

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA	Duración	60
Código	MF0305_2		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Panadería , pastelería ,confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Pastelería y confitería	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	Duración	80
	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería		40
	Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas		60
	Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas		60
	Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería		90
	Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería		50
	Seguridad e higiene en pastelería y confitería		60
	Prácticas profesionales no laborales de de pastelería y confitería		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0305_2: CONTROLAR EL APROVISIONAMIENTO, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES Y DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y PREPARAR LOS EQUIPOS Y EL UTILLAJE A UTILIZAR EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Caracterizar las materias primas y auxiliares utilizadas en pastelería y confitería.

CE1.1 Clasificar y caracterizar los diferentes grupos de materias primas y auxiliares, y sus presentaciones comerciales.

CE1.2 Enumerar los posibles proveedores de las distintas materias primas y auxiliares, seleccionando el más adecuado al proceso productivo en desarrollo.

CE1.3 Describir sus características organolépticas y las propiedades físico-químicas elementales de las materias primas y auxiliares.

CE1.4 Identificar los controles básicos, organolépticos y físico-químicos aplicados a las materias primas y auxiliares.

CE1.5 Relacionar la composición de los productos de pastelería y confitería con determinadas alergias, intolerancias o trastornos alimentarios.

C2: Recibir, clasificar y codificar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería aplicando, para su almacenamiento, los criterios adecuados a cada producto.

CE2.1 Identificar la documentación relacionada con la gestión de aprovisionamiento de materias primas y auxiliares (notas de pedido, albaranes, registro de entrada e informes sobre incidencias durante el transporte).

CE2.2 Enumerar los distintos medios de transporte externo existentes y describir sus características y condiciones de utilización.

CE2.3 Caracterizar los sistemas de protección de las mercancías y analizar las posibles alteraciones, que pueden sufrir durante el proceso de transporte.

CE2.4 Clasificar las materias primas y auxiliares en función de las condiciones físicas de almacenamiento requeridas por cada producto, caducidad, forma, tamaño, peso, resistencia y otras características.

CE2.5 Codificar las mercancías.

CE2.6 Caracterizar los distintos sistemas de almacenamiento utilizados en la industria de la pastelería-confitería y explicar las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE2.7 Describir las características básicas, prestaciones y manejo de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna, de mercancías más utilizados en almacenes de productos alimentarios.

CE2.8 Identificar las medidas generales de seguridad, que debe reunir un almacén, de acuerdo con la normativa vigente.

CE2.9 Describir las medidas de seguridad aplicables durante el manejo de las mercancías.

CE2.10 En el momento de la recepción de un pedido en el obrador:

- Complimentar la documentación relacionada con la recepción de materias primas y auxiliares.

- Comprobar las condiciones y estado de envases, embalajes y medio de transporte, determinando y justificando las posibles devoluciones si las hubiere.

- Clasificar y codificar las mercancías recibidas.
- Transportar y almacenar las materias primas y productos auxiliares en las ubicaciones adecuadas a cada producto, seleccionando los medios de transporte internos adecuados en cada caso y respetando las medidas de seguridad en el transporte de mercancías.

C3: Controlar las existencias y organizar el suministro interno a las líneas de producción, con arreglo a los programas establecidos.

CE3.1 Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE3.2 Inventariar las materias primas y auxiliares disponibles, justificando el tipo de inventario utilizado en función de las mercancías almacenadas.

CE3.3 Identificar y cumplimentar los documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes y suministros internos.

CE3.4 Utilizar aplicaciones informáticas aplicadas a la gestión de almacén.

C4: Organizar la expedición de productos terminados de pastelería y confitería, justificando las condiciones de transporte y conservación.

CE4.1 Cumplimentar la documentación relacionada con la expedición.

CE4.2 Registrar la salida de existencias actualizando el stock.

CE4.3 Determinar la composición del lote y las condiciones apropiadas para el transporte del mismo (fragilidad, temperatura, humedad relativa y otras).

CE4.4 Identificar las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos terminados.

CE4.5 Describir la correcta colocación de las mercancías en el medio de transporte para asegurar su protección.

CE4.6 Analizar los errores más comunes en la expedición y transporte de productos de pastelería y confitería y sus posibles soluciones.

C5: Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de utillaje, maquinaria y equipos de elaboración de productos de pastelería-confitería.

CE5.1. Identificar y preparar el utillaje empleado en las elaboraciones de pastelería y confitería.

CE5.2 Describir el funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos utilizados en la elaboración de productos de pastelería y confitería.

CE5.3 Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, y ejecutarlas de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.

CE5.4 Efectuar la limpieza de utillaje, máquinas, equipos y áreas, logrando los niveles exigidos por la elaboración.

CE5.5 Adecuar los equipos de elaboración a los requerimientos del proceso a ejecutar.

CE5.6 Explicar las anomalías o principales problemas de funcionamiento más frecuentemente, durante la utilización de las máquinas identificando la corrección indicada en cada caso.

CE5.7 Identificar los sistemas de eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento, respetuosos con el medio ambiente.

Contenidos:

1. Materias primas utilizadas en pastelería-confitería.

- Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación
- Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.
- El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de las masas y pastas de pastelería.
- Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de pastelería-confitería.
- Aditivos: clasificación, función, reglamentación.
- Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
- Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de pastelería-confitería.
- Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de pastelería-confitería.
- Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en pastelería-confitería.
- Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
- Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
- Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
- Materias auxiliares utilizadas en pastelería-confitería.
- Identificación de proveedores y formatos comerciales.
- Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en pastelería-confitería.

2. Gestión de almacén en pastelería-confitería.

- Nociones de diseño y operaciones de almacenes.

- Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
- Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
- Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
- Documentación técnica relacionada con la gestión de un almacén:
 - Elaboración de fichas de almacén.
 - Notas de pedido.
 - Notas de entrega interna.
 - Documentación de suministros (albaranes).
 - Documentos de control de almacén.
 - Facturas.

3. Recepción de mercancías en pastelería-confitería.

- Organización de la recepción.
- Operaciones y comprobaciones generales en recepción.
- Documentación de entrada y de salida.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros).
- Protección de las mercancías.

4. Almacenamiento y control de almacén en pastelería-confitería.

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías.
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
- Acondicionamiento y distribución del almacén.
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
- Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.
- Tendencias actuales de almacenamiento.
- Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
- Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:
 - Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
 - Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

5. Expedición de mercancías en pastelería-confitería.

- Organización de la expedición.
- Operaciones y comprobaciones generales.
- Transporte externo:
 - Características más relevantes de cada medio de transporte.
 - Criterios de selección del medio de transporte.
 - Ubicación y protección de mercancías.
- Documentación de salida.

6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería.

- El Obrador de pastelería y repostería: Requerimientos, servicios auxiliares, maquinaria y equipos, utillaje.
- Distribución de equipos y áreas de trabajo.
- Dispositivos y normas de seguridad en el manejo de equipos y utillaje.
- Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
- Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio.
- 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: Pastelería y confitería.