

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Dirección y producción en pastelería/repostería

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	3
Código:	HOT542_3
Estado:	BOE
Publicación:	RD 1023/2024
Referencia Normativa:	Orden PRA/1883/2016, RD 561/2011

### Competencia general

Supervisar la ejecución y aplicación de técnicas de preelaboración, elaboración, conservación, regeneración, acabado, aprovisionamiento, definición, comercialización de toda clase de productos de pastelería/repostería, administración de establecimientos de pastelería/repostería y la gestión económico-financiera, prestando el servicio bajo la aplicación de la normativa aplicable higiénico-sanitaria, protección medioambiental y sobre prevención de riesgos laborales.

### Unidades de competencia

- UC1775\_3:** Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos
- UC1776\_3:** Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos
- UC1777\_3:** Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates
- UC1778\_3:** Gestionar el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería
- UC1779\_3:** Gestionar actividades de aprovisionamiento en pastelería/repostería
- UC1780\_3:** Desarrollar la comercialización de productos de pastelería/repostería
- UC1781\_3:** Administrar un establecimiento de pastelería/repostería
- UC1782\_3:** Ejecutar la gestión económico-financiera de establecimientos de pastelería/repostería
- UC0711\_2:** ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

### Entorno Profesional

#### Ámbito Profesional

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

#### Sectores Productivos

Se ubica en el sector de hostelería, en el subsector de producción y venta de productos de pastelería/repostería.

### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Jefes de pastelería/repostería en obrador
- Jefes de pastelería/repostería en hotel y restaurante
- Gerentes de pastelería/repostería en empresa de producción y venta

### Formación Asociada (930 horas)

#### Módulos Formativos

- MF1775\_3:** Gestión de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos (180 horas)
- MF1776\_3:** Gestión de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos (90 horas)
- MF1777\_3:** Gestión de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates (120 horas)
- MF1778\_3:** Gestión de acabado y presentación de productos de pastelería/repostería (60 horas)
- MF1779\_3:** Aprovisionamiento en pastelería/repostería (60 horas)
- MF1780\_3:** Comercialización de productos de pastelería/repostería (120 horas)
- MF1781\_3:** Administración de establecimientos de pastelería/repostería (90 horas)
- MF1782\_3:** Gestión económico-financiera en establecimientos de pastelería/repostería (90 horas)
- MF0711\_2:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA (120 horas)

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos

Nivel: 3

Código: UC1775\_3

Estado: Tramitación BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para masas, cremas y rellenos, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria queden garantizados.

**CR1.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, la distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

**CR1.2** Los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

**CR1.3** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.

**CR1.4** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas se envasan, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad quede cumplida.

**CR1.5** Los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.

**CR1.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP2:** Elaborar masas, cremas y rellenos para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.

**CR2.1** Los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR2.2** Las masas, cremas y rellenos se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como cocción, fritura, escaldado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

**CR2.3** Las masas se preparan para atender las necesidades de producción, considerando:  
- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.

- Secuencia de la formulación.
- Tipología: masas fermentadas, batidas, areniscas, escaldadas, fritas, entre otras.
- Técnicas de elaboración: fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

**CR2.4** Las cremas y rellenos dulces y salados, se preparan para atender las necesidades de producción, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.
- Tipología: cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas.
- Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

**CR2.5** Los equipos y utillaje del área de elaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.

**CR2.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP3:** Desarrollar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos, envasándolos en su caso, siguiendo técnicas de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regenerados, queden aseguradas.

**CR3.1** Las masas, cremas y rellenos se conservan, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

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

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

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

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

**RP4:** Regenerar masas, cremas y rellenos para su posterior utilización y consumo, cumpliendo con la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.

**CR4.1** Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de regeneración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería se utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes, alteraciones y desgastes queden evitados.

**CR4.2** Las especificaciones del producto acordadas con la clientela se cumplen, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

**CR4.3** Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de masas, cremas y rellenos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

**CR4.4** Los equipos y utillaje para la regeneración en obradores de pastelería/repostería se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR4.5** Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

**RP5:** Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

**CR5.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de masas, cremas y rellenos.

**CR5.2** El almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de masas, cremas y rellenos.

**CR5.3** Las masas, cremas y rellenos elaboradas se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.

**CR5.4** Las masas, cremas y rellenos conservadas se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

**CR5.5** Las masas, cremas y rellenos regenerados se supervisan, garantizando su uso o comercialización.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Obrador. Equipos: hornos de convención, hornos de solera, estufas de fermentación controlada, entre otros. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío.

### Productos y resultados

Materias primas ecológicas y/o industriales preelaboradas. Masas, cremas y rellenos elaboradas. Actividades de conservación desarrolladas. Masas, cremas y rellenos regeneradas. Actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración supervisadas.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de

prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos

Nivel: 3

Código: UC1776\_3

Estado: Tramitación BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Desarrollar actividades de preelaboración y conservación en crudo de materias primas ecológicas y/o industriales para helados y semifríos, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria queden garantizados.

**CR1.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

**CR1.2** Los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de helados y semifríos se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene y protección del medioambiente para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

**CR1.3** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.

**CR1.4** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas se envasan, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.

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

**CR1.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP2:** Elaborar helados y semifríos para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

**CR2.1** Los equipos y utillaje para la elaboración de helados y semifríos se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

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

**CR2.3** Los helados se preparan, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Secuencia de la formulación.
- Tipología: helados, granizados, sorbetes.
- Técnicas de elaboración: sin mantecadora, turbinados en mantecadora, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

**CR2.4** Los semifríos se preparan, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.
- Tipología: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros.
- Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

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

**CR2.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP3:** Desarrollar actividades de conservación de helados y semifríos, envasándolos en su caso, siguiendo técnicas de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regenerados, queden aseguradas.

**CR3.1** Los helados y semifríos se conservan, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
- Origen ecológico o industrial.
- Las características del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas: -22º / -24º negativos para helados y entre 4º / 10º positivos para semifríos.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- Sistemas de APPCC.

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

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

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

**RP4:** Regenerar helados y semifríos para su posterior utilización y consumo cumpliendo con la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

**CR4.1** Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de regeneración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería, se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene para que consumos, costes, alteraciones y desgastes queden evitados.

**CR4.2** Las especificaciones del producto acordadas con la clientela se cumplen, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

**CR4.3** Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de masas, cremas y rellenos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

**CR4.4** Los equipos y utillaje para la regeneración en obradores de pastelería/repostería se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR4.5** Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

**RP5:** Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

**CR5.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de helados y semifríos.

**CR5.2** El almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de helados y semifríos.

**CR5.3** Los helados y semifríos elaborados se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.

**CR5.4** Los helados y semifríos conservados se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

**CR5.5** La regeneración de helados y semifríos se supervisa, garantizando su uso o comercialización.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Obrador. Equipos: pasteurizador, madurador, mantecadora, granizadora, dosificador de helados, entre otros. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío.

### Productos y resultados

Materias primas ecológicas y/o industriales preelaboradas. Helados y semifríos elaborados. Actividades de conservación de helados y semifríos desarrolladas. Helados y semifríos regenerados. Actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos supervisadas.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de

producción y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.

### UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates

Nivel: 3

Código: UC1777\_3

Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para confitería y con base de chocolate, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria queden garantizados.

**CR1.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

**CR1.2** Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates se utilizan, siguiendo la normativa higiénico sanitaria para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

**CR1.3** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.

**CR1.4** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas se envasan, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.

**CR1.5** Los equipos y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.

**CR1.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP2:** Elaborar productos de confitería y con base de chocolate, para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

**CR2.1** Los equipos y utillaje para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR2.2** Los productos de confitería y con base de chocolate se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como atemperado, cocción, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

**CR2.3** Los productos de confitería se preparan considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Tipología: frutas escarchadas, turrones, entre otros.
- Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.

**CR2.4** Los productos con base de chocolate se preparan considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Tipología: bombones, trufas, entre otros.
- Técnicas de elaboración: atemperado, aerografiado, caramelizado, entre otras.

**CR2.5** Los equipos y utillaje del área de elaboración de confitería y con base de chocolate en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.

**CR2.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP3:** Desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate, que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.

**CR3.1** Los productos de confitería y con base de chocolate se conservan, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

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

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

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

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

**RP4:** Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

**CR4.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.

**CR4.2** El almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.

**CR4.3** Los productos de confitería y con base de chocolate elaborados se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.

**CR4.4** Los productos de confitería y con base de chocolate conservadas se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Obrador. Equipos: hornos de convención, hornos de solera, estufas de fermentación controlada, aerógrafos, atemperadores, entre otros. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío.

### Productos y resultados

Materias primas ecológicas y/o industriales para confitería y con base de chocolate preelaboradas. Productos de confitería y con base de chocolate elaborados. Actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate desarrolladas. Procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate supervisados.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 4

### Gestionar el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería

Nivel: 3

Código: UC1778\_3

Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Seleccionar productos elaborados y materias primas, adecuándolos al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.

**CR1.1** Los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial se tratan, teniendo en cuenta la orden de trabajo y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

**CR1.2** Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación se utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

**CR1.3** Los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial se tratan, considerando fraccionamiento, racionamiento, entre otras para que el aprovechamiento en función de aplicaciones posteriores quede garantizado.

**CR1.4** Los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede cumplida.

**CR1.5** Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes y considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**RP2:** Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.

**CR2.1** Las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, entre otros, se ensamblan, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.

**CR2.2** Las elaboraciones de pastelería/repostería se tratan, atendiendo a las técnicas y de manipulación y tratamiento para que la normativa higiénico-sanitaria quede garantizada.

**CR2.3** Los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidas.

**RP3:** Decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, de manera que cumplan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad del establecimiento prestatario del servicio.

**CR3.1** El modelo decorativo se define, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.

**CR3.2** La decoración de las elaboraciones de pastelería se selecciona, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.

**CR3.3** La técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros se ejecuta, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.

**CR3.4** Los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede cumplida.

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

**RP4:** Desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando su posterior consumo y distribución comercial.

**CR4.1** Las elaboraciones de pastelería se conservan, envasándolas en función de su distribución y/o consumo y considerando:

- Origen ecológico o industrial.
- Las características del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.

**CR4.2** La temperatura durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.

**CR4.3** Los equipos y utillaje para la conservación se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

**CR4.4** Los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede garantizada.

**RP5:** Supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

**CR5.1** El almacenaje de productos acabados se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para que la posterior comercialización quede controlada según parámetros de calidad.

