 Elaboración de rellenos

Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: dulces, a base de cremas y confituras, entre otros y salados, como bechamel y tomate, entre otros. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

## 10 Supervisión de la preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos

Procedimientos de control de la manipulación en crudo de géneros para elaborar masas, cremas y rellenos. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la elaboración de masas, cremas y rellenos. Formas de aplicación. Procedimientos de control del envasado y la conservación de masas, cremas y rellenos. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la regeneración de masas, cremas y rellenos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la supervisión de la ejecución y aplicación de las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, 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

### Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos.

Nivel:	3
Código:	MF1776_3
Asociado a la UC:	UC1776_3 - Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los helados y semifríos que se vayan a realizar.
- CE1.1** Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación, derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.
  - CE1.2** En un supuesto práctico de preelaboración de géneros para helados y semifríos:
    - Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
    - Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
    - Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.
  - CE1.3** Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C2:** Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.
- CE2.1** Describir las elaboraciones de helados y semifríos, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
  - CE2.2** Identificar necesidades de elaboraciones de helados y semifríos, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.
  - CE2.3** Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.
  - CE2.4** Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de helados y semifríos.
  - CE2.5** Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de helados y semifríos en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.
  - CE2.6** Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.
  - CE2.7** Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

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

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

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

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

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

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

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

**CE4.2** Explicar los métodos y equipos de regeneración.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.4 y CE2.5; C3 respecto a CE3.1; C4 respecto a CE4.4 y CE4.5; C5 respecto a todos sus criterios.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

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

Demostrar un buen hacer profesional en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de helados y semifríos.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de helados y semifríos.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Innovar procedimientos y técnicas con el objetivo de mejorar resultados.

## Contenidos

### 1 Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.



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

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

## 3 Elaboración de helados

Definición. Clasificación y características. Preelaboraciones: tipos de pasteurización, homogenización y maduración. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: de crema y de frutas entre otros. Variaciones. Sorbetes, biscuit glacé y perfectos, entre otros. Formulaciones. Elaboraciones diversas. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación.

## 4 Elaboración de semifríos

Definición. Características. Tipos: Mousses, bavarois y carlotas, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

## 5 Supervisión de la preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos

Procedimientos de control de la manipulación en crudo de géneros para elaborar helados y semifríos. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la elaboración de helados y semifríos. Formas de aplicación. Procedimientos de control del envasado y la conservación de helados y semifríos. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la regeneración de semifríos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la supervisión de la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos, 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 3

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates.

Nivel:	3
Código:	MF1777_3
Asociado a la UC:	UC1777_3 - Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**C5:** Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos y preelaboraciones,

así como productos de confitería y chocolates terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

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

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

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

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

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

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

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.1; C4 respecto a CE4.4 y CE4.5; C5 respecto a todos sus criterios.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

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

Demostrar un buen hacer profesional en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Innovar procedimientos y técnicas con el objetivo de mejorar resultados.

## Contenidos

- 1 Utilización de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería y chocolates**  
Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.
- 2 Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería y chocolates**  
Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- 3 Elaboración de caramelo.**  
Definición. Puntos de cocción del azúcar y características. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como piruletas, caramelos y decoraciones de caramelo soplado entre otras. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 4 Elaboración de mermeladas**  
Definición. Características. Tipos: de frutas y hortalizas, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 5 Elaboración de confituras**  
Definición. Características. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 6 Elaboración de jaleas**  
Definición. Características. Tipos: de frutas y hortalizas. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 7 Elaboración de chocolate**  
Chocolate: Definición, variedades y características. Coberturas: Definición, composición y características. Puntos críticos en su tratamiento. Bombones y otros trabajos con chocolate. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 8 Supervisión de la preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates**  
Procedimientos de control para comprobar la preelaboración de géneros para elaborar productos de confitería y chocolates. Formas de aplicación. Procedimientos de control para comprobar la elaboración de productos de confitería y chocolates. Formas de aplicación. Procedimientos de

control para comprobar el envasado y la conservación de productos de confitería y chocolates.  
Formas de aplicación.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la supervisión de la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates, 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 4

### Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

Nivel:	3
Código:	MF1778_3
Asociado a la UC:	UC1778_3 - Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados.
- CE1.1** Calcular las necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.
- CE1.2** Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
- CE1.3** En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno:
- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.
  - Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
  - Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
  - Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- C2:** Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- CE2.1** Describir la ficha técnica de elaboración de productos significativos de pastelería explicando las fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.
- CE2.2** Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.
- CE2.3** Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales e información generadas durante el proceso.
- CE2.4** Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
- CE2.5** Proponer posibles medidas correctoras en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

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

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

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

- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de envasado de las elaboraciones, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones definidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.

- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad predeterminados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.

- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.

- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.



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

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.3, CE2.4 y CE2.8; C3 respecto a CE3.4, CE3.6 y CE3.8; C4 respecto a todos sus criterios.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

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

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de acabado y presentación de productos de pastelería.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Innovar procedimientos y técnicas con el objetivo de mejorar resultados.

## Contenidos

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

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

### 2 Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones para el acabado de productos de pastelería.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Experimentación y evaluación de resultados.

### 3 Elaboraciones específicas para la preparación de postres

Fuentes de información y bibliografía. Clasificación, descripción y aplicaciones. 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.

#### 4 Decoración y exposición de elaboraciones de pastelería

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

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>

#### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la supervisión y ejecución de las operaciones de acabado y presentación de productos 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 5

### Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Nivel:	2
Código:	MF0711_2
Asociado a la UC:	UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

**CE1.1** Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

**CE1.2** Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

**CE1.3** Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

**CE1.4** Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

**CE1.5** Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

**CE1.6** Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

**CE1.7** Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.

**CE1.8** En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Identificar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar y desinsectar.

**C2:** Especificar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

**CE2.1** Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

**CE2.2** Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

- CE2.3** Identificar los parámetros básicos que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.
- CE2.4** Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.
- CE2.5** Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.
- C3:** Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- CE3.1** Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.
- CE3.2** Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.
- CE3.3** Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.
- C4:** Deducir la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
- CE4.1** Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.
- CE4.2** Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.
- CE4.3** Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.
- CE4.4** En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:
- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
  - Explicar un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control.
  - Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

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

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

### Otras Capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

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

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

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

## Contenidos

### 1 Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.  
Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.  
Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.  
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 Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Concepto y niveles de limpieza.  
Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.  
Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.  
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.

### 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 espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, 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, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

### 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 ambiental 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), Diplomatura 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 6

### Diseño y comercialización de ofertas de pastelería.

Nivel:	3
Código:	MF1780_3
Asociado a la UC:	UC1780_3 - Diseñar y comercializar productos de pastelería.
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**C3:** Analizar el sector de la pastelería y definir el posicionamiento del establecimiento, interpretando las variables que lo configuran y explicando la situación actual y las tendencias que se detectan.

**CE3.1** Describir las variables que determinan la evolución y tendencias de la demanda y de la oferta de productos de pastelería y su situación en un momento concreto para diseñar nuevas ofertas que encajen en ellos.

**CE3.2** Identificar los segmentos de la demanda del sector de la pastelería, para definir de forma precisa el mercado del establecimiento.

**CE3.3** Identificar y describir los principales competidores, comparando los mismos y determinando sus características principales, para determinar puntos fuertes y débiles del establecimiento con respecto al resto de la competencia.

**CE3.4** Analizar los distintos tipos de consumidores para describir el público objetivo del establecimiento.

**CE3.5** Identificar las debilidades y amenazas del establecimiento, así como las fortalezas y oportunidades del mismo, con el fin de identificar el futuro posicionamiento del negocio.

**CE3.6** Identificar claramente el posicionamiento del establecimiento, diseñarlo y ponerlo en aplicación.

**CE3.7** Realizar el análisis estratégico de la empresa utilizando las herramientas necesarias para obtener las conclusiones que permitan una toma de decisiones.

**C4:** Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería.

**CE4.1** Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportes nutricionales.

**CE4.2** Describir todo tipo de ofertas de pastelería, indicando los elementos que las componen, características y categoría.

**CE4.3** Relacionar ofertas de pastelería con los diversos establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, de acuerdo con la legislación vigente.

