ANEXO I

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Operaciones básicas de Pastelería.

Código: HOTR0109

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Área profesional: Restauración.

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT508_1 Operaciones básicas de pastelería (RD 1179/2008, de 11 de julio)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Competencia general:

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

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

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

Sectores productivos:

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

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Ayudante de pastelería.
Ayudante de almacén de pastelería.
Empleado de establecimiento de pastelería.

cve: BOE-A-2011-9994

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 410 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería. (120 horas)
- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería (30 horas)
- UF0818: Conservación en pastelería (60 horas)

MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería. (240 horas)
- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería. (90 horas)
- UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería. (90 horas)
- UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. (30 horas)

MP0167: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de pastelería (80 horas)

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN DE PREELABORACIONES Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA

Nivel: 1

Código: UC1333_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

cve: BOE-A-2011-9994

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

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

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

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

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

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

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

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

CR3.1 El envasado, conservación almacenamiento y regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería se realizan para su aplicación, distribución y consumo, siguiendo las instrucciones recibidas, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y considerando:

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

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

CR3.4 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene si fuera preciso actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

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

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

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

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

Limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje de pastelería. Comunicación de disfunciones y anomalías referidas a los equipos y utillaje. Géneros, preelaboraciones

cve: BOE-A-2011-9994

y elaboraciones de pastelería envasados, conservados, almacenados y regenerados para su posterior aplicación o distribución comercial.

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

Unidad de competencia 2

Denominación: PREELABORAR, ELABORAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTELERÍA Y ASISTIR EN ELABORACIONES COMPLEJAS

Nivel: 1

Código: UC1334_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

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

CR1.1 Las preelaboraciones se realizan siguiendo instrucciones y de acuerdo con:
- La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas.
- La aplicación de técnicas de trasformación y cocinado a aquellos productos que lo necesiten.
- Las fichas técnicas de preelaboración.
- Las ordenes recibidas

CR1.2 El racionado, troceado o picado de las materias primas y preelaboraciones se realiza en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.
CR1.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.
CR1.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
CR1.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

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

CR2.1 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de trasformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.
CR2.2 El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

cve: BOE-A-2011-9994

CR2.3 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se preparan para su conservación.
CR2.4 Los equipos, utensilios y utillaje, empleados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y los métodos establecidos.
CR2.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
CR2.6 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

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

CR3.1 La asistencia en la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería se presta, con prontitud y diligencia, realizando operaciones específicas y siguiendo instrucciones precisas.
CR3.2 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos específicos y los métodos establecidos.
CR3.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios según lo establecido.
CR3.4 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

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

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

Información utilizada o generada
Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y manipulación de alimentos.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACION EN PASTELERÍA

Código: MF1333_1

Nivel de cualificación profesional: 1

cve: BOE-A-2011-9994

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC7033_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de pre-elaboraciones y elaboraciones de pastelería.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarías.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaría, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarías más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

Contenidos

1. **Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.**
   - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
   - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
   - Uniformes de pastelería: tipos.
   - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
   - Uniformes del personal de restaurante-bar.

cve: BOE-A-2011-9994

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaría y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaría.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

Código: UF0817

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 en lo referido a aprovisionamiento interno.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

CE1.1 Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

CE1.2 Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

cve: BOE-A-2011-9994

CE1.3 Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
CE1.4 Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

C2: Diferenciar las materias primas alimentarías de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarías de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.
CE2.2 Describir las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.

C3: Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE3.1 Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.
CE3.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.
CE3.3 Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
CE3.4 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.
CE3.5 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.
CE3.6 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

Contenidos

1. El sector de la pastelería

- Definición de Pastelería.
- Tipos de establecimientos:
  - Pastelería tradicional
  - Pastelería industrial
  - Distribuidor de pastelería
  - Establecimientos que venden productos de pastelería
  - Otros establecimientos especializados.
- Productos que se venden en una pastelería:
  - Productos de confitería
  - Productos de bollería y masas fritas
  - Productos de pastelería y repostería
  - Helados
  - Tartas
  - Confituras
  - Mermeladas
  - Jaleas
  - Gelatinas
  - Pastas
  - Frutas en almíbar

cve: BOE-A-2011-9994

- Frutas confitadas
- Salsas
- Cremas de frutas
- Productos
- Panes especiales
- Pastas saladas de diferentes tipos
- Embutidos
- Chacinas y quesos
- Vinos y licores.

