

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.

ANEXO II

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Repostería

Código: HOTR0509

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración.

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

HOT223_2 Repostería (RD 1228/2006, de fecha 27 de octubre)

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

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Competencia general:

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar

por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

Sectores productivos:

Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). Establecimientos dedicados a la repostería de obrador. Establecimientos dedicados al envasado y distribución de productos alimenticios.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

7703.1048	Pastelero.
7703.1057	Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.
7703.1066	Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate. Repostero. Pastelero en general. Elaborador–decorador de pasteles.

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: 500 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (60 horas).

MF0306_2: (Transversal) Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (120 horas).

- UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (80 horas).
- UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería (40 horas).

MF0710_2: Productos de repostería (180 horas).

- UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 horas).
- UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).
- UF1098: Elaboración y presentación de helados (60 horas).

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

MP0229: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Repostería (80 horas).

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el modulo formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: DEFINIR OFERTAS SENCILLAS DE REPOSTERÍA, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROLAR CONSUMOS

Nivel: 2

Código: UC0709_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir ofertas sencillas de repostería de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.

CR1.1 Las ofertas de repostería se definen teniendo en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación.

CR1.2 La rueda de ofertas de repostería y las sugerencias, se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR1.3 El sistema de rotación de las ofertas de repostería se establece, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario obtener un producto con una composición nutricional determinada.

CR1.5 La presentación impresa de las ofertas de repostería se formaliza, teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

RP2: Comprobar el grado de calidad de las materias primas, para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 La calidad de las materias primas se comprueba, atendiendo a las especificaciones de la ficha técnica.

CR2.2 Las características cuantitativas de cada uno de los artículos utilizados, se contrastan con las especificaciones de la ficha técnica.

CR2.3 Las fichas de especificación técnica se actualizan, de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas de repostería.

RP3: Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

CR3.1 Se tienen en cuenta las previsiones de producción en la solicitud de aprovisionamiento interno.

CR3.2 La petición de mercancías al departamento correspondiente se formaliza, en su caso, a través de la hoja de solicitud, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.3 Se comprueba que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que, además, cumplen

con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura adecuada.

RP4: Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

CR4.1 Los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.

CR4.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se formalizan, quedando determinados los costes reales en cada uno.

CR4.3 Se consigue estimar el coste de los productos elaborados a partir de las fichas de consumo.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Materias primas. Material de acondicionamiento, como envases y etiquetas. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Aprovisionamiento interno realizado. Registro de los datos correspondientes a recepción y consumo en los soportes establecidos formalizado. Control de consumos efectuado.

Información utilizada o generada

Fichas de especificación técnica de materias primas. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como «relevés», vales de pedidos y transferencias, «comandas», facturas, albaranes, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 2

Denominación: REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Nivel: 2

Código: UC0306_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.

CR1.1 Se realiza el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.

CR1.2 Se consiguen las condiciones idóneas actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

CR1.3 Se obtienen las masas y las pastas:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Dosificando los ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.
- Aplicando, en cada caso, técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias.
- Controlando los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa, espesor y reposos de las masas laminadas y adoptando, en caso de desviaciones las medidas correctoras necesarias.
- Verificando las características físicas y organolépticas de la masa o pasta (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez).

CR1.4 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.5 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP2: Hacer porciones de masas y pastas para conseguir las unidades individuales requeridas, siguiendo la secuencia de operaciones adecuada en cada caso.

CR2.1 Se realiza la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan, teniendo en cuenta las características del tipo de pieza a elaborar.

CR2.2 Se realizan los tiempos de reposo en masa adecuados para cada producto

CR2.3 Se aplican los métodos de división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y otros que fueren necesarios en el orden y la forma establecidos en la ficha técnica de elaboración.

CR2.4 Se comprueba que las piezas obtenidas tienen la forma, el peso y el volumen adecuados.

RP3: Aplicar el método de cocción, fritura, escaldado y enfriamiento requerido por cada producto.

CR3.1 Se preparan los hornos, cocedoras, freidoras, escaldadoras, baños maría y cualquier otro equipo necesario para la elaboración del producto, seleccionando las condiciones de tiempo y temperatura adecuadas.

CR3.2 Se comprueba que las manipulaciones previas del producto necesarias para la correcta cocción, se ejecutan en el momento y la forma adecuados (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, rellenos, etc).

CR3.4 Se planifica la carga del horno, cocedora, freidora, del baño maría y de otros equipos, efectuándose en las cantidades y con la frecuencia adecuadas para optimizar el proceso.

CR3.4 Se controla durante la cocción la temperatura, el tiempo y la humedad, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.

CR3.5 Se verifica que las características físicas y organolépticas de las piezas son las establecidas en su ficha técnica y, en su caso, se ajustan las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.