**CR5.2** El envasado y conservación de productos de pastelería se supervisa, cumpliendo con el sistema de APPCC y estocaje de la pastelería/repostería prestataria del servicio.

**CR5.3** El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa, atendiendo a criterios de riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias para que los mismos queden evitados.

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

Productos elaborados y materias primas seleccionados. Elaboraciones de pastelería/repostería ensambladas. Elaboraciones de pastelería/repostería decoradas. Actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería desarrolladas. Procesos de acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería supervisados.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 5

### Gestionar actividades de aprovisionamiento en pastelería/repostería

Nivel: 3  
Código: UC1779\_3  
Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Analizar las demandas de materias primas, bebidas, equipos y utillaje en establecimientos de pastelería/repostería y su almacenaje, organizando el aprovisionamiento y generando la información técnica o dando las instrucciones para asegurar la calidad de los suministros.

**CR1.1** Las necesidades de materias primas y bebidas para el establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, se concretan, especificando 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, selección de productos a granel, de cercanía, y los objetivos económicos del establecimiento.

**CR1.3** Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro de aprovisionamiento se establecen, teniendo en cuenta:

- Cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y normas higiénico-sanitarias en la recepción.
- Las características organolépticas de las materias primas.
- Las condiciones de conservación de las mercancías.
- La rotación, mediante técnicas (FIFO/LIFO) primero en entrar, primero en salir/ último en entrar, primero en salir.
- Los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

**CR1.4** Las zonas de almacenamiento y circulación se determinan considerando la distribución por áreas.

**CR1.5** Los equipos y utillaje en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se determinan para su selección y compra.

**CR1.6** Los recursos humanos y materiales se asignan, teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.

**RP2:** Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento, considerando las fases de ejecución, de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos de establecimientos de pastelería/repostería.

**CR2.1** El control del aprovisionamiento se gestiona, considerando:

- La 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 demandados se establecen, concretándolos con los colaboradores.

**CR2.3** Los proveedores se seleccionan, teniendo en cuenta:

- La calidad del producto ajustada a los niveles de la misma previamente establecidos.
- El plazo de entrega.
- El precio en función de la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.

**RP3:** Desarrollar la gestión de compras y recepción de mercancías para cubrir las exigencias de la producción en pastelería/repostería.

**CR3.1** Las mercancías se determinan, en función de características cuantitativas y cualitativas, elaborando las fichas de especificación técnica para la gestión de compras.

**CR3.2** Las fichas de especificación técnica se actualizan, utilizando soportes informáticos de gestión de compras de acuerdo con los cambios en el mercado y en las ofertas de pastelería/repostería.

**CR3.3** Las fases del proceso de recepción de mercancías se verifican, considerando características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias establecidas para el control en la recepción de los géneros.

**CR3.4** La solicitud de compra se comprueba, cotejándola con las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.

**CR3.5** La recepción de las mercancías solicitadas se efectúa, comprobando que la petición de compra y el estándar de calidad queden cumplidos.

**RP4:** Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos propios de la producción de pastelería/repostería, de manera que la integridad y calidad de los mismos quede garantizada hasta su utilización.

**CR4.1** El almacenamiento de las mercancías se efectúa, teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

**CR4.2** La ficha de almacén se formaliza, utilizando soportes específicos de gestión, para que el control quede garantizado.

**CR4.3** Las mercancías se manipulan, almacenándolos de acuerdo con los criterios de racionalización y control de mal estado o rotura para que su aprovisionamiento y distribución quede facilitado.

**CR4.4** Los almacenes se comprueban, considerando la limpieza, condiciones ambientales y sanitarias y utilizando sistemas de APPCC para que el desarrollo bacteriológico quede evitado.

**RP5:** Desarrollar la formalización y control de los inventarios de mercancías, utillaje, mobiliario y equipos de la producción de pastelería/confitería, de manera que su cantidad, grado de rotación y conservación queden controlados.

**CR5.1** Las existencias y las bajas para confeccionar los planes de reposición y amortización, se establecen, valorándolas económicamente.

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

**CR5.3** Los inventarios de existencias y los registros de bajas se cumplimentan, estableciendo las fechas, horarios y tiempos y prestando asistencia técnica y operativa en su caso.

**CR5.4** Los resultados de los controles se verifican haciendo, en su caso, muestreos y ordenando las rectificaciones en su caso.

**CR5.5** Las actualizaciones de inventarios se aseguran, manteniendo el stock mínimo fijado para la utilización de materias primas, bebidas, equipos y utillaje.

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

**RP6:** Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de materias primas de pastelería/repostería, de manera que desviaciones respecto al coste del producto y al estándar de calidad establecido queden controladas.

**CR6.1** Las instrucciones para el aprovisionamiento y almacenaje de géneros de la producción de establecimientos de pastelería/repostería se transmiten, comprobando que la comprensión quede garantizada por los operarios y asistiéndolos o formándolos en su caso.

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

**CR6.3** Las instrucciones establecidas en el plan de trabajo se comprueban, teniendo en cuenta la ejecución de las mismas por los operarios y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad y la calidad.

**CR6.4** Las causas imprevistas e insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal se manejan, interviniendo operativamente en el proceso para que quede subsanado.

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

Demandas de materias primas, bebidas, equipos y utillaje y su almacenaje analizadas. Sistemas de control del aprovisionamiento aplicados. Gestión de compras y recepción de mercancías desarrollada. Almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales gestionado. Formalización y control de los inventarios de mercancías, utillaje, mobiliario y equipos desarrollado. Procesos de aprovisionamiento y almacenaje de materias primas supervisados.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 6

### Desarrollar la comercialización de productos de pastelería/repostería

Nivel: 3

Código: UC1780\_3

Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Efectuar análisis organolépticos de materias primas ecológicas y/o industriales para su selección y uso en pastelería/repostería, identificando sus características, sabores básicos y alteraciones, empleando vocabulario específico y formalizando las fichas técnicas.

**CR1.1** Las materias primas ecológicas y/o industriales se seleccionan para el análisis organoléptico con el fin de valorar su adquisición y uso en elaboraciones de pastelería/repostería nuevas o ya ofertadas, teniendo en cuenta:

- La preparación de equipos y utillaje para el análisis organoléptico.
- Las condiciones ambientales de iluminación, temperatura, olores, ruidos.
- La selección de los atributos a medir.
- El tipo de escala a aplicar para cada prueba sensorial, en función de los atributos a medir y de los objetivos propuestos.

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

- Las características de la materia prima acorde al patrón establecido, según clasificación comercial, denominación de origen en su caso, entre otras.
- El uso de los sentidos y aplicación de las escalas de medidas seleccionadas.
- El nivel de concentración y discriminación de factores fisiológicos o psicosociales que puedan afectar a los resultados.
- La repetición del análisis organoléptico para comprobar la constancia de calidad del producto que aporta el proveedor.
- El orden y con tiempo de ejecución.
- Las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación.
- La formalización de las fichas para la valoración en el análisis organoléptico y aplicación de puntuación establecidas.
- El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

**CR1.3** Los productos analizados se evalúan, clasificándolos en función del destino o elaboración asignados, considerando:

- La valoración de las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación.
- La interpretación de los resultados del análisis sensorial de materias primas, para su posterior aplicación práctica.
- Las anotaciones utilizando soportes específicos.
- La evolución de una materia prima ya analizada y su inalterabilidad durante su conservación.
- La adecuación de las materias primas analizadas a los fines y objetivos para los que se realiza.

**RP2:** Analizar de la situación de mercado en la ubicación de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería, teniendo en cuenta competitividad y fidelización.

**CR2.1** El entorno del establecimiento de la pastelería/repostería se identifica, analizando el entorno de actuación, desde perspectivas de:

- Accesibilidad y comunicación.
- Recursos complementarios.
- Singularidad de la producción propia.
- Recursos turísticos, entre otros.

**CR2.2** La competencia del establecimiento de la pastelería/repostería se analiza dentro del mercado definido, identificando las características de cada uno de sus componentes.

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

**CR2.4** El posicionamiento del establecimiento de pastelería/repostería se determina, teniendo en cuenta el análisis de la situación efectuado para que los objetivos del negocio queden controlados.

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

**CR3.1** Las líneas de investigación se definen, partiendo de objetivos económicos, gastronómicos, de mercado, entre otros.

**CR3.2** Las materias primas se seleccionan, siguiendo la línea de investigación previamente definida.

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

**CR3.4** Las características y cualidades físico-químicas de los componentes identificados, aditivos, entre otros, se valoran, determinando resultados ante la aplicación de una determinada técnica.

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

**CR3.6** Las técnicas y las materias primas se seleccionan en función de los resultados esperados, aplicándolas y efectuando modificaciones en su caso, sobre variables como temperatura, densidad, tiempos, aditivos y auxiliares tecnológicos, entre otras, en función de los resultados.

**CR3.7** Los nuevos productos o las mejoras existentes se proponen, partiendo de la valoración de los resultados obtenidos.

**RP4:** Definir composiciones y características de ofertas de pastelería/repostería en términos de productos y de servicios, de modo que resulten atractivas y equilibradas para un público definido.

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

- Criterios de mercado, como necesidades y gustos de la clientela potenciales y de las personas destinatarias finales.
- Criterios económicos, como medios físicos, humanos y económicos disponibles para la producción y el servicio.
- Criterios organizativos, como el tiempo 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, como la variedad y el valor nutritivo de los alimentos.

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

**CR4.3** Las normas de dietética y nutrición se aplican, promoviendo una alimentación saludable.

**CR4.4** La presentación impresa o en soportes digitales 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 y cargos adicionales aplicables, se concretan, teniendo en cuenta el producto y servicio ofrecido y la oferta y demanda, para competir en el mercado.

**RP5:** Comercializar la oferta del establecimiento de pastelería/repostería, atendiendo a las demandas de la clientela, ingresos y rendimientos para la empresa prestataria del servicio.

**CR5.1** La oferta del establecimiento de pastelería/repostería se ofrece a la clientela, considerando:

- La demanda y expectativas de productos
- El asesoramiento en la venta
- Los objetivos operativos del negocio.

**CR5.2** La reserva de los servicios o productos se gestiona, informando a la clientela del resultado y, en casos de no confirmación, reiniciando la interacción con el mismo para ofertarle alternativas.