**CE4.4** En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de producción y venta de productos de pastelería:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades de índole socio-económico, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de pastelería.

- Componer ofertas de pastelería que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.

- Presentar las ofertas de pastelería en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos y comerciales establecidos.

- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas de pastelería.

**CE4.5** Identificar y aplicar los principios básicos de higiene, dietética y nutrición en el diseño de la oferta de pastelería seleccionada, con el objetivo de que esta oferta sea más productiva, saludable y actual.



**C5:** Analizar los procesos de información, asesoramiento y venta, y aplicar en ellos los procedimientos y las técnicas de atención al cliente y de comunicación adecuados, como elemento básico para el logro de los objetivos empresariales.

**CE5.1** Identificar los diferentes tipos de clientes de productos de pastelería, describiendo sus hábitos y su comportamiento en la compra.

**CE5.2** Distinguir y analizar los procesos de información que se producen en los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

**CE5.3** Identificar y describir las ofertas de pastelería, tanto de alimentos como de servicios que pone el establecimiento a disposición de sus clientes.

**CE5.4** Determinar precios de venta para todos los servicios incluidos en la oferta de pastelería del establecimiento.

**CE5.5** Aplicar las técnicas de venta, optimizando los resultados económicos del establecimiento manteniendo la satisfacción del cliente.

**CE5.6** En situaciones de demanda de información, solicitud de compra y presentación de reclamaciones:

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

**C6:** Desarrollar acciones promocionales aplicables a establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, aplicando técnicas de marketing.

**CE6.1** Definir segmentos de la demanda e identificar fuentes de información que permitan identificar sus componentes.

**CE6.2** Crear ficheros de clientes actuales y potenciales en los que se puedan incluir los datos relevantes para los objetivos de promoción de ventas y otras acciones de marketing.

**CE6.3** Identificar los elementos caracterizadores de la oferta gastronómica del establecimiento y efectuar comparaciones de las que se deduzcan diferenciales positivos o negativos.

**CE6.4** Describir y aplicar las técnicas de promoción de ventas, definir acciones promocionales y desarrollar los soportes correspondientes, como cronogramas, fichas de visitas o argumentarios.

**CE6.5** Describir técnicas de negociación y aplicarlas en situaciones suficientemente caracterizadas.

**CE6.6** Reconocer las técnicas de merchandising, describiendo las aplicables a los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

**CE6.7** Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de acciones promocionales.

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

C1 respecto a todos sus criterios; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.5 y CE5.6.

## Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

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

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de diseño y comercialización de productos de pastelería.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Innovar procedimientos y técnicas con el objetivo de mejorar resultados.

## Contenidos

### 1 Análisis sensorial de alimentos en pastelería

Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos en pastelería. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial en pastelería.

Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.

Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en pastelería. Los

atributos de los alimentos. Atributos relevantes en pastelería. Medios

utilizados en el análisis sensorial de alimentos en pastelería. Percepción de

atributos sensoriales básicos. Umbral de detección. Cata: definición, tipos y

mecanismos utilizados en la misma. Técnicas de análisis de alimentos.

Aplicaciones. Fases de la cata de alimentos. Elementos y útiles necesarios para

la cata de alimentos. Utilización de escalas gráficas. Pruebas de análisis

sensorial. Principales descriptores: visuales, aromáticos, gustativos y de

textura según tipología de alimentos. Elaboración de perfiles sensoriales.

Pruebas objetivas en el análisis de alimentos: pruebas discriminatorias y

pruebas descriptivas. Pruebas no objetivas en el análisis de alimentos: ensayos

hedónicos. Cata de leches y productos lácteos. Cata de productos secos:

almendras, avellanas, ciruelas, otros. Cata de productos grasos: aceites,

mantequillas, margarinas, otros. Cata de conservas. Cata de harinas. Cata de

otros productos de uso en pastelería.

### 2 Ensayos físicos y químicos básicos en pastelería

Toma de muestras. Conceptos y técnicas básicas aplicables a productos de

pastelería. Conceptos básicos de análisis químico e instrumental aplicables a la

pastelería. Características físico-químicas de la leche, productos lácteos,

productos secos, grasas, harinas, huevos, ovoproductos y azúcares, entre otros productos de uso en pastelería.