CR3.6 Los productos se someten a enfriado en la forma establecida, hasta que alcancen la temperatura adecuada que permita su posterior procesado.

CR3.7 Se comprueban las características físicas y organolépticas de la masa o pasta elaborada, ajustándose a lo establecido en la ficha técnica, tomando en caso contrario las medidas correctoras necesarias.

CR3.8 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.9 Se realiza la participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP4: Realizar otras elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, crocanti, rellenos dulces y salados (crema, trufa, nata, charcutería y guarniciones saladas), de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CR4.1 Se realiza el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan.

CR4.2 Se consiguen, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, las condiciones idóneas de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

CR4.3 Se ejecutan las elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en cada caso, las técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido o emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, etc.
- Obteniendo, para cada producto, la textura, densidad, fluidez y demás características físicas y organolépticas adecuadas adoptando, en caso de desviación, las medidas correctoras oportunas.

CR4.4 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.5 Se realiza la participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP5: Conservar masas y pastas básicas y elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

CR5.1 Se regulan las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.

CR5.2 Se respetan durante el proceso de almacenamiento en las cámaras, los procedimientos establecidos respecto a la distribución, el volumen y la velocidad de carga de las cámaras.

CR5.3 Se utilizan los recipientes, envases y equipos adecuados para cada producto.

CR5.4 Se comprueba que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo de las cámaras de conservación se mantienen dentro de las tolerancias permitidas, actuando, en caso necesario, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR5.5 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario general de obrador o cocina y específico de pastelería/repostería. Almacenes. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y túneles de congelación. Equipos generadores de calor y frío. Equipos y máquinas específicos de pastelería/repostería: hornos de convección, conducción, radiación o mixtos, horno microondas; laminadoras, batidoras, divisoras, dosificadoras, cazos y espátulas eléctricos, freidoras, escaldadoras, enfriadores, baños maría, timbres de pastelería. Equipos generadores de ozono. Menaje y utensilios propios de pastelería/repostería. Materias primas específicas (tales como harina, azúcar, huevos, productos lácteos,

cacao, frutas, grasas vegetales y animales, féculas, especias, esencias, colorantes y levaduras). Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Masas azucaradas (pastas secas, pasta brisa, lenguas y tejas). Masas escaldadas (tales como churros, buñuelos y rosquillas). Masas batidas (tales como bizcochos, magdalenas y merengues). Hojaldres (tales como palmeras y milhojas). Semifríos (tales como babarois y charlotas). Rellenos dulces y salados y coberturas básicas (tales como gelatinas, fondant, praliné, crocanti, crema, trufa, nata y charcutería). Otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Productos semielaborados, refrigerados o congelados. Elaboraciones conservadas, envasadas y almacenadas.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería y similares. Tablas de temperaturas y densidades apropiadas. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC.

Unidad de competencia 3

Denominación: ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y HELADOS.

Nivel: 2

Código: UC0710_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas.

CR1.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan.

CR1.2 Se actúa, por medio de operaciones manuales, sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, y se consiguen las condiciones idóneas de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

CR1.3 La elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas, tales como tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas y otros, se ejecuta:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando las técnicas de cocción establecidas.
- Sacándole el máximo partido económico y gastronómico a los productos de temporada.

CR1.4 Se realiza, finalizado el proceso de elaboración:

- Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.
- El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

CR1.5 Los métodos y equipos, establecidos en la regeneración a temperatura de servicio, se utilizan eficazmente.

CR1.6 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR1.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.8 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP2: Preparar elaboraciones específicas para su posterior utilización en la confección o acompañamiento de postres de cocina y helados.

CR2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.

CR2.2 Las elaboraciones específicas se realizan aplicando las técnicas y normas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos, y utilizando las técnicas de cocción establecidas.

CR2.3 Se realiza, finalizado el proceso de elaboración, el almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

CR2.4 Los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio se utilizan eficazmente.

CR2.5 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.6 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones específicas de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR2.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.8 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP3: Preparar y presentar postres de cocina de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración.

CR3.1 Se ejecuta correctamente, en la preparación y presentación de los postres tradicionales:

- El aprovisionamiento de materias primas.
- La preparación de útiles y equipos.
- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas culinarias propias de cada preparación.
- El acabado y presentación del plato.
- El almacenamiento.
- La regeneración a temperatura de servicio.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

CR3.2 Los postres nuevos se preparan correctamente a partir de nueva información recibida, como recetarios, fichas técnicas de fabricación u otros.

CR3.4 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP4: Preparar y presentar diferentes tipos de helados, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

CR4.1 Se ejecuta correctamente, en la preparación y presentación de helados:

- El aprovisionamiento de materias primas.
- La preparación de útiles y equipos.
- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas culinarias que se precisen.
- El acabado y presentación del plato.
- El almacenamiento.
- La regeneración a temperatura de servicio.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

CR4.2 Se saca el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.