**CR5.3** La información sobre servicios o productos se transmite a la clientela, utilizando formas de comunicación específicas para que la misma quede asegurada.

**RP6:** Promocionar la oferta del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería a través de canales de comercialización, según la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal y aplicación de técnicas de marketing con el fin de que los objetivos económicos y de calidad queden cumplidos.

**CR6.1** El contacto con la clientela se efectúa a través de los canales de comunicación, presencial y no presencial, telefonía, e-mail, sms, página Web, networking, e-commerce, chats, e-CRM, e-newsletters, redes sociales, u otros canales digitales-, en función de los objetivos comerciales y las normas internas de la empresa.

**CR6.2** La clientela se clasifica en función de su tipología y de acuerdo con las características detectadas, tales como segmento de población, comportamiento, preguntas planteadas, necesidades u otros aspectos que le identifiquen, aplicando criterios organizativos que den respuesta al perfil detectado para ofrecerle un servicio personalizado.

**CR6.3** Las expectativas de la clientela respecto a un producto o servicio solicitado se interpretan, utilizando técnicas de preguntas y escucha activa, y registrando esta información, en su caso, con las aplicaciones informáticas establecidas por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

**CR6.4** El lugar y/o sección donde están ubicados los productos de pastelería/repostería, en el caso de establecimientos comerciales se localiza, evitando tiempos de espera que perjudiquen el trato con la clientela y/o demoren la venta.

**CR6.5** Los productos y/o servicios que pueden satisfacer las expectativas de la clientela se ofertan, asesorando del uso, indicando características, precio y o mostrando otros adicionales, sustitutivos o complementarios.

**CR6.6** La despedida a la clientela se efectúa de forma cordial y cercana, tratando de establecer un vínculo que facilite la fidelización.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Elementos de cata. Ficha de cata. Equipos informáticos. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Etiquetas. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío.

### Productos y resultados

Análisis organolépticos de materias primas ecológicas y/o industriales efectuados. Situación de mercado analizada. Nuevos productos de pastelería/repostería propuestos. Composiciones y características de ofertas de pastelería/repostería definidas. Oferta del establecimiento de pastelería/repostería comercializada. Oferta del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería promocionada.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 7

### Administrar un establecimiento de pastelería/repostería

Nivel: 3

Código: UC1781\_3

Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Establecer las líneas de proyecto adecuándolas un establecimiento de pastelería/repostería, para definir viabilidad en su entorno.

**CR1.1** La línea del proyecto y sus características se determinan, analizando el mercado y el público objetivo para determinar las cualidades del entorno y la inversión.

**CR1.2** La definición del producto se identifica en el proyecto, determinándola según el plan de negocio y teniendo en cuenta parte física o la digital: servicio de alojamiento online (hosting), tienda online, entre otros.

**CR1.3** El equipamiento de las áreas del proyecto de pastelería/repostería se establece, considerando la inversión.

**CR1.4** Las necesidades de inversión se calculan, determinando las fuentes de financiación.

**CR1.5** La distribución física de la unidad de producción se define, en función de requisitos legales y de criterios de accesibilidad y ergonomía.

**CR1.6** La estructura de ingresos y costes se determina, valorando la viabilidad económica del plan de negocio.

**RP2:** Proponer objetivos y planes para establecimientos de pastelería/repostería, integrándolos en la planificación del establecimiento.

**CR2.1** Los planes de producción y venta del establecimiento y de su área de actuación se reconocen, para que la definición de los mismos conduzca a su consecución.

**CR2.2** Las opciones de actuación se identifican, evaluándolas y seleccionándolas para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.

**CR2.3** Los planes y acciones se formulan, cuantificándolos y utilizando soportes específicos, para que la viabilidad y los objetivos fijados queden recogidos.

**RP3:** Establecer la estructura organizativa y de relaciones internas y externas del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, adaptándola a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.

**CR3.1** La estructura organizativa se determina, teniendo en cuenta los planes establecidos para que los objetivos y la secuencia de los mismos queden cubiertos.

**CR3.2** Las funciones, tareas y relaciones internas se definen, documentándolas para que el plan de reclutamiento quede elaborado.

**CR3.3** Los recursos humanos se determinan, considerando los objetivos planteados.

**CR3.4** El trabajo se organiza, distribuyéndolo entre el equipo humano de su dependencia para que las tareas queden asignadas a las personas responsables.

**CR3.5** Los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes se establecen, utilizándolos internamente para que el plan de gestión del establecimiento quede asegurado.

**CR3.6** Los circuitos de transmisión y distribución de la información se establecen, verificándolos para que la comunicación ascendente, descendente y horizontal quede facilitada.

**RP4:** Definir el plan de selección y contratación del personal del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, determinando los perfiles y cobertura de los puestos de trabajo para ajustarlos a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.

**CR4.1** Los puestos de trabajo se determinan, siguiendo el plan de estructura organizativa con el fin de que las necesidades del establecimiento queden cubiertas.

**CR4.2** Las fuentes de reclutamiento interno y externo se identifican, seleccionándolas según el puesto de trabajo.

**CR4.3** El proceso de selección se define, utilizando técnicas específicas en el mismo para su posterior aplicación.

**CR4.4** Las funciones, tareas y relaciones interdepartamentales se definen, documentándolas para que el plan de reclutamiento quede redactado.

**RP5:** Desarrollar actividades de comunicación, aplicando la filosofía del establecimiento, cumpliendo los objetivos de producción y venta de productos de pastelería/repostería para dar respuesta a los planes de la empresa y su clientela.

**CR5.1** Los objetivos del establecimiento se explican, confirmando la comprensión por parte del equipo, de forma que la integración y motivación en la empresa quede favorecida.

**CR5.2** Las reuniones con el equipo para el establecimiento y seguimiento de objetivos se fijan, dirigiéndolas para implicarle en los mismos.

**CR5.3** La formación del equipo dependiente se imparte, facilitando su integración en la empresa, y la posterior delegación de funciones.

**CR5.4** La delegación de funciones se aplica, procurando el desarrollo profesional y nivel de motivación.

**CR5.5** La productividad y la consecución de objetivos del equipo se evalúan, reconociendo el éxito y corrección de actitudes y acciones.

**CR5.6** El sistema de reconocimientos se aplica, contribuyendo a la implicación del equipo en la consecución de los objetivos del establecimiento.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Equipos informáticos. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados a programas de contratación.

### Productos y resultados

Líneas de proyecto establecidas- Objetivos y planes propuestos- Estructura organizativa y de relaciones internas y externas establecida. Plan de selección y contratación del personal definido. Actividades de comunicación desarrolladas.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos. Normativa aplicable de protección de datos personales.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 8

### Ejecutar la gestión económico-financiera de establecimientos de pastelería/repostería

Nivel: 3

Código: UC1782\_3

Estado: Tramitación BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Definir procesos de control presupuestario, adecuándolos a los establecimientos de pastelería/repostería con el objetivo de tomar las decisiones económico-financieras.

**CR1.1** La estructura y composición de los presupuestos del establecimiento se define, sirviendo de punto de partida para el sistema de control presupuestario.

**CR1.2** Los presupuestos para periodos concretos se definen, dotando de medios a la estructura y composición establecidas, con el objetivo de utilizarlos como instrumento de control.

**CR1.3** Los presupuestos se controlan, efectuando un seguimiento de los mismos durante el desarrollo de la actividad para cada periodo de referencia, comparando los datos previstos con los alcanzados.

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

**CR1.5** Las medidas correctoras del presupuesto se aplican, eliminando las causas de desviaciones para alcanzar los objetivos establecidos para establecimientos de pastelería/repostería.

**RP2:** Desarrollar la gestión de documentos administrativos, económicos y financieros de establecimientos de pastelería/repostería, satisfaciendo las obligaciones administrativas, contables y fiscales de aplicación.

**CR2.1** El sistema de recepción, orden, clasificación y archivo de la documentación relacionada con el establecimiento, área o departamento se define, tratando posteriormente la información económica.

**CR2.2** La documentación administrativa, económica y financiera recibida en el establecimiento a través de medios digitales o correo ordinario se recibe, siguiendo los parámetros preestablecidos para su posterior tratamiento.

**CR2.3** El sistema de clasificación y ordenación de la documentación se define, utilizando soportes informáticos y distinguiendo grupos de documentos, 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** Las normas contables de aplicación al entorno de trabajo en base a la personalidad jurídica del establecimiento, se identifican, interpretándolas para la gestión del área.

**CR2.5** Los impuestos y sus características de aplicación al tipo de negocio en base a la personalidad jurídica del mismo, se identifican, interpretándolos para que el marco de la legalidad quede respetado.

**RP3:** Gestionar cobros a la clientela de establecimientos de pastelería/repostería, para liquidar los servicios prestados.

**CR3.1** Los precios de venta de los productos y servicios de pastelería/repostería ofertados se gestionan, estableciendo el proceso de facturación basándose en la fijación, análisis y control de los mismos.

**CR3.2** El sistema de facturación se define, utilizando soportes informáticos y basándose en ventas al contado, anticipos o ventas a crédito, para que la gestión y control del mismo quede adaptado según tipología.

**CR3.3** Los instrumentos de facturación y cobro como registradoras, impresoras, terminales punto de venta o datáfono, entre otros y sus componentes como tarjetas de débito y crédito, entre otros, se controlan, manejándolos según instrucciones de fabricante o entidad prestataria para que la gestión quede garantizada.

**CR3.4** La caja se controla, comprobando el cierre diario de la producción y liquidación para que el resultado entre cobros y venta quede equilibrado.

**CR3.5** Los cobros se gestionan teniendo en cuenta:

- Las ventas no efectuadas al contado.
- La verificación de las facturas, albaranes o anticipos.
- El cálculo de las devoluciones por servicios no disfrutados y ya cargados o cobrados.
- El archivo de documentos generados en el proceso de facturación y cobro.
- El cobro de las cuentas de crédito de la clientela con relación a los saldos vencidos.
- El cobro de los importes debidos y la entrega de los documentos acreditativos de los mismos.

**CR3.6** Las cuentas de la clientela se comprueba, analizando evolución y saldos, para verificar que los mismos permanezcan dentro los límites autorizados.

**RP4:** Ordenar facturas y liquidaciones de proveedores en establecimientos de pastelería/repostería resolviendo discrepancias e incidencias, coordinando liquidaciones con la gestión de los cobros, con la intención de evitar suspensiones de pagos.

