

### DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA	Duración	50
Código	MF0309_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	Almacenaje y operaciones en pastelería y confitería	Duración	60
	Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería		80
	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería		40
	Elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas		60
	Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas		60
	Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería		90
	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 UC0309\_2: REALIZAR EL ENVASADO Y LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

C1: Caracterizar los envases, materiales y maquinaria necesaria para los procesos de envasado, etiquetado/rotulado y embalaje de productos de pastelería-confitería, relacionando sus características con sus condiciones de utilización.

CE1.1 Clasificar y describir los envases, materiales y métodos de envasado, embalaje y etiquetado/rotulado más empleados en pastelería y confitería.

CE1.2 Señalar las posibles incompatibilidades existentes entre los materiales/envases y los productos de pastelería y confitería.

CE1.3 Identificar y ejecutar las operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel, de los equipos, de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.

CE1.4 Explicar el orden y la disposición correcta de las diversas máquinas y elementos auxiliares que componen una línea de envasado, regulando los equipos en función de los formatos y requerimientos del proceso a ejecutar.

CE1.5 Explicar las anomalías o principales problemas de funcionamiento más frecuentemente, durante la utilización de las máquinas identificando la corrección indicada en cada caso.

CE1.6 Determinar la información obligatoria y complementaria que deben incluir las etiquetas de los productos de pastelería y confitería.

CE1.7 Ante diferentes productos de pastelería y confitería a envasar, etiquetar y embalar:

- Reconocer el envase, etiquetado y embalaje adecuado al producto procesado.
- Calcular las necesidades de materiales para un correcto envasado, etiquetado y embalado.
- Facilitar las condiciones ambientales (temperatura, humedad relativa, aireación) adecuadas al producto a envasar.
- Acondicionar el producto a envasar si fuera necesario.
- Manejar la maquinaria y utillaje precisos para el envasado, etiquetado y embalaje de los productos, respetando las medidas de seguridad e higiene.
- Comprobar los parámetros de envasado, etiquetado, embalaje y rotulado corrigiendo las desviaciones observadas.

C2: Presentar los productos elaborados en expositores y/o vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

CE2.1 Analizar las características de los expositores y vitrinas adecuados para productos de pastelería-confitería.

CE2.2 Examinar los elementos y materiales de comunicación comercial (carteles y precios) y su ubicación en el punto de venta.

CE2.3 Identificar los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.

CE2.4 Definir los criterios de composición y montaje de escaparate, expositor o vitrina.

CE2.5 En diferentes situaciones de exposición y venta de productos de pastelería y confitería:

- Seleccionar el expositor o vitrina adecuado al producto, en función de sus características físicas y necesidades de conservación.
- Disponer los productos de forma adecuada y atractiva para el consumidor.

- Etiquetar y rotular los productos de forma clara y completa para el consumidor (nombre del producto, precio, peso o raciones, y otras).
- Atender de forma diligente y correcta la demanda de los clientes.
- Preparar paquetes o envoltorios que resulten atractivos y al mismo tiempo aseguren la integridad del producto durante su transporte por el cliente.
- Corregir los posibles defectos observados en el producto final envasado y/o empaquetado.

## **Contenidos:**

### **1. Envasado en pastelería-confitería.**

- Materiales de envasado, propiedades, calidades, incompatibilidades.
- El envase. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
- Conservación y almacenamiento de los envases.
- Operaciones de envasado.
  - Manipulación y preparación de envases.
  - Procedimientos de llenado.
  - Dosificación.
  - Al vacío.
  - Aséptico.
  - Grandes envases.
  - Sistemas de cerrado.
- Características finales del envase.

### **2. Embalaje y etiquetado en pastelería-confitería.**

- Función del embalaje.
- Operaciones de embalaje.
- Materiales de contención, protección, aislamiento y de refuerzo: clasificación, propiedades, características, identificación.
- Su conservación y almacenamiento.
- Técnicas de composición de paquetes.
- Formación de grandes cargas.
- Embandejado y retractilado.
- Encajado y encajonado.
- Métodos de reagrupamiento.
- Paletización y despaletización.
- Flejado.
- Normativa sobre etiquetado.
- Etiquetas.
  - Información a incluir
  - Tipos de etiquetas.
  - Técnicas de colocación y fijación.
- Otras marcas y señales.
- Productos adhesivos y otros auxiliares
- Códigos.
- Carteles.
  - Tipos de carteles: ambientadores, indicadores, de precio y otros.
  - Elaboración de los carteles. Forma, materiales, color y otras características.
  - Técnicas de rotulado.
  - Colocación de los carteles.

### **3. Exposición y venta de productos en pastelería-confitería. Atención al cliente.**

- La publicidad en el punto de venta.
- Productos gancho.
- Luminosos, carteles, displays, y otros.
- Expositores y vitrinas.
  - Operaciones de preparación de expositores o vitrinas.
- Escaparates.
  - Características del escaparate.
  - Tipos de escaparates.
  - Zonas del escaparate.
  - Técnicas de escaparatismo y decoración de escaparates.
- Procesos y métodos de empaquetado de productos.
- Técnicas de preparación de envoltorios y otros elementos decorativos.

- Preparación de cajas y empaquetado de productos ante el cliente.
- Variables que influyen en la atención al cliente.
- Documentación implicada en la atención al cliente.
- Comunicación interpersonal. Expresión verbal y no verbal.
- Técnicas de venta.
- Control de la satisfacción del cliente.
- Resolución de reclamaciones y quejas. Procedimiento de recogida y registro documental de las reclamaciones y quejas.
- Técnicas en la resolución de reclamaciones. Protocolo de actuación.

#### **4. Maquinaria y equipos de envasado y embalaje en pastelería-confitería.**

- Líneas de envasado y embalaje.
- Maquinaria básica, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
- Manejo y regulación.
- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en el manejo.

#### **5. Autocontrol de calidad en envasado y embalaje en pastelería-confitería**

- Niveles de rechazo.
- Pruebas a materiales.
- Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
- Desviaciones más habituales.
- Medidas correctoras.

### **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.