

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	APROVISIONAMIENTO EN PASTERERÍA	Duración	60
Código	MF1779_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTERERÍA	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	Duración	80
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		80
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería		50
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates		50
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos		80
	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería		50
	Diseño de ofertas de pastelería		40
	Comercialización de ofertas de pastelería		80
	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería		80
	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería		80
	Prácticas profesionales no laborales		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1779_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar la cumplimentación de los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos.
- Comprobar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo registrados en los soportes, con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos:

1. Materias primas en pastelería

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Caracterización nutricional de las materias primas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- Las materias primas no perecederas:
 - Harinas.
 - Féculas.
 - Azúcar.
 - Miel.
 - Grasas.
 - Aceites.
 - Coberturas y chocolates.
 - Frutos secos.
 - Vinos y licores.
 - El agua.
 - La sal.
- Las materias primas perecederas:
 - La leche.
 - Nata.
 - Quesos.
 - Yogur.
 - Levadura prensada.
 - Huevos y ovoproductos.
 - Frutas.
 - Hierbas aromáticas y especias.
 - Conservas.
- Denominaciones de origen.
- Creación de fichas técnicas y de control.

2. Utilización de productos y materiales de pastelería

- Material fungible para pastelería.
- Material inventariable para pastelería.
- Bienes que forman las existencias o stocks.
 - Mercaderías.
 - Materias primas.
 - Otros aprovisionamientos.
 - Elementos y conjuntos incorporables.
 - Combustibles.
 - Repuestos.
 - Materiales diversos.
 - Embalajes.
 - Envases.
 - Material de oficina.
- Productos en curso.
- Productos semiterminados.
- Productos terminados.

3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.

- Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
 - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 - Gestión del almacenaje de los productos.
 - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
- Proceso de aprovisionamiento:

- Selección de proveedores.
 - Calidad.
 - Precio.
 - Servicio.
 - Crédito.
- Las competencias.
- Modalidades de compra.
 - Directa.
 - Proveedores.
- Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 - Fuente de suministro.
 - Gestión de solicitudes de compra.
 - Procedimientos de recepción de mercancía.
 - Procedimientos de control de mercancía.
- Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
- Proceso administrativo de las compras.
 - Peticiones en cada una de las unidades.
 - Solicitudes u órdenes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - Albarán.
 - Fichas de existencias o inventario teórico.
 - Factura.
- Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
- Diseño de rutas de distribución interna.
- Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

4. Control de consumos y existencias.

- Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
- Gestión y valoración de stock:
 - Sistema FIFO.
 - Sistema LIFO.
 - Sistema NIFO.
 - Precio medio ponderado.
 - Precio medio.
 - Revalorización periódica.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
- Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias:
 - Albarán.
 - Reporte de compras diarias.
 - Ficha de inventario permanente.
 - Vale de pedidos.
 - Parte de consumos diarios.
 - Inventario o control de existencias en stock por sondeos.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años

- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.