**CR4.1** Los saldos pendientes con los proveedores y sus vencimientos se calculan, verificándolos a través de un registro en tiempo real de pagos pendientes.

**CR4.2** Las liquidaciones de deudas con proveedores se controlan, ordenando su liquidación en el momento del vencimiento.

**CR4.3** Las solicitudes de regularización de cargos incorrectos se tramitan, verificándolas para ajustar saldos.

**CR4.4** Los partes de incidencias y reclamaciones contables y administrativas, internas y externas, se reconocen, resolviéndolos.

**RP5:** Analizar informes contables de establecimientos de pastelería/repostería, evaluando el funcionamiento y la rentabilidad de los mismos, aplicando las medidas correctoras en los resultados económicos.

**CR5.1** El balance y la cuenta de resultados del negocio se analizan, calculando las ratios para determinar el nivel de funcionamiento y la rentabilidad del mismo.

**CR5.2** La posición económica y financiera del negocio se determina, basándose en los resultados calculados a corto y a largo plazo.

**CR5.3** Los ingresos se analizan, definiendo medidas correctoras para mejorar la rentabilidad a través del incremento de los mismos.

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

**CR5.5** Los escandallos y fichas técnicas se gestionan, estableciéndolos para que consumos teóricos y reales queden controlados.

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

**CR5.7** Los costes como suministros, teléfono, limpieza, material de oficina y prensa, entre otros se calculan, para evitar gastos.

**RP6:** Controlar consumos de las mercancías empleadas en establecimientos de pastelería/repostería, procurando el aprovechamiento de los productos.

**CR6.1** Los vales de pedido se comprueban, verificando que su cumplimentación cumple con los objetivos de control y calidad de la empresa.

**CR6.2** Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se comprueban, formalizándolos para reconocer su coste real.

**CR6.3** Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban, registrándolos en los soportes específicos y con los códigos establecidos según tipología.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Equipos informáticos. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otras. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados a programas de contratación. Vales de pedido. Vales de transferencia. Albaranes de compra. Albaranes de venta.

### Productos y resultados

Procesos de control presupuestario definidos. Gestión de documentos administrativos, económicos y financieros desarrollada. Cobros a clientela de establecimientos de pastelería/repostería gestionados. Facturas y liquidaciones de proveedores ordenados. Informes contables analizados. Consumos de las mercancías controlados.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos. Normativa aplicable de protección de datos personales.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 9

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

Nivel: 2

Código: UC0711\_2

Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Contexto profesional

### Medios de producción

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

### Productos y resultados

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

### Información utilizada o generada

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

## MÓDULO FORMATIVO 1

### Gestión de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos

Nivel:	3
Código:	MF1775_3
Asociado a la UC:	UC1775_3 - Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos
Duración (horas):	180
Estado:	Tramitación BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Enumerar técnicas de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en pastelería/repostería para masas, cremas y rellenos, describiendo tipos y fases.

**CE1.1** Identificar materias primas, de origen ecológico y/o industrial de pastelería/repostería, relacionándolas con preelaboraciones.

**CE1.2** Clasificar materias primas, considerando productos de cercanía y estacionalidad.

**CE1.3** Identificar sobre un plano equipos y utillaje de los establecimientos de pastelería/repostería, para garantizar el cumplimiento de normativa aplicable de seguridad e higiene, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

**CE1.4** En un supuesto práctico de preelaboraciones de masas, cremas y rellenos, utilizando equipos y medios energéticos y siguiendo protocolos de seguridad:

- Cumplimentar una ficha receta, determinando nombre de producto, ingredientes, cantidades, elaboración, montaje, fotografía, alérgenos, entre otros.
- Aplicar técnicas a partir de la información de las órdenes de trabajo, atendiendo a lo indicado en las fichas técnicas.
- Racionar, trocear y/o picar materias primas, garantizando su aprovechamiento.

**CE1.5** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería, partiendo de las indicaciones de fichas técnicas:

- Seguir los procedimientos establecidos en un manual de fabricante.

**CE1.6** Identificar procedimientos de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, para conseguir un rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**CE1.7** En un supuesto práctico de conservación de masas, cremas y rellenos, utilizando equipos específicos:

- Envasar preelaboraciones, etiquetando según normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).
- Conservar masas, cremas y rellenos, adecuando la técnica al uso posterior.

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

**CE2.1** Describir técnicas de elaboración de masas, cremas y rellenos, adecuándolas a presentaciones requeridas.

**CE2.2** En un supuesto práctico de preparación de masas, cremas y rellenos, adecuando resultados a la posterior aplicación:

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

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

**CE2.4** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería:

- Seguir los procedimientos establecidos de calidad para evitar riesgos, obteniendo resultados de unos objetivos.

**C3:** Aplicar técnicas de conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas, cremas y rellenos terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores.

**CE3.1** En un supuesto práctico de conservación de géneros:

- Identificar necesidades de los mismos, considerando tipología: crudos, preelaborados o elaborados.

**CE3.2** En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones de masas, cremas y rellenos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

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

**CE3.3** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería, en función del género y del uso posterior.

**CE3.4** Justificar lugares de conservación de productos obtenidos, teniendo en cuenta destinos o consumos, las características derivadas de sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

**C4:** Aplicar técnicas de regeneración de masas, cremas y rellenos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores.

**CE4.1** Explicar técnicas y equipos de regeneración de masas, cremas y rellenos, determinando normas higiénico sanitarias, costes, alteraciones y desgastes.

**CE4.2** En un supuesto práctico de regeneración de masas, cremas y rellenos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

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

**CE4.3** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería en función del género y del uso posterior.

**CE4.4** Justificar lugares de conservación de productos obtenidos, teniendo en cuenta destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

**CE4.5** Determinar medidas correctivas, considerando las señales o información recibidas durante un proceso de regeneración.

**C5:** Determinar actividades de supervisión en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de masas, cremas y rellenos terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

**CE5.1** Aplicar técnicas de supervisión de manipulación en crudo, considerando géneros, equipos y utillaje en elaboración de masas, cremas y rellenos.

**CE5.2** Aplicar técnicas de supervisión en envasado y conservación, considerando géneros, equipos, utillaje, etiquetado, entre otros utilizados en elaboración de masas, cremas y rellenos.

**CE5.3** Determinar técnicas de supervisión para regeneración, considerando géneros, equipos y utillaje utilizados en elaboración de masas, cremas y rellenos.

**CE5.4** En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos, considerando masas, cremas y rellenos:

- Determinar instrucciones, transmitiéndolas en soportes específicos.
- Comprobar ejecución de tareas, cotejándolas con planes e instrucciones.
- 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.
- Simular asistencia técnica y operativa, explicando correcciones y medidas correctivas.

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

C1 respecto a CE1.4, CE1.5 y CE1.7; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.1 y CE3.2; C4 respecto a CE4.2 y C5 respecto a CE5.4.

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

- 1 Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería**

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 en pastelería/repostería**

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).
- 3 Elaboración de masas leudadas y batidas en pastelería/repostería**

Masas leudadas: 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. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas batidas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: bizcochos ligeros: espuma, entre otros. Pesados: genovés, plum-cake, entre otros. Cocidos al vapor: capuchina, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas fritas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Productos típicos regionales: rosquillas, churros, buñuelos, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 4 Elaboración de hojaldres y pastas en pastelería/repostería**

Hojaldres: características. Tipos y formulación: simple, hojaldre inverso, hojaldre rápido, medio hojaldre, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de pastas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: areniscas, secas y de manga, entre otras. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 5 Elaboración de cremas y rellenos en pastelería/repostería**

Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. 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.
- 6 Supervisión de la preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería**

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. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la regeneración de masas, cremas y rellenos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

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

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

## MÓDULO FORMATIVO 2

### Gestión de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos

Nivel:	3
Código:	MF1776_3
Asociado a la UC:	UC1776_3 - Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos
Duración (horas):	90
Estado:	Tramitación BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Enumerar técnicas de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en pastelería/repostería para helados y semifríos, describiendo tipos y fases.

**CE1.1** Identificar materias primas, de origen ecológico y/o industrial de pastelería/repostería, relacionándolas con preelaboraciones.

**CE1.2** Clasificar materias primas, considerando productos de cercanía y estacionalidad.

**CE1.3** Identificar equipos y utillaje de los establecimientos de pastelería/repostería, para garantizar cumplimiento de normativa aplicable de seguridad e higiene describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

**CE1.4** En un supuesto práctico de preelaboraciones de helados y semifríos, utilizando equipos y medios energéticos y siguiendo protocolos de seguridad:

- Cumplimentar una ficha receta, determinando nombre de producto, ingredientes, cantidades, elaboración, montaje, fotografía, alérgenos, entre otros.
- Aplicar técnicas a partir de la información de las órdenes de trabajo, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a lo indicado en las fichas técnicas.
- Racionar, trocear y/o picar materias primas, garantizando su aprovechamiento.

**CE1.5** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería, partiendo de las indicaciones de fichas técnicas:

- Seguir los procedimientos establecidos en un manual de fabricante.

**CE1.6** Identificar procedimientos de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, para conseguir un rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**CE1.7** En un supuesto práctico de conservación de helados y semifríos, utilizando equipos específicos:

- Envasar las preelaboraciones, etiquetando según normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).
- Conservar helados y semifríos, adecuando la técnica al uso posterior.

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

**CE2.1** Describir técnicas de elaboración de helados y semifríos, adecuándolas a presentaciones requeridas.

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

- Aplicar técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras, a partir de la información suministrada, siguiendo procedimientos de calidad establecidos.

- Secuenciar la formulación, siguiendo indicaciones de una ficha receta.

- Reconocer helados, granizados, sorbetes indicando tipologías.

- Reconocer semifríos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros, indicando tipologías.

- Determinar atención a necesidades alimenticias específicas, explicando alergias, intolerancias, entre otras.

- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, explicándolas.

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

**CE2.4** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería:

- Seguir los procedimientos establecidos de calidad para evitar riesgos, obteniendo resultados predeterminados.

**C3:** Aplicar técnicas de conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores.

**CE3.1** En un supuesto práctico de conservación de géneros:

- Identificar necesidades de los mismos, considerando tipología: crudos, preelaborados o elaborados.

**CE3.2** En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

- Identificar técnicas de conservación, determinándolas según la naturaleza de sus componentes.

- Identificar lugares de almacenamiento, determinándolos según la naturaleza de sus componentes.