Ensayos sobre productos de pastelería: leche y productos lácteos, productos secos, grasas, harinas, huevos, ovoproductos, azúcares y otros productos de uso en pastelería.

### 3 Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

Características de los colorantes, conservantes, antioxidantes, emulsionantes y edulcorantes, entre otros.

Clasificación según su función tecnológica: colorantes, conservantes, antioxidantes, emulsionantes y edulcorantes, entre otros.

Condiciones de conservación y utilización.

### 4 La venta de servicios de pastelería

La oferta de pastelería. Los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. Clasificaciones y características. Fuentes informativas de la oferta de pastelería. Identificación y uso. Pedidos. Configuraciones del canal en la venta de productos de pastelería. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación. Tipos de cobro.

### 5 El diseño de ofertas de pastelería

Tendencias alimentarias y composición de ofertas de pastelería. Elementos de una oferta de pastelería. Clasificación. Variables que influyen en la elaboración de las ofertas de pastelería. Planificación y diseño de ofertas de pastelería.

Aspecto físico de las ofertas de pastelería: Principios básicos para elaborar la oferta. Presentación. Merchandising de la carta/oferta de productos. Higiene, dietética y nutrición: Conceptos básicos. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen. Caracterización de los grupos de alimentos. Alimentación y salud. Comportamiento y hábitos alimentarios.

### 6 El análisis de la situación en el sector de la pastelería

Análisis del mercado. Tendencias del mercado. Cuotas de mercado. Análisis de la competencia. Identificación y descripción de los competidores. La ventaja competitiva o diferencial. La investigación comercial y sus tipos. Cuestionarios. Tabulación y análisis. Análisis del consumidor. Necesidades y motivaciones. Roles de compra. Segmentación y selección de un público objetivo. El DAFO. Determinación de las debilidades, las amenazas, las fortalezas y las oportunidades. Análisis del posicionamiento. Concepto e identificación del mismo.

### 7 Comunicación y atención al cliente y técnicas de ventas y negociación para establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

La comunicación interpersonal. El proceso de la comunicación: Barreras. Saber escuchar. Saber preguntar. La comunicación no-verbal. La comunicación telefónica. Necesidades humanas y motivación: El proceso decisorio. Las expectativas de los clientes. Técnicas para determinar las expectativas de los clientes con respecto a un servicio. La satisfacción de las expectativas como concepto de calidad de un servicio. Los estándares de calidad de un servicio. Identificación de condiciones adversas a la calidad. Tipología de clientes: Análisis y comparación de las técnicas de comunicación más adecuadas a los diferentes tipos de clientes. Aplicaciones. La atención al cliente: Actitud positiva y actitud pro-activa. La empatía. Los esfuerzos discrecionales.

Simulaciones. Los procesos de ventas: Fases de la venta y técnicas aplicables.  
Simulaciones. La negociación: Elementos básicos. La planificación de la negociación. Estrategias y técnicas. Aplicaciones. Tratamiento de reclamaciones, quejas y situaciones conflictivas: Aplicación de procedimientos. Normativa. Normas deontológicas, de conducta y de imagen personal de los profesionales de la comercialización de ofertas gastronómicas

## 8 El Marketing y la promoción de ventas en los establecimientos de producción y venta de pastelería.

Concepto de Marketing. El Marketing de servicios. Especificidades. Segmentación del mercado. El mercado objetivo. El Marketing Mix. Elementos. Estrategias. Políticas y directrices de marketing. El Plan de Marketing: Características. Fases de la elaboración del plan de marketing. Planificación de medios. Marketing directo. Técnicas. Argumentarios. Planes de promoción de ventas: La promoción de ventas en los establecimientos de pastelería. La figura del promotor de ventas y su cometido. Programación y temporalización de las acciones de promoción de ventas. Obtención de información sobre clientes y creación de bases de datos de clientes actuales y potenciales. Normativa legal sobre bases de datos personales. Diseño de soportes para el control y análisis de las actividades de promoción de ventas. Decisores y prescriptores. El merchandising. Elementos de merchandising propios de los establecimientos de pastelería.