- El obrador de pastelería:
  - Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
  - Instalaciones del obrador de pastelería.
  - Organigrama laboral de pastelería.
  - Planificación y órdenes de trabajo de un obrador.
  - Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
  - Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
  - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
  - Control y mantenimiento característicos.

2. Las materias primas en pastelería.

- Identificación de las materias primas para una correcta recepción:
  - Harinas
  - Grasas
  - Lácteos y derivados
  - Ovoproductos
  - Frutas
  - Chocolates y coberturas
  - Frutos secos
  - Azúcares y varios.
- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
- Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
- Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
- Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
- Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

Código: UF0818

Duración: 60 horas.

cve: BOE-A-2011-9994

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP3 en lo referido a la conservación.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

CE1.1 Identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, para su regeneración, envasado, almacenamiento y conservación

CE1.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.

CE1.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.4 Realizar las operaciones necesarias de los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.5 Argumentar la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

CE2.1 Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:

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

Formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE2.3 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

Contenidos

1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
  - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
  - Horneado de panes o bollería precocida
  - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.

cve: BOE-A-2011-9994

2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

- Sistemas de conservación.
- Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
- Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

3. Envasado de géneros de pastelería.

- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.

- Conservación: Definición.
- Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
- Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
  - Conservación por frío positivo y/o negativo
  - Deshidratación
  - Liofilización
  - Confitado
  - Compotas
  - Esterilización
  - Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

5. Participación en la mejora de la calidad.

- Concepto de calidad
- APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Aseguramiento de la calidad.
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 - UF0053.	30	20
Unidad formativa 2 - UF0817.	30	20
Unidad formativa 3 - UF0818.	60	10

cve: BOE-A-2011-9994

Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 2 y/o 3 debe haberse superado la unidad formativa 1.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Código: MF1334_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC7034_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Duración: 240 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarías.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaría, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarías más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

cve: BOE-A-2011-9994

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Uniformes de pastelería: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante-bar.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaría y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaría.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA.

Código: UF0819

Duración: 90 horas.

cve: BOE-A-2011-9994

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1en lo referido a la preelaboración de productos básicos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:
- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

CE2.1 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.

CE2.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería
- Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
- Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
  - Cámaras frigoríficas o generadores de frío
  - Hornos
  - Batidoras amasadora
  - Laminadora
  - Heladora
  - Armario de fermentación
  - Trituradora-refinadora
  - Divisores de masas
  - Inyector o dosificador
  - Atemperadora de chocolate
  - Freidora.
- Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
  - Pilas
  - Mesas
  - Carros
  - Portalatas
  - Tolvas o estanterías.

cve: BOE-A-2011-9994

- Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
  - Varilla
  - Barreño
  - Boquillas
  - Cazo eléctrico
  - Paleta
  - Juegos de cortar pastas
  - Cuchillos
  - Cucharillas
  - Chinos
  - Espátulas
  - Espuela
  - Hilador
  - Polvera o lustradera
  - Manga pastelera
  - Medidas de capacidad
  - Moldes varios:
    - Bavarois
    - Tarta
    - Flores
    - Magdalena
    - Pan de molde
    - Perfectos
    - Flan
    - Plum-cake o savarín
  - Pasapurés
  - Peso
  - Pies de tarta
  - Expositores de tartas y pasteles
  - Placas de horno
  - Ralladores
  - Rodillos
  - Tamiz
  - Aros
  - Lengüeta de goma
  - Rebañadera
  - Quemadores eléctricos
  - Pesajarabes
  - Termómetros
  - Escarchaderas y rejillas.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Materias primas de uso común en pastelería

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

cve: BOE-A-2011-9994

- Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería:
  - Frutas frescas
  - Carne
  - Pescados
  - Verduras
  - Frutos secos
  - Aromas
  - Especias entre otros.

    Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

3. Preelaboración de materias primas

- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Preelaboraciones más usuales:
  - Merengue
  - Montado de nata y trufa
  - Gelatinas y glaseados
  - Puntos del azúcar
  - Pomado de mantequilla
  - Purés de frutas
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
- Técnicas y métodos establecidos.

4. Utilizaciones básicas de pastelería.

- Uso y manejo de la manga pastelera:
  - Preparación
  - Boquillas
  - Carga de la manga y cerrado de la manga.
- Uso y manejo del cornet o cartucho:
  - Confección de un cornet
  - Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
- Uso, estirado y manejo con rodillo.
- Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
  - Espátula
  - Acanalador
  - Lengua
  - Rebañadera
  - Atemperadora de chocolate
  - Cazo eléctrico
  - Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

cve: BOE-A-2011-9994

UNIDAD FORMATIVA 3

DENOMINACIÓN: ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Código: UF0820

Duración: 90 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3 en lo referido a elaboraciones básicas de productos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones de pastelería, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y mantenimiento un espíritu de colaboración.

Contenidos

1. **Masas y Pastas de múltiples aplicaciones**
   - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
   - Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
   - Masas hojaldraras. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
   - Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
   - Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
   - Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
   - Refrigeración de productos de pastelería.
   - Conservación y almacenamiento.

2. **Rellenos y cremas.**
   - Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
   - Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:

cve: BOE-A-2011-9994

- Cremas con base de huevo
- Cremas con nata
- Cremas con fruta
- Cremas con base de caramelo
- Trufas y pralinés.

- Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
- Conservación y almacenamiento.

3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

- Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Conservación y almacenamiento.

4. Pastas, mignardises y petit fours.

- Formularios.
- Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
- Conservación y almacenamiento.

5. Salsas y coulís.

- Formulario y variaciones.
- Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
- Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y las salsas.
- Conservación y almacenamiento.

6. Sorbetes y helados.

- Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
- Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones de los helados y sorbetes.
- Conservación y almacenamiento.

7. Postres en restauración.

- Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
- Semifríos: Bavarois y mousses.
- Postres en restauración: formulación y creación de postres.
- Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.

cve: BOE-A-2011-9994

- Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- Conservación y almacenamiento.

8. Tartas.
- Tartas. Montaje y composición.
- Elaboración de tartas clásicas, tales como:
  - Tarta alsaciana
  - Tartas de fruta
  - Tartas con crema de mantequilla
  - Tartas de yema
  - Tartas de nata
  - Tartas de trufa
  - Tarta de queso
  - Tarta de Santiago
  - Brazos de gitano
  - Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- Tartas con base de semifrios o mousses.
- Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

9. Pastelería salada.
- Clasificación de los diferentes grupos:
  - Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
  - De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
  - De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
- Formulas y procesos de elaboración.
- Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

UNIDAD FORMATIVA 4

Denominación: PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Código: UF0821

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3, en lo referido a la presentación y decoración de productos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CE2.1 Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

cve: BOE-A-2011-9994

CE2.2 Interpretar la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
CE2.3 Identificar el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
CE2.4 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
CE2.5 Elegir el diseño básico o personal.
CE2.6 Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
CE2.7 Disponer los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
CE2.8 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
CE2.9 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.
CE2.10 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. **Acabado y presentación de pastelería**
   - Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
   - Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
   - Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
   - Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
   - Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

2. **Decoración de productos de repostería.**
   - Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
   - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
   - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
   - Tendencias en la presentación de elaboraciones.
   - Decoraciones de chocolate.
   - Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:
     - Fundir la cobertura
     - Atemperar la cobertura
     - Medición de la temperatura durante el templado
     - Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
     - Enfriamiento del chocolate
     - Acondicionamiento.
   - Posibles problemas y como evitarlos.
   - Composición básica de las coberturas.
   - Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
   - Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
   - Conservación y almacenamiento.