- Formalizar vales de pedidos, en función de las peticiones.

- Determinar sistemas de APPCC, considerando sus fases.

- Determinar equipos y utillaje, explicando usos, limpieza y mantenimiento.

**CE3.3** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación de helados y semifríos en pastelería/repostería, en función del género y del uso posterior.

**CE3.4** Justificar lugares de conservación de productos obtenidos, teniendo en cuenta destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

**C4:** Aplicar técnicas de regeneración de helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores.

**CE4.1** Explicar técnicas y equipos de regeneración de helados y semifríos, determinando protocolos de seguridad e higiene, costes, alteraciones y desgastes.

**CE4.2** En un supuesto práctico de regeneración de helados y semifríos, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

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

**CE4.3** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación de helados y semifríos en pastelería/repostería en función del género y del uso posterior.

**CE4.4** Justificar lugares de conservación de productos obtenidos, teniendo en cuenta destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

**CE4.5** Determinar medidas correctivas, considerando las señales o información recibidas durante un proceso de regeneración.

**C5:** Determinar actividades de supervisión en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de helados y semifríos terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

**CE5.1** Aplicar técnicas de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, considerando géneros, equipos y utillaje en elaboración de helados y semifríos.

**CE5.2** Aplicar técnicas de supervisión en envasado y conservación, considerando géneros, equipos, utillaje, etiquetado, entre otros utilizados en elaboración helados y semifríos.

**CE5.3** Determinar técnicas de supervisión para regeneración, considerando géneros, equipos y utillaje utilizados en elaboración de helados y semifríos.

**CE5.4** En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos, considerando helados y semifríos:

- Determinar instrucciones, transmitiéndolas en soportes específicos.
- Comprobar ejecución de tareas, cotejándolas con planes e instrucciones.
- 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.
- Simular asistencia técnica y operativa, explicando correcciones y medidas correctivas.

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

C1 respecto a CE1.4, CE1.5 y CE1.7; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.1 y CE3.2; C4 respecto a CE4.2 y C5 respecto a CE5.4.

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

- 1 Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería**  
Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.
- 2 Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería**  
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. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).
- 3 Elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería**  
Elaboración de helados: definición. Clasificación y características. Preelaboraciones: tipos de pasteurización, homogenización y maduración. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: helados, granizados, sorbetes, biscuit glacé, entre otros. Formulaciones. Elaboraciones diversas. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación. Elaboración de semifríos: definición. Características. Tipos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.
- 4 Supervisión de la preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos en pastelería/repostería**  
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. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la regeneración de semifríos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
  - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 3

### Gestión de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates

Nivel:	3
Código:	MF1777_3
Asociado a la UC:	UC1777_3 - Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Enumerar técnicas de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en pastelería/repostería para productos de confitería y chocolates, describiendo tipos y fases.

**CE1.1** Identificar materias primas, de origen ecológico y/o industrial de pastelería/repostería, relacionándolas con preelaboraciones.

**CE1.2** Clasificar materias primas, considerando productos de cercanía y estacionalidad.

**CE1.3** Identificar equipos y utillaje de los establecimientos de pastelería/repostería, para garantizar cumplimiento de normativa aplicable higiénico- sanitaria describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

**CE1.4** En un supuesto práctico de preelaboraciones de productos de confitería y chocolates, utilizando equipos y medios energéticos y siguiendo protocolos de seguridad:

- Cumplimentar una ficha receta, determinando nombre de producto, ingredientes, cantidades, elaboración, montaje, fotografía, alérgenos, entre otros.
- Aplicar técnicas a partir de la información de las órdenes de trabajo, atendiendo a lo indicado en las fichas técnicas.
- Racionar, trocear y/o picar materias primas, garantizando su aprovechamiento.

**CE1.5** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería, partiendo de las indicaciones de fichas técnicas:

- Seguir los procedimientos establecidos en un manual de fabricante.

**CE1.6** Identificar procedimientos de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, para conseguir un rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**CE1.7** En un supuesto práctico de conservación de productos de confitería y chocolates, utilizando equipos específicos:

- Envasar las preelaboraciones, etiquetando según normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).
- Conservar productos de confitería y chocolates, adecuando la técnica al uso posterior.

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

**CE2.1** Describir técnicas de elaboración de productos de confitería y chocolates, adecuándolas a presentaciones requeridas.

**CE2.2** En un supuesto práctico de preparación de productos de confitería y chocolates, para adecuar resultados a la posterior aplicación:

- Aplicar técnicas de transformación y cocinado, como como atemperado, cocción, abatimiento, entre otras, a partir de la información suministrada, siguiendo procedimientos de calidad establecidos.
- Secuenciar la formulación, siguiendo indicaciones de una ficha receta.
- Reconocer productos de confitería, indicado tipologías: frutas escarchadas, turrone, entre otros.
- Reconocer productos con base de chocolates, indicado tipologías: bombones, trufas, entre otros.
- Determinar atención a necesidades alimenticias específicas, explicando alergias, intolerancias, entre otras.
- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, explicándolas.

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

**CE2.4** En un supuesto práctico de utilización de equipos y utillaje de pastelería/repostería:

- Seguir los procedimientos establecidos de calidad para evitar riesgos, obteniendo resultados predeterminados.

**C3:** Aplicar técnicas de conservación de productos de confitería y chocolates terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores.

**CE3.1** En un supuesto práctico de conservación de géneros:

- Identificar necesidades de los mismos, considerando tipología: crudos, preelaborados o elaborados.

**CE3.2** En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones de productos de confitería y chocolates, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

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

**CE3.3** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación de productos de confitería y chocolates en pastelería/repostería en función del género y del uso posterior.

**CE3.4** Justificar lugares de conservación de productos obtenidos, teniendo en cuenta destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

**C4:** Determinar actividades de supervisión en la preelaboración, elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolates terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

**CE4.1** Aplicar técnicas de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, considerando géneros, equipos y utillaje en elaboración de productos de confitería y chocolates.

**CE4.2** Aplicar técnicas de supervisión en envasado y conservación, considerando géneros, equipos, utillaje, etiquetado, entre otros utilizados en elaboración de productos de confitería y chocolates.

**CE4.3** Determinar técnicas de supervisión para regeneración, considerando géneros, equipos y utillaje utilizados en elaboración de productos de confitería y chocolates.

**CE4.4** En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos, considerando productos de confitería y chocolates:

- Determinar instrucciones, transmitiéndolas en soportes específicos.
- Comprobar ejecución de tareas, cotejándolas con planes e instrucciones.
- 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.
- Simular asistencia técnica y operativa, explicando correcciones y medidas correctivas.

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

C1 respecto a CE1.4, CE1.5 y CE1.7; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.1 y CE3.2; C4 respecto a CE4.4.

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

### 1 Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de productos de confitería y chocolates en pastelería/repostería

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 en pastelería/repostería

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. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).

### 3 Elaboración de productos de confitería en pastelería/repostería

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. Mermeladas: definición. Características. Tipos: de frutas y hortalizas, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Gelificantes, espesantes y endulzantes. Definición de grados Brix y PH. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Confituras: definición. Características. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. 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.

### 4 Tratamiento de productos con base de chocolate en pastelería/repostería

Chocolate: definición, variedades y características. Coberturas: definición, composición y características. Puntos críticos en su tratamiento. Atemperado: definición y aplicaciones. Usos: relleno y decoración. Condiciones medioambientales a tener en cuenta. Bombones y otros trabajos con chocolate. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

### 5 Supervisión de la preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates en pastelería/repostería

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. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. 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

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

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

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- 2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 4

### Gestión de acabado y presentación de productos de pastelería/repostería

Nivel:	3
Código:	MF1778_3
Asociado a la UC:	UC1778_3 - Gestionar el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería
Duración (horas):	60
Estado:	Tramitación BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Aplicar técnicas de selección de productos elaborados de pastelería/repostería y materias primas para su acabado y presentación.

**CE1.1** Determinar productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial, relacionándolos con supuestas ordenes de trabajo, conservación y parámetros de trazabilidad.

**CE1.2** Identificar sobre un esquema equipos y utillaje de los establecimientos de pastelería/repostería, para garantizar cumplimiento de normativa aplicable higiénico-sanitaria, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

**CE1.3** En un supuesto práctico de acabado y presentación de productos de pastelería/repostería, utilizando productos elaborados, semielaborados y crudos:

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

**C2:** Aplicar técnicas de ensamblaje de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.

**CE2.1** Determinar tratamiento de elaboraciones de pastelería/repostería, teniendo en cuenta aspectos de ensamblaje.

**CE2.2** Describir tipos de materias primas consideradas en un ensamblaje de elaboraciones, explicando tipologías.

**CE2.3** En un supuesto práctico de ensamblaje, de elaboraciones de pastelería/repostería, teniendo en cuenta acabado y presentación:

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

**C3:** Determinar técnicas de decoración para pastelería/repostería, utilizando criterios de selección según tipología de elaboraciones y aplicaciones informáticas específicas.

**CE3.1** Explicar modelos decorativos, considerando técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras.

**CE3.2** Determinar técnicas gráficas, relacionándolas con elaboraciones en función de resultados: 3D, geométricas, florales, entre otras.

**CE3.3** Ejecutar bocetos, partiendo de técnicas gráficas.

**CE3.4** En un supuesto práctico de decoración en pastelería/repostería, partiendo de elaboraciones dadas:

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

**C4:** Aplicar técnicas de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería, asegurando su consumo o distribución comercial.

**CE4.1** En un supuesto práctico de conservación de géneros:

- Identificar necesidades de los mismos en función de tipología: crudos, preelaborados o elaborados.

**CE4.2** En un supuesto práctico de conservación decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a su aplicación, distribución y/o consumo asignado:

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

**CE4.3** Explicar métodos y equipos de envasado y conservación decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería en función del género y del uso posterior.

**CE4.4** Justificar lugares de conservación de productos obtenidos, teniendo en cuenta destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

**C5:** Determinar actividades de supervisión en un acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

**CE5.1** Aplicar técnicas de supervisión de manipulación en crudo, considerando géneros, equipos y utillaje en un acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería.

**CE5.2** Aplicar técnicas de supervisión en envasado y conservación, considerando géneros, equipos, utillaje, etiquetado, entre otros utilizados en acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería.