### Parámetros de contexto de la formación

#### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>

Aula de gestión de 45 m<sup>2</sup>

#### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el diseño y comercialización de productos de pastelería, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Ingeniero/a Técnico/a, Diplomado/a, Arquitecto/a Técnico/a, titulaciones de grado equivalentes 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 7

### Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

Nivel:	3
Código:	MF1781_3
Asociado a la UC:	UC1781_3 - Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

**CE2.3** En supuestos prácticos de planificación empresarial:

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

**C3:** Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

**CE3.1** Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a un proyecto de negocio.

**CE3.2** Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica.

**CE3.3** Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos establecimientos, áreas o departamentos de pastelería para identificar la distribución de funciones.

**CE3.4** Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras para garantizar las buenas relaciones interdepartamentales.

**CE3.5** Describir las relaciones internas y externas de los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, con otras empresas, áreas o departamentos.

**CE3.6** A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería:

- Evaluar la organización, para efectuar un juicio crítico de las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas para proponer cambios dirigidos a mejorar la organización.

**C4:** Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.

**CE4.1** Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, y relacionarlos con diferentes tipos de establecimientos.

**CE4.2** Identificar diferentes fuentes de reclutamiento empleadas para selección de personal y relacionarlas con diferentes puestos de trabajo.

**CE4.3** En casos prácticos de selección de personal de un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- Determinar las técnicas a emplear en el proceso de selección de personal.
- Identificar las formas de contratación idóneas para la gestión de la plantilla.
- Identificar y aplicar las particularidades del convenio colectivo.

**C5:** Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad.

**CE5.1** En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Relacionar los objetivos y metas de la empresa o área para determinar los medios materiales necesarios para su consecución y las responsabilidades del equipo.
- Promover el trabajo en equipo del personal dependiente mediante acciones de motivación que permita mejorar el nivel de esfuerzo y responsabilidad individual.

**CE5.2** En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Diseñar reuniones y conducirlas de manera que resulten eficaces.
- Diseñar acciones formativas del personal para mejorar su profesionalidad
- Describir sistemas de evaluación de la productividad y corrección de las desviaciones.
- Diseñar sistemas de incentivos.

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

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.6; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a todos sus criterios.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

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

Demostrar un buen hacer profesional en la administración de unidades de producción y venta de productos de pastelería.

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

Compartir información con 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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con la administración de unidades de producción y venta de productos de pastelería.

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 Proyectos de negocio en pastelería

Tipos de empresa en pastelería. Creación de ofertas y productos en pastelería. Maquinaria y equipos necesarios para la puesta en marcha de proyectos de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. Análisis de la estructura económica y financiera de las empresas de pastelería. Métodos de valoración y selección de inversiones aplicadas a la pastelería.

### 2 La planificación empresarial en pastelería

La planificación en el proceso de administración empresarial. Principales tipos de planes empresariales. Valoración de la importancia de la revisión periódica de los planes empresariales. Planificación operativa y estratégica. Análisis de debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades.

### 3 La organización en los establecimientos de pastelería

Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. Tipología y clasificación de establecimientos de producción y venta de pastelería. Estructuras y relaciones departamentales y externas características en pastelería. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan.

### 4 Definición de puestos de trabajo y selección de personal en pastelería

Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores cualificados en pastelería. Fuentes de reclutamiento. Técnicas de selección de personal. El Estatuto de los Trabajadores. Convenios colectivos que afecten a la pastelería. Formas de contratación laboral. Seguridad Social.