CR4.3 La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta de repostería se realiza en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento, aplicando su cultura gastronómica y habilidades de adaptación.

CR4.4 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP5: Diseñar y realizar decoraciones para repostería y productos similares y para todo tipo de expositores y servicios, asistiendo en el montaje de dichos expositores.

CR5.1 El modelo gráfico que detalla el motivo de decoración seleccionado se plasma, utilizando creatividad e imaginación.

CR5.2 La técnica de decoración seleccionada se adecua al tipo de producto, a los gustos de los clientes y a las tendencias actuales en repostería.

CR5.3 Los géneros culinarios y demás materiales escogidos son aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la realización del motivo decorativo diseñado.

CR5.4 El lugar de ubicación de los motivos decorativos es objeto de propuesta y comprobación.

CR5.5 El orden de colocación de los productos de repostería en los expositores se propone siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

CR5.6 Las técnicas y elementos decorativos que mejor se adecuen al tipo establecimiento, temporada, oferta de repostería, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor son objeto de propuesta razonada.

CR5.7 Las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de expositores se deducen y proponen convenientemente.

CR5.8 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario de cocina y específico de repostería. Expositores. Barras de degustación. Carros de repostería. Escaparates. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Menaje y utensilios propios de repostería. Materias primas crudas o preparadas y coadyuvantes para la elaboración de productos de repostería. Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas, otros productos de pastelería salada, postres de cocina y helados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de manipulación de alimentos. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas y escalas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 4

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.4 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5. La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

Código: MF0709_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.2 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.3 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Analizar y definir ofertas de repostería, estimando sus diferencias.

CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describir ofertas de repostería indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas de repostería con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de repostería.
- Componer ofertas de repostería que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.

CE3.1 A partir de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.
- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas de repostería que resulten variadas y de calidad, y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 A partir de supuestas ofertas de repostería o planes de trabajo debidamente caracterizados:

- Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
- Redactar solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados.
- Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C5: Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

CE5.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE5.2 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

CE5.3 Partiendo de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de productos de repostería y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de la oferta de repostería.

CE5.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.

CE5.5 Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

Contenidos

1. Las empresas de restauración.

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración:
 - Pastelería tradicional.
 - Pastelería industrial.
 - Distribuidor de pastelería.
 - Establecimientos que venden productos de pastelería.
 - Otros establecimientos especializados.
- Estructura organizativa y funcional.
- Aspectos económicos.

2. Las ofertas de repostería.

- Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
- Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

3. Aprovisionamiento interno.

- El departamento de economato y bodega.
- El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- Recepción y verificación de la entrega.
- Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
- Control de stocks.

4. Control de consumos y costes.

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Componentes de precio.
- Métodos de fijación de precios.

5. Nutrición y dietética aplicada a repostería.

- Diferencia entre alimentación y nutrición.

- Caracterización de los grupos de alimentos:
 - 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
- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

6. Control de calidad en restauración.

- Aseguramiento de la calidad.
- Características peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPPC)
- Actividades de prevención y control de los insumos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF0709_2.	60	40

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Código: MF0306_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Código: UF1052

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP5 en lo referente a la elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos.

CE1.1 Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

CE1.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE1.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE1.4 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CE1.5 Realizar las operaciones de regeneración y/o acondicionamiento que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería-repostería.

CE1.6 Identificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino asignado a los mismos, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.7 Identificar y aplicar las medidas de higiene y seguridad personal en los procesos de aprovisionamiento interno, regeneración y acondicionamiento de materias primas.

C2: Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería.

CE2.1 Reconocer y clasificar los principales productos de pastelería y repostería según la Reglamentación Técnico Sanitaria.

CE2.2 Identificar las características generales de las masas y pastas básicas para pastelería y repostería, relacionándolas con los productos más significativos de cada tipo de masa o pasta básica.

CE2.3 Describir fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE2.4 Interpretar la documentación técnica sobre la ejecución del proceso (diagrama de flujo y fichas de elaboración) y los manuales de procedimiento y calidad.

CE2.5 Indicar la finalidad de cada etapa del proceso de elaboración, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CE2.6 Analizar y justificar las diferencias en fórmula y proceso de las masas destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros).

CE2.7 Enumerar y describir las técnicas básicas de pastelería y repostería.

CE2.8 Valorar los resultados finales de las elaboraciones identificando los posibles defectos, sus causas y las posibles medidas correctoras.