**CE5.3** Determinar técnicas de supervisión para regeneración, considerando géneros, equipos y utillaje utilizados en un acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería.

**CE5.4** En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos teniendo en cuenta un acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería:

- Determinar instrucciones, transmitiéndolas en soportes específicos.
- Comprobar ejecución de tareas, cotejándolas con planes e instrucciones.
- 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.
- Simular asistencia técnica y operativa, explicando correcciones y medidas correctivas.
- Utilizar aplicaciones informáticas, adecuándolas a contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros.

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

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.1 y CE4.2; C5 respecto a CE5.4.

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

### 1 Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración en el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería

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. Experimentación y evaluación de resultados. Adaptación de acabados para personas con necesidades alimenticias específicas.

### 2 Aplicación de procesos de ensamblaje en elaboraciones de pastelería/repostería

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control. Justificación y realización de posibles variaciones. Productos semi-elaborados, elaborados y materias primas.

### 3 Decoración y exposición de elaboraciones de pastelería/repostería

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

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión del acabado y presentación de productos de pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
  - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 5

### Aprovisionamiento en pastelería/repostería

Nivel:	3
Código:	MF1779_3
Asociado a la UC:	UC1779_3 - Gestionar actividades de aprovisionamiento en pastelería/repostería
Duración (horas):	60
Estado:	Tramitación BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Enumerar materias primas, bebidas, equipos y utillaje en establecimientos de pastelería/repostería, considerando análisis de demandas, almacenaje y su aprovisionamiento interno y externo.

**CE1.1** Determinar materias primas y bebidas para establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería, explicando niveles de calidad e identificación comercial.

**CE1.2** Clasificar materias primas y bebidas, determinando:

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

**CE1.3** En un supuesto práctico de atención a demandas de materias primas, bebidas, equipos y utillaje en establecimientos de pastelería/repostería, partiendo de unas necesidades de productos dadas:

- Reconocer demandas, teniendo en cuenta un establecimiento de pastelería/repostería.
- Explicar procesos de rotación, siguiendo técnicas (FIFO/LIFO).
- Determinar zonas de almacenamiento y circulación, considerando la distribución por áreas.
- Enumerar equipos y utillaje para una manipulación y acondicionamiento de provisiones, seleccionándolos o comprándolos utilizando aplicaciones informáticas específicas.
- Asignar supuestos recursos humanos y materiales a unas demandas, considerando unos niveles de calidad dados.

**C2:** Relacionar sistemas de control de aprovisionamiento de materias primas de origen ecológico y/o industrial en pastelería/repostería con su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración.

**CE2.1** Explicar diferencias de aprovisionamiento de materias primas, en función de fuentes de suministro, seguimiento de pedidos, procesos administrativos de recepción, pagos a proveedores y control de almacenes, determinando actividades internas y externas.

**CE2.2** Determinar selección de proveedores, teniendo en cuenta precios, condiciones de pago, calidades y plazos de entrega.

**CE2.3** En un supuesto práctico de aplicación de sistemas de control en aprovisionamiento de materias primas, considerando fuentes de suministro, teniendo en cuenta ofertas y demandas.

- Establecer un seguimiento de un pedido, utilizando un programa de gestión de recepción de mercancías.

- Establecer una aprobación de un pago, teniendo en cuenta compromisos con proveedores.

**CE2.4** En un supuesto práctico de selección de proveedores, partiendo de una demanda dada de productos:

- Ajustar niveles de calidad de un producto, siguiendo los establecidos en una demanda.

- Determinar plazos de entrega, negociándolos con supuestos proveedores.

- Determinar precios de productos, considerando condiciones de pago.

**C3:** Aplicar técnicas de gestión de compras y recepción de mercancías, determinando exigencias de producción en pastelería/repostería.

**CE3.1** Elaborar fichas técnicas en soportes informáticos de gestión de compras, describiendo características cuantitativas y cualitativas de mercancías.

**CE3.2** En un supuesto práctico de gestión de compras de mercancías, determinándolo para su aprovisionamiento interno o externo:

- Supervisar una solicitud de compra, comprobándola con una petición sobre existencias, mínimos y máximos.

- Comprobar etiquetas y documentación, garantizando la trazabilidad.

- Manipular mercancías, siguiendo normativa higiénico-sanitaria.

- Detectar deterioros o pérdidas de géneros, efectuando operaciones de retirada e informe.

**CE3.3** En un supuesto práctico de recepción de mercancías, atendiendo a criterios de comprobación:

- Comprobar pesos, etiquetas y documentación, garantizando la concordancia con lo solicitado.

- Manipular mercancías, siguiendo normativa higiénico-sanitaria.

- Detectar deterioros o pérdidas de géneros, efectuando operaciones de retirada e informe.

- Ejecutar operaciones de aprovisionamiento interno o externo de materias primas siguiendo unas fichas técnicas.

- Ordenar cronológicamente en fichas la distribución del producto en función de petición del departamento y cumpliendo con los sistemas FIFO (primera entrada, primera salida) y LIFO (última entrada, primera salida).

- Formalizar vales o documentos de petición previstos.

**CE3.4** En un supuesto práctico de almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales de producción de pastelería/repostería, considerando sistemas FIFO y LIFO:

- Almacenar mercancías, teniendo en cuenta características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, su rotación y factores de riesgo.

- Formalizar una ficha de almacén, utilizando soportes específicos de gestión.

- Manipular mercancías, siguiendo criterios de racionalización y control de mal estado o rotura.

- Comprobar limpieza, condiciones ambientales y sanitarias, registrando datos según sistemas de APPCC.

**C4:** Formalizar inventarios de mercancías, utillaje, mobiliario y equipos de producción de pastelería/repostería determinando grados de rotación, cantidades y conservación.

**CE4.1** Comparar sistemas y procesos de formalización y control de inventarios, explicando fases y cumplimentación.

**CE4.2** Explicar fases de manera cronológica, determinando valoración económica de existencias y bajas.

**CE4.3** Determinar planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, según previsiones, especificando periodos.

**CE4.4** En un supuesto práctico de formalización y control de inventarios de pastelería/repostería:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo muestreos y rectificaciones.
- Actualizar inventarios, justificando un stock mínimo, máximo
- Formalizar informes de cantidad, nivel de consumo, grado de rotación, conservación de mercancías, equipos y utillaje, valorando económicamente existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar solicitudes e informes, utilizando programas informáticos de gestión y control de inventarios.

**C5:** Aplicar técnicas de supervisión en procesos de aprovisionamiento y almacenaje de materias primas de pastelería/repostería, controlando desviaciones respecto a costes de productos y a estándares de calidad.

**CE5.1** Aplicar técnicas de supervisión de manipulación en crudo, considerando géneros, equipos y utillaje en un aprovisionamiento y almacenaje de pastelería/repostería.

**CE5.2** Aplicar técnicas de supervisión en desviaciones, anomalías o fallos, considerando géneros, equipos, utillaje, etiquetado, entre otros, utilizados en aprovisionamiento y almacenaje de pastelería/repostería.

**CE5.3** En un supuesto práctico de supervisión, teniendo en cuenta un aprovisionamiento y almacenaje:

- Determinar instrucciones, transmitiéndolas en soportes específicos.
- Comprobar ejecución de tareas, cotejándolas con planes e instrucciones.
- 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.
- Comprobar instrucciones de un plan de trabajo, teniendo en cuenta su ejecución.
- Supervisar cumplimiento de normas de seguridad e higiene, recopilando datos generales y específicos.
- Simular asistencia técnica y operativa, explicando correcciones y medidas correctivas.
- Utilizar aplicaciones informáticas, adecuándolas a contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros.

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

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

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

### 1 Aproveccionamiento en pastelería/repostería: finalidad, fundamento y procesos

Aproveccionamiento y función. Importancia de la buena gestión en el proveccionamiento, influencia sustancial en la buena gestión económica del establecimiento. Proceso de recepción de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: caracterización y concreción de procesos de proveccionamiento. Métodos y fuentes de suministro en proveccionamiento. 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. Prácticas de protección ambiental en los procesos de proveccionamiento. Proceso de almacenamiento de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: condiciones del almacén: térmicas y estructurales. Condiciones de las cámaras de refrigeración y/o congelación: térmicas y estructurales. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna. Diseño de rutas de distribución interna. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de inventario de existencias. Proceso de control y rotación de stock de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: Los almacenes, cámaras y diferentes estancias relacionadas con el proveccionamiento, control de entradas y salidas. El inventario, fundamentación e importancia, métodos y periodicidad. Partes de consumos diarios. El escandallo y su importancia en los consumos. Sistemas y métodos de rotación de stock más usuales según su naturaleza o criterio específico. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería.

### 2 Clasificación comercial de materias primas, aditivos y auxiliares tecnológicos aplicables en pastelería/repostería: APPCC

Variedades más importantes, características físicas, calidades, calidad, categorías, propiedades organolépticas y aplicaciones. Clasificación comercial: formas de comercialización, formatos y tratamientos que les son inherentes. Clasificación de las materias primas por su naturaleza: perecederas y no perecederas. Denominaciones de origen. La normativa referente al código alimentario español. El etiquetado referente a la información que nos aporta. APPCC para el control de proveccionamiento de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: Normativa referente a APPCC. Principios fundamentales de un buen plan de Puntos y Peligros de Control crítico. Los equipos de seguridad alimentaria e higiene. Identificación de incidencias y medidas correctoras.