### 5 La dirección de equipos de trabajo en pastelería

Sistemas de dirección y tipos de mando o liderazgo. La función de dirección. Características del mando. Evaluación de la productividad. Delegación de funciones. Dirección de reuniones. Formación del personal. Motivación del personal. Análisis de herramientas para la toma de decisiones. Simulaciones. Manejo de técnicas de programación del trabajo y medición de tiempos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Aula de gestión de 45 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dirección y gestión de un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Ingeniero/a Técnico/a, Diplomado/a, Arquitecto/a Técnico/a, titulaciones de grado equivalentes 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 8

### Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

Nivel:	3
Código:	MF1782_3
Asociado a la UC:	UC1782_3 - Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería.
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- CE1.1** Definir el concepto de presupuesto y de control presupuestario.
  - CE1.2** Identificar los principales tipos de presupuestos en departamentos de pastelería.
  - CE1.3** Definir los distintos sistemas para efectuar presupuestos en departamentos de pastelería.
  - CE1.4** Definir un sistema de control presupuestario adecuado a un supuesto departamento de pastelería .
  - CE1.5** En diferentes supuestos de proyectos de pastelería, establecer los principales presupuestos, tales como inversión inicial, ingresos y costes y flujos de tesorería para los periodos de duración de un proyecto con el objetivo de calcular su viabilidad económica.
- C2:** Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.
- CE2.1** Explicar la importancia de la contabilidad como instrumento de apoyo de la gestión económica en los negocios de restauración.
  - CE2.2** Relacionar los diferentes sistemas y procedimientos de seguridad aplicables a la gestión, depósito, custodia y archivo de documentos, con las diferentes estructuras de la organización.
  - CE2.3** Identificar y describir los elementos patrimoniales propios de negocios de pastelería.
  - CE2.4** Identificar los hechos contables más usuales que se producen en un establecimiento de pastelería, conociendo y adecuando los documentos justificativos de los mismos.
  - CE2.5** Explicar los procedimientos de control de facturas de proveedores y formalizar informes de incidencias y solicitudes de regularización de cargos incorrectos.
  - CE2.6** Definir el proceso contable básico, aplicando las normas en vigor de carácter contable.
  - CE2.7** Identificar y describir la liquidación de los principales impuestos que le son de aplicación a un establecimiento o departamento de pastelería.

- C3:** Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.
- CE3.1** Describir los procedimientos de facturación, control de cuentas de crédito, cobro y reintegro a clientes y emitir documentos justificativos de cobros y pagos.
  - CE3.2** Comprobar el derecho a devoluciones por supuestos servicios no disfrutados y cargados, formalizando las comunicaciones a proveedores y documentos que fuesen necesarios.
  - CE3.3** Registrar en los soportes de ventas, los importes de los derechos de uso de servicios o productos vendidos.
  - CE3.4** Archivar la documentación según los procedimientos establecidos.
  - CE3.5** Emitir documentos en relación al estado de situación de cuentas de clientes.
  - CE3.6** En supuestos prácticos de cobro a clientes, describir las gestiones necesarias y resolver discrepancias, generando los correspondientes documentos contable-administrativos.
  - CE3.7** En un supuesto práctico de gestión económica, realizar los apuntes que procedan en los registros de caja y cuentas bancarias, en respuesta a casos definidos, con la máxima precisión.
- C4:** Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.
- CE4.1** Diferenciar, describir y formalizar diferentes documentos de pago, identificando y aplicando la legislación mercantil vigente.
  - CE4.2** Formalizar impresos administrativos, precontables y contables para registrar operaciones de tesorería.
  - CE4.3** Formalizar resúmenes periódicos de movimientos de caja.
  - CE4.4** En supuestos prácticos de gestión de tesorería, efectuar controles de cuenta de caja, realizando los correspondientes arqueos y resolviendo diferencias entre saldos reales y apuntes realizados.
  - CE4.5** En supuestos prácticos de control de cuentas de cajas y bancos, realizar cuadros con extractos de los bancos y resolver diferencias entre los apuntes de las entidades financieras y los libros y registros de cuentas bancarias del establecimiento o departamento de pastelería.
  - CE4.6** Describir las medidas de seguridad necesarias para evitar robos o pérdidas.
  - CE4.7** Argumentar la necesidad de desarrollar las operaciones de gestión de tesorería con la mayor precisión y un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- C5:** Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.
- CE5.1** Analizar el balance de un establecimiento, área o departamento y determinar su equilibrio a corto y largo plazo.
  - CE5.2** Analizar la cuenta de resultados de un establecimiento o departamento de pastelería y determinar su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.
  - CE5.3** Analizar la rentabilidad parcial, en caso de que existiese, de los distintos puntos de venta del establecimiento o departamento de pastelería.
  - CE5.4** En un supuesto práctico de gestión económica, ejecutar el control de costes, a través del cálculo de consumos teóricos y consumos reales y su comparativa.