3. **Decoraciones con caramelo y frutas.**
   - Materias primas para la obtención del caramelo:
     - Azúcar
     - Glucosa
     - Acido tartárico
     - Gel de sílice y colorantes.

cve: BOE-A-2011-9994

- El azúcar: puntos y aplicaciones
- Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
- Cocción del azúcar.
- Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
- Conservación y almacenamiento.
- Decoraciones con frutas.
- Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
- Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
- Posibles problemas y como evitarlos.
- Conservación y almacenamiento.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa - UF0053.	30	20
Unidad formativa - UF0819.	90	30
Unidad formativa - UF0820.	90	30
Unidad formativa - UF0821.	30	10

Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 2,3 y/o 4 debe haberse superado la unidad formativa 1.
La unidades formativas 2,3 y 4 pueden programarse de manera independiente.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Código: MP0167

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE1.1 Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.
CE1.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.
CE1.3 Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
CE1.4 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.
CE1.5 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

C2: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, preelaborados

cve: BOE-A-2011-9994

y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CE2.1 Identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados.
CE2.2 Identificar y aplicar los métodos de conservación y envasado y lugares de almacenamiento adecuados:

C3: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarías y contaminación ambiental.

CE3.1 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
CE3.2 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C4: Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

CE4.1 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
CE4.2 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

C5: Realizar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE5.1 Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.
CE5.2 Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.

C6: Realizar operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE6.1 Realizar operaciones concretas y sencillas.
CE6.2 Realizar la asistencia en el tiempo establecido.
CE6.3 Cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
CE6.4 Cumplir con las instrucciones recibidas.
CE6.5 Mantener un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.

C7: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE7.1 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinarias idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
CE7.2 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
CE7.3 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

cve: BOE-A-2011-9994

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.
CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.
CE8.3 Emprender con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.
CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.
CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.
CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. **Recepción y almacenamiento de géneros y materias primas de pastelería**
   - Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías.
   - Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
   - Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
   - Cumplimentación de documentación para el aprovisionamiento interno.

2. **Envasado, conservación y regeneración de géneros y materias primas de pastelería**
   - Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación.
   - Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros y materias primas.

3. **Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración**
   - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
   - Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros de pastelería.

4. **Preelaboración y elaboración de productos de pastelería y preparación de elaboraciones básicas y elementales**
   - Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
   - Realización de elaboraciones básicas y elementales
   - Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones de pastelería.
   - Elaboración y presentación de productos de pastelería.

5. **Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones de pastelería**
   - Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
   - Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones.

6. **Manejo de los equipos y utiles en el proceso de laboración, mantenimiento y orden en pastelería**
   - Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.
   - Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

cve: BOE-A-2011-9994

7. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF7033_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	• Licenciado, ingeniero, arquitecto o el titulo de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el titulo de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico y Técnico Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias • Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo	1 año	3 años
MF7034_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	• Licenciado, ingeniero, arquitecto o el titulo de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el titulo de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico y Técnico Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias • Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo	1 año	3 años

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ^{2} 15 alumnos	Superficie m ^{2} 25 alumnos
Aula polivalente.	30	50
Taller de pastelería.	135	135
Almacén.	20	20

Espacio Formativo.	M1	M2
Aula polivalente.	X	X
Taller de pastelería.	X	X
Almacén.	X	X

cve: BOE-A-2011-9994

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	- Pizarras para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos
Taller de pastelería.	- Cocinas individuales semi-industriales de aprox. 400×600mm, con ur quemador y una plancha. - Gratinadora. - Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400×600mm. - Horno eléctrico de pastelería/panadería. - Horno microondas. - Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina. - Turmix industrial. (brazo). - Cazos eléctricos. - Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad. - Laminadora. - Sorbetera o heladora. - Portalatas o latero móvil. - Atemperadora de chocolate. - Freidora. - Armario de fermentación. - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Abatidor de temperatura. - Máquina para hacer vacío. - Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. - Mesas de trabajo convencionales y/o frías. - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. - Congeladores en forma de armario. - Lavamanos a pedal. - Esterilizador de cuchillos. - Balanzas eléctricas de pastelería. - Botiquín. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Batería. - Elementos de protección. - Pesajarabes. Termómetro digital. - Cámara frigorífica. - Congelador en forma de armario. - Cuarto frío con aire acondicionado (19-20 ºC): zona fría para e manipulado de chocolate y otras elaboraciones que lo requieren tales como acabado y decoración de pasteles y tartas. - Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras moldes de aro de diferentes alturas y diámetros, cuerna o rebañadera.
Almacén	- Estanterías.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

cve: BOE-A-2011-9994

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.