### 3 Gestión de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en pastelería/repostería: calidades

Métodos y estrategias de selección de proveedores y su negociación. Fuentes y medias de integrar presupuestos. Fuentes y medios para clasificar los gastos de compras. Costes y mantenimiento del equipamiento y maquinaria del proveccionamiento. La evaluación y control de los proveedores. La evaluación de las compras eficientes. La calidad de los productos de pastelería/repostería: fundamentación e importancia de la calidad y los signos que la identifican. Las Denominaciones de Origen Protegidas (naciones y territoriales) (DOP). Identificación Geográfica Protegida (IGP). Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Productos ecológicos y la normativa de certificación ecológica.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de actividades de aprovisionamiento en pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

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

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

## MÓDULO FORMATIVO 6

### Comercialización de productos de pastelería/repostería

Nivel:	3
Código:	MF1780_3
Asociado a la UC:	UC1780_3 - Desarrollar la comercialización de productos de pastelería/repostería
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Aplicar técnicas de análisis organolépticos de materias primas ecológicas y/o industriales para su selección y uso en pastelería/repostería.
- CE1.1** Determinar materias primas ecológicas y/o industriales, justificando su selección para análisis organolépticos.
  - CE1.2** En un supuesto práctico de acondicionamiento de espacios de análisis organoléptico de materias primas determinándolos:
    - Preparar equipos y utillaje, adaptándolos al análisis.
    - Controlar un espacio, teniendo en cuenta condiciones ambientales de iluminación, temperatura, olores, ruidos.
    - Seleccionar atributos a medir, aplicando tipo de escala según objetivos.
  - CE1.3** En un supuesto práctico de cata de productos, analizándolos para su selección posterior:
    - Aplicar las normas y condiciones básicas de cata, explicando orden y tiempo necesarios para una cata.
    - Reconocer atributos sensoriales, considerando clasificación comercial, denominación de origen en su caso, entre otras.
    - Aplicar escalas de medida, determinándolas según cuantificación.
    - Comprobar calidad de un producto, reiterando un análisis organoléptico.
    - Formalizar fichas de valoración en soportes informáticos específicos, especificando puntuación.
    - Evaluar productos analizados, clasificándolos en función de destino o elaboraciones.
    - Reconocer evoluciones de materias primas, explicando su inalterabilidad durante una conservación.
- C2:** Determinar análisis de mercados de pastelería/repostería, considerando ubicación, competitividad y clientela potencial.
- CE2.1** Describir variables de evolución y tendencias de demandas y ofertas de productos de pastelería/repostería y su situación en un momento concreto para diseñar nuevas ofertas que encajen en ellos.
  - CE2.2** Identificar segmentos de demanda del sector de pastelería/repostería, determinando mercado de un establecimiento.
  - CE2.3** Describir competidores, comparando los mismos y determinando sus características principales, debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades del establecimiento con respecto al resto de una competencia.
  - CE2.4** Analizar los distintos tipos de consumidores para describir el público objetivo del establecimiento.

- CE2.5** Identificar posicionamiento de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería, explicándolo.
- CE2.6** Determinar un análisis estratégico de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería, utilizando aplicaciones informáticas de gestión específicas.
- C3:** Aplicar técnicas de definición y elaboración de productos nuevos de pastelería/repostería, determinando propuestas e innovación de los mismos.
- CE3.1** Determinar líneas de investigación, detallándolas según objetivos económicos, gastronómicos, de mercado, entre otros.
- CE3.2** Describir los componentes de las materias primas, partiendo de unos objetivos económicos, gastronómicos, de mercado, entre otros.
- CE3.3** Identificar características físico-químicas de componentes de una materia prima determinando su comportamiento en las fases de elaboración.
- CE3.4** Explicar cambios en estructuras de componentes de una materia prima, considerando su posterior aplicación.
- CE3.5** Determinar componentes de materias primas, aditivos, entre otros, relacionándolos con técnicas aplicadas con un producto objetivo.
- CE3.6** En un supuesto práctico de introducción de nuevos productos en una pastelería/repostería:
- Proponer nuevos productos a partiendo de materias primas y géneros alimenticios, aplicando determinadas tecnologías.
  - Proponer mejoras sobre productos ya existentes, aplicando tecnologías innovadoras.
- C4:** Determinar composiciones y características de ofertas de productos de pastelería/repostería, teniendo en cuenta parámetros económicos y comerciales.
- CE4.1** Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportes nutricionales.
- CE4.2** Describir ofertas de pastelería/repostería, indicando elementos de composición, características y categoría.
- CE4.3** Relacionar ofertas de pastelería con establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería, considerando tipologías.
- CE4.4** En un supuesto práctico de definición de ofertas de pastelería/repostería, partiendo de un público objetivo:
- Identificar variables de necesidades socio-económicas, dietético, de variedad, gusto, entre otras, analizándolas.
  - Componer ofertas de pastelería/repostería, basándose en necesidades detectadas y equilibrio dietético.
  - Presentar ofertas de pastelería/repostería utilizando soportes informáticos específicos y cumpliendo con unos objetivos económicos y comerciales.
- CE4.5** Identificar principios higiénico sanitarios, dietéticos y de nutrición en el diseño de la oferta de pastelería/repostería, explicándolos.
- C5:** Desarrollar actividades promocionales aplicables a establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería, aplicando técnicas de marketing.
- CE5.1** Definir segmentos de la demanda, identificando fuentes de información.
- CE5.2** Crear ficheros relativos a la clientela actual y potencial, incluyendo datos para objetivos de promoción de ventas y otras acciones de marketing.

**CE5.3** Determinar elementos caracterizadores de una oferta gastronómica de un establecimiento, efectuando comparaciones de las que se deduzcan diferenciales positivos o negativos.

**CE5.4** Describir técnicas de promoción de ventas, definición de acciones promocionales y desarrollos de soportes, como cronogramas, fichas de visitas o argumentarios, explicándolas.

**CE5.5** Describir técnicas de negociación, explicando su aplicación.

**CE5.6** En un supuesto práctico de promoción de oferta de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería:

- Contactar con la clientela, utilizando canales de comunicación como telefonía, e-mail, sms, página Web, networking, e-commerce, chats, e-CRM, e-newsletters, redes sociales, entre otros.
- Clasificar la clientela, considerando segmento de población, comportamiento, preguntas planteadas, necesidades, entre otros.
- Interpretar expectativas de supuesta clientela, utilizando técnicas de preguntas y escucha activa.
- Posicionar productos de pastelería/repostería, mejorando visibilidad y evitando tiempos de espera.
- Ofertar productos y/o servicios indicando características, precios, entre otros.
- Reconocer las técnicas de mercadotecnia, describiendo aplicación en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería.
- Ejemplificar trato con la clientela, estableciendo vínculo y potenciando fidelización.

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

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

### Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la empresa los objetivos.

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

### 1 Análisis sensorial de alimentos en pastelería/repostería: ensayos físicos y químicos

Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos en pastelería/repostería. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial en pastelería. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico. Terminología del análisis sensorial de alimentos en pastelería/repostería. Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes en pastelería/repostería. Medios utilizados en el análisis sensorial. Percepción de atributos sensoriales básicos. Umbral de detección. Cata: definición, tipos y mecanismos. Técnicas de análisis de alimentos: aplicaciones. Fases de la cata. Elementos y utillaje. 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: pruebas discriminatorias y

descriptivas. Pruebas no objetivas: ensayos hedónicos. Cata de leches y productos lácteos. Cata de productos secos. Cata de productos grasos. Cata de conservas. Cata de harinas. Ensayos físicos y químicos básicos en pastelería/repostería: toma de muestras. Técnicas. Análisis químico e instrumental. Características físico-químicas de productos lácteos, productos secos, grasas, harinas, huevos, ovoproductos y azúcares, entre otros. Ensayos sobre productos de pastelería/repostería: productos lácteos, productos secos, grasas, harinas, huevos, ovoproductos, azúcares, entre otros.

## 2 Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería/repostería

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.

## 3 El diseño de ofertas de pastelería/repostería

Tendencias alimentarias y composición de ofertas de pastelería. Elementos de una oferta de pastelería/repostería. Clasificación. Variables que influyen en la elaboración de las ofertas de pastelería/repostería. Planificación y diseño de ofertas de pastelería. Aspecto físico de las ofertas de pastelería/repostería: principios básicos para elaborar la oferta. Presentación. Merchandising de la carta/oferta de productos. Higiene, dietética y nutrición. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen. Caracterización de los grupos de alimentos. Alimentación y salud. Comportamiento y hábitos alimentarios.

## 4 El análisis de la situación en el sector de la pastelería/repostería: venta de servicios y marketing

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. Identificación. La venta de servicios de pastelería/repostería: la oferta de pastelería/repostería. Los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería. Clasificaciones y características. Fuentes informativas de la oferta de pastelería/repostería. Identificación y uso. Pedidos. Configuraciones del canal en la venta de productos de pastelería/repostería. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación. Tipos de cobro. El marketing y la promoción de ventas en los establecimientos de producción y venta de pastelería: 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 la clientela y creación de bases de datos de la clientela actual y potencial. Normativa aplicable 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/repostería.

## 5 Comunicación y atención a la clientela 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. Comunicación digital: correo

electrónico, redes sociales, blog, entre otros. Necesidades humanas y motivación: el proceso decisorio. Las expectativas de la clientela. Técnicas para determinar las expectativas de la clientela 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 clientela: análisis y comparación de las técnicas de comunicación más adecuadas a los diferentes tipos de clientela. Aplicaciones. La atención a la clientela: 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. La planificación de la negociación. Estrategias y técnicas. Aplicaciones. Tratamiento de reclamaciones, quejas y situaciones conflictivas: aplicación de procedimientos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de la comercialización de productos de pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
  - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 7

### Administración de establecimientos de pastelería/repostería

Nivel:	3
Código:	MF1781_3
Asociado a la UC:	UC1781_3 - Administrar un establecimiento de pastelería/repostería
Duración (horas):	90
Estado:	Tramitación BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Aplicar técnicas de establecimiento de líneas proyectos de pastelería/repostería, analizando la viabilidad.
- CE1.1** Determinar líneas de proyectos, analizando mercados, público objetivo, entorno e inversión.
  - CE1.2** Determinar equipamiento de áreas, considerando necesidades e inversión.
  - CE1.3** En un supuesto práctico de definición de líneas de proyectos adecuándolos a un establecimiento de pastelería/repostería, considerando viabilidad:
    - Establecer un equipamiento, considerando una inversión.
    - Calcular una inversión en productos físicos o digitales servicio de alojamiento online (hosting), tienda online, entre otros, explicando supuestas fuentes de financiación.
    - Documentar una distribución de equipamientos, espacios y flujos de actuación, delimitando necesidades iniciales.
    - Determinar una estructura de ingresos y costes, valorando viabilidad económica.
- C2:** Aplicar técnicas de planificación en establecimientos de pastelería/repostería, atendiendo a objetivos y criterios empresariales.
- CE2.1** Describir fases de un proceso de planificación empresarial, estableciendo objetivos, toma de decisiones y selección de medios.
  - CE2.2** Determinar opciones de actuación, explicando un proceso de dirección por objetivos.
  - CE2.3** En un supuesto práctico de planificación empresarial, integrándolo en un establecimiento de pastelería/repostería:
    - Formular objetivos, considerando un supuesto marco de planes generales de empresa.
    - Seleccionar opciones de actuación, atendiendo a una consecución de los objetivos propuestos.
- C3:** Analizar estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas en establecimientos de pastelería/repostería.
- CE3.1** Clasificar tipos de pastelería/repostería, relacionándolos con un proyecto de negocio.
  - CE3.2** Comparar las estructuras y relaciones departamentales de pastelería/repostería, identificando distribución de funciones.
  - CE3.3** Describir circuitos, tipos de información y documentos internos y externos, explicando importancia de relaciones interdepartamentales.
  - CE3.4** Describir relaciones internas y externas de establecimientos de pastelería/repostería, con otras empresas, áreas o departamentos, explicando su importancia.