**CE5.5** Diseñar y aplicar medidas correctoras de costes de forma que corrijan las posibles desviaciones que se detecten.

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

C1 respecto a CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.5 y CE2.6; C3 respecto a CE3.6 y CE3.7; C4 respecto a CE4.4 y CE4.5; C5 respecto a CE5.4.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

Demostrar un buen hacer profesional en la gestión de los procesos económico-financieros en establecimientos de pastelería.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

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

Compartir información con el equipo de trabajo.

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

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

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 El control presupuestario en negocios de pastelería

Definiciones. Tipos de presupuesto. Métodos de presupuestar. Las desviaciones. El análisis de las desviaciones. Las acciones correctoras.

### 2 Procesos administrativos en las empresas de pastelería

Procesos administrativos internos en las empresas de pastelería. Soportes documentales y registros. Programas informáticos de gestión interna. Programas de gestión de alimentos y bebidas. 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 anticipos y depósitos. Gestión de facturación y cobro. Gestión de los medios de pago al contado. Tarjetas de crédito y débito. Condiciones para la aceptación de cheques y pagarés. El pago aplazado. La financiación externa. Acuerdos comerciales con concesión de crédito a clientes: términos económicos habitualmente considerados. La investigación sobre la solvencia de los clientes. Riesgos y alternativas. Las devoluciones por servicios no prestados. Gestión de reembolsos. Control de cuentas de crédito. Cobro y reintegro a clientes. Procedimientos ante impagos.

### 3 Gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos aplicadas a pastelería

Legislación vigente aplicable a la gestión de cuentas de caja y bancos.

Documentos de pago: identificación, diferenciación, formalización. Normativa aplicable. Registro de movimientos de caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables. Realización de controles de caja solventando los desfases. Análisis de extractos de cuentas bancarias, resolviendo desfases con los libros y registros de cuentas bancarias de la pastelería. Análisis de las medidas de seguridad relacionadas con la documentación contable y el efectivo.

#### 4 Procesos contables en negocios de pastelería

Contabilidad básica: Concepto y objetivos de la Contabilidad. Los libros de contabilidad. El patrimonio. El plan general de contabilidad. El proceso contable básico en las empresas de pastelería. Los principales impuestos en las empresas de pastelería y su liquidación. Las cuentas anuales. Las amortizaciones y las provisiones. Los costes: Definición y clases de costes. Cálculo de costes de materias primas. Aplicación de métodos de control de consumos. Cálculo del punto muerto.

### Parámetros de contexto de la formación

#### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Aula de gestión de 45 m<sup>2</sup>

#### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica de Ingeniero/a Técnico/a, Diplomado/a, Arquitecto/a Técnico/a, titulaciones de grado equivalentes 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 9

### Aprovisionamiento en pastelería.

Nivel:	3
Código:	MF1779_3
Asociado a la UC:	UC1779_3 - Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.6 y CE2.7; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a todos sus criterios; C5 respecto a CE5.2.

### Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

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

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

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

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.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de aprovisionamiento en pastelería.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Innovar procedimientos y técnicas con el objetivo de mejorar resultados.

## Contenidos

### 1 Clasificación comercial de materias primas, aditivos y auxiliares tecnológicos aplicables en pastelería

Variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones básicas. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que les son inherentes. Denominaciones de origen.

### 2 Procesos de gestión de aprovisionamiento de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería

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. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas propias de pastelería. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna. Diseño de rutas de distribución interna. Control e inventario de existencias. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de procesos de aprovisionamiento en pastelería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

- Formación académica de Ingeniero/a Técnico/a, Diplomado/a, Arquitecto/a Técnico/a, titulaciones de grado equivalentes 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.