**CE3.5** En un supuesto práctico de análisis de estructuras organizativas y funcionales, aplicándolos a establecimientos de pastelería/repostería:

- Analizar una empresa, efectuando un juicio crítico de soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a unas estructuras y relaciones interdepartamentales, proponiendo cambios de mejora.

**C4:** Aplicar técnicas de selección de personal para establecimientos de pastelería/repostería, determinando procesos de contratación.

**CE4.1** Describir puestos de trabajo de establecimientos de pastelería/repostería, relacionándolos según tipología de establecimientos.

**CE4.2** Identificar fuentes de selección de personal y relacionándolas según tipología de puestos de trabajo.

**CE4.3** En un supuesto práctico de selección de personal de un establecimiento de pastelería/repostería, considerando demandas de perfiles:

- Definir límites de responsabilidad, funciones y tareas de equipos de trabajo, especificándolos por unidad de trabajo.
- Determinar tiempos de trabajo, explicando actividades profesionales.
- Determinar técnicas de selección de personal, identificando formas de contratación en una gestión de plantilla.

**C5:** Determinar actividades de comunicación interna y externa, atendiendo a objetivos de producción y venta de productos de pastelería/repostería.

**CE5.1** Explicar objetivos de comunicación en establecimientos de pastelería/repostería, determinándolos en base a una comprensión, integración y motivación.

**CE5.2** Determinar tipologías de formación, considerando planes de trabajo, objetivos y demandas.

**CE5.3** En un supuesto práctico de dirección de personal, aplicando criterios de comunicación:

- Fijar reuniones con un equipo de trabajo, estableciendo objetivos.
- Impartir formación específica, facilitando contenidos para una integración y delegación de funciones.
- Aplicar delegación de funciones, asegurando productividad.
- Aplicar sistemas de reconocimientos, contribuyendo a una implicación.

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

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

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

### 1 Proyectos de negocio en pastelería/repostería

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/repostería: organización

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. 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/repostería. Tipología y clasificación de establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería. Estructuras y relaciones departamentales y externas características en pastelería/repostería. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan.

### 3 Definición de puestos de trabajo y selección de personal en pastelería/repostería

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/repostería. Formas de contratación laboral. Seguridad Social.

### 4 La dirección de equipos de trabajo en pastelería/repostería

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

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la administración de un establecimiento de pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
  - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

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

## MÓDULO FORMATIVO 8

### Gestión económico-financiera en establecimientos de pastelería/repostería

Nivel:	3
Código:	MF1782_3
Asociado a la UC:	UC1782_3 - Ejecutar la gestión económico-financiera de establecimientos de pastelería/repostería
Duración (horas):	90
Estado:	Tramitación BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Determinar control presupuestario de establecimientos de pastelería/repostería, atendiendo a criterios económico-financieros.
- CE1.1** Explicar la aplicación de presupuesto y de control presupuestario, identificando tipos de presupuestos en departamentos de pastelería/repostería.
  - CE1.2** Determinar un sistema de control presupuestario, adecuándolo a un departamento de pastelería/repostería.
  - CE1.3** En un supuesto práctico de control presupuestario en establecimientos de pastelería/repostería, considerando objetivos económico-financieros:
    - Establecer presupuestos, determinando inversión inicial, ingresos y costes y flujos de tesorería para periodos de duración.
    - Calcular su viabilidad económica, atendiendo a un presupuesto.
    - Controlar un presupuesto, efectuando seguimiento por periodos.
    - Comprobar datos previstos, teniendo en cuenta datos alcanzados.
    - Calcular una desviación, considerando su causa.
    - Aplicar medidas correctoras, determinado su implementación.
- C2:** Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería/repostería, considerando obligaciones administrativas, contables y fiscales.
- CE2.1** Explicar la importancia de la contabilidad, aplicándola como instrumento de apoyo de gestión económica en un establecimiento de pastelería/repostería.
  - CE2.2** Relacionar sistemas y procesos de seguridad aplicables a la gestión, depósito, custodia y archivo de documentos, determinándolos según estructura del establecimiento.
  - CE2.3** Describir elementos patrimoniales de negocios de pastelería/repostería, enumerándolos.
  - CE2.4** En un supuesto práctico de gestión de documentos administrativos, económicos y financieros, determinándolos según tipología de establecimiento:
    - Diseñar un sistema de recepción, orden, clasificación y archivo de documentación, teniendo en cuenta información económica.
    - Simular recepción de documentación administrativa, económica y financiera recibida en el establecimiento, utilizando soportes informáticos.
    - Aplicar sistemas de clasificación y ordenación de documentación, categorizándolos según tipologías: albaranes de compra, de venta, comprobantes bancarios, nóminas, entre otros.
    - Aplicar normas contables, siguiendo aspectos jurídicos específicos.

- Determinar impuestos y sus características, atendiendo a un marco de legalidad.

**C3:** Aplicar técnicas de gestión y control de cuentas de la clientela, desarrollando operaciones, considerando su liquidación en tiempo y forma.

**CE3.1** Describir procesos de facturación, control de cuentas de crédito, cobro y reintegro a la clientela, explicando documentos justificativos de cobros y pagos.

**CE3.2** En un supuesto práctico de gestión y control de cuentas de la clientela, utilizando soportes específicos:

- Comprobar un derecho a devoluciones por supuestos servicios no disfrutados y cargados, formalizando las comunicaciones a proveedores y documentos.
- Registrar en soportes de ventas los importes de los derechos de uso de servicios o productos vendidos, documentándolos.
- Archivar la documentación, siguiendo procesos establecidos por un supuesto establecimiento.
- Emitir documentos, determinándolos en relación a un estado de situación de cuentas de la clientela.

**CE3.3** En un supuesto práctico de cobro a la clientela:

- Describir gestiones y resolver discrepancias, generando documentos contable-administrativos.

**CE3.4** En un supuesto práctico de gestión económica:

- Efectuar apuntes en los registros de caja y cuentas bancarias, respondiendo a casos definidos.

**C4:** Aplicar técnicas de liquidación de saldos a proveedores, considerando ordenación de facturas e incidencias.

**CE4.1** Describir impresos administrativos, precontables y contables, explicando su cumplimentación.

**CE4.2** Describir resúmenes periódicos de movimientos de caja, explicándolos.

**CE4.3** En un supuesto práctico de liquidación de saldos a proveedores, considerando ordenación de facturas e incidencias:

- Calcular saldos pendientes con supuestos proveedores y sus vencimientos, utilizando un registro específico de pagos pendientes.
- Controlar liquidaciones de deudas con proveedores, explicando proceso de liquidación en momento de vencimiento.
- Tramitar solicitudes de regularización de cargos incorrectos, considerando un proceso de verificación.
- Reconocer incidencias y reclamaciones contables y administrativas, internas y externas, proponiendo soluciones.

**C5:** Utilizar informes contables de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería/repostería evaluándolos y aplicando técnicas de análisis y corrección.

**CE5.1** Determinar niveles de funcionamiento y rentabilidad de un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, analizando resultados.

**CE5.2** Determinar una posición económica y financiera de un establecimiento, explicándolos a corto y largo plazo.

**CE5.3** En un supuesto práctico de análisis de informes contables, evaluando calidad y rentabilidad:

- Analizar balance y cuenta de un supuesto establecimiento, determinando funcionamiento y rentabilidad.
- Aplicar medidas correctoras, considerando un análisis de ingresos.

- Determinar una estructura de costes, segregando consumos de materiales, costes de personal y costes generales.
- Gestionar escandallos y fichas técnicas, adaptándolas a consumos teóricos y reales.
- Calcular costes de personal, diferenciándolos según partidas.
- Calcular costes de suministros, teléfono, limpieza, material de oficina y prensa, entre otros, considerando su optimización.

**C6:** Aplicar técnicas de control de consumos de mercancías, adaptándolas a establecimientos de pastelería/repostería.

**CE6.1** Explicar comprobación de vales de pedido, determinando su cumplimentación.

**CE6.2** Explicar comprobación de vales de transferencia de productos cedidos a departamentos, determinando su formalización.

**CE6.3** En un supuesto práctico de control de consumos de mercancías, teniendo en cuenta recepción, almacenamiento y distribución:

- Comprobar un vale de pedido, verificándolo.
- Comprobar vales de transferencia de un producto cedido a un supuesto departamento, reconociendo su coste real.
- Comprobar datos de recepción, almacenamiento, distribución y consumo, registrándolos en un soporte específico.
- Registrar datos de control, utilizando códigos específicos.

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

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.2, CE3.3 y CE3.4; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.3 y C6 respecto a CE6.3.

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

### 1 El control presupuestario en establecimientos de pastelería/repostería

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

### 2 Procesos administrativos en establecimientos de pastelería/repostería

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 la clientela: términos económicos habitualmente considerados. La investigación sobre la solvencia de la clientela. Riesgos y alternativas. Las devoluciones por servicios no prestados. Gestión de reembolsos. Control de cuentas de crédito. Cobro y reintegro a la clientela. Procedimientos ante impagos.

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

Normativa 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/repostería. Análisis de las medidas de seguridad relacionadas con la documentación contable y el efectivo.

### 4 Procesos contables en establecimientos de pastelería/repostería

Contabilidad: objetivos de la Contabilidad. Los libros de contabilidad. El patrimonio. El plan general de contabilidad. El proceso contable en las empresas de pastelería/repostería. Los principales impuestos en las empresas de pastelería/repostería 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

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de la gestión económico-financiera de establecimientos de pastelería/repostería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

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

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

## MÓDULO FORMATIVO 9

### SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

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

#### Capacidades y criterios de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Otras Capacidades:

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

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

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

## Contenidos

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

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

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

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

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

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección, adecuación y normativa aplicable. Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

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

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

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
  - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.