CE2.9 En diferentes situaciones de elaboración de productos de pastelería-repostería:

- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería o de planes de trabajo determinados
- Calcular las necesidades de materias primas en función del producto y la cantidad del mismo a fabricar.
- Acondicionar aquellas materias primas que lo precisen.
- Seleccionar los equipos y utillajes necesarios para la elaboración a realizar.
- Establecer los parámetros adecuados para el proceso productivo (velocidad de batido o amasado, temperatura del horno, tiempo y otros).
- Determinar las medidas correctoras necesarias en caso de observar desviaciones del estándar de calidad del producto elaborado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C3: Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

CE3.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino asignados, de las características propias del producto y de la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE3.3 Discriminar las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE3.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE3.5 Identificar las medidas de higiene y seguridad en los procesos de aplicación de frío industrial en pastelería y repostería.

Contenidos

1. Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.

- Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
 - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

- Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
 - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- 3. Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería.**
 - Características distintivas de los distintos tipos de masas.
 - Principales tipos de masa.
 - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cometas, herraduras y otras.
 - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
 - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
 - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
 - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos: bavarois, mousses, charlotas, parfait, crema catalana y otras.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
 - Formulaciones.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 4. Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros.**
 - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
 - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 5. Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.**
 - Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
 - Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
 - Refrigeración de productos de pastelería.
 - Equipos específicos: composición y regulación.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Código: UF1053

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 y RP5 en lo referente a las elaboraciones complementarias en pastelería y repostería.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE1.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería-repostería, asociándolos a los productos a elaborar.

CE1.2 Determinar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada, y otros.

CE1.3 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE1.4 Identificar necesidades de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería o de planes de trabajo determinados.

CE1.5 Describir la secuencia de operaciones (diagrama de flujo) integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios para pastelería-repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE1.6 Analizar y justificar las diferencias en fórmula y proceso de las elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros).

CE1.7 Relacionar los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo adecuadas para cada máquina o equipo.

CE1.8 Identificar las características o parámetros de calidad asociados a las distintas elaboraciones complementarias (temperatura óptima, fluidez, montado o consistencia, y otras).

CE1.9 Reconocer las desviaciones, de las características físicas y organolépticas idóneas, de las elaboraciones obtenidas, identificando las causas y proponiendo posibles correcciones.

CE1.10 En diferentes situaciones de elaboración de productos complementarios de pastelería-repostería:

- Calcular las necesidades de materias primas en función del producto y la cantidad del mismo a fabricar.
- Acondicionar aquellas materias primas que lo precisen (enfriamiento, maduración, saborización, calentamiento y otras).
- Seleccionar los equipos y utillajes necesarios para la elaboración a realizar.
- Establecer los parámetros adecuados para el proceso productivo (orden de incorporación y mezcla de los ingredientes, tiempo y velocidad de batido o amasado, temperatura y tiempo de horneado y otros).
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada elaboración efectuada.
- Determinar las medidas correctoras necesarias en caso de observar desviaciones del estándar de calidad del producto elaborado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C2: Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de pastelería y repostería.

CE2.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas y elaboraciones complementarias más apropiados en función del destino asignado, de las características propias del producto y de la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE2.3 Determinar las etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE2.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE2.5 Identificar las medidas de higiene y seguridad en los procesos de aplicación de frío industrial en pastelería y repostería.

Contenidos

1. Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.

- Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Elaboración de cremas o rellenos dulces.

- Principales tipos de cremas:
 - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
 - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
 - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
- Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

3. Elaboración de rellenos salados.

- Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.

- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboración de cubiertas en pastelería:
 - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
 - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
 - Formulación de las distintas elaboraciones.
 - Secuencia de operaciones.
 - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
 - Conservación y normas de higiene.
 - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celiacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
 - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
 - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4. Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería.

- Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
- Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
- Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
- Equipos específicos: composición y regulación.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

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 – UF1052.	80	30
Unidad formativa 2 – UF1053.	40	10

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Código: MF0710_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

Duración: 180 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS.

Código: UF1096

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP5 en lo relativo a productos hechos a base de masas y pastas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos a base de masas y pastas, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos elaborados a base de masas y pastas de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

Contenidos

1. Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
- Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

3. Masas hojaldradas.

- Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
- Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre.
- Tipos de hojaldre:
 - Hojaldre común.
 - Hojaldre invertido.
 - Hojaldre rápido.
 - Hojaldre mitad/mitad.
- Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

4. Masas batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas.

- Procesos de elaboración.
- Principales elaboraciones con masas batidas:
 - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
 - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
 - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
 - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
- La pasta choux.
- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
- Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocadoitos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
- Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
- Principales elaboraciones con masas azucaradas:
 - Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
 - Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.
- Pastas de bavas y savarines.

5. Masas fritas.

- Ingredientes y técnicas.
- Procesos de elaboración.
- Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

6. Decoración de productos de pastelería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/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.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA.

Código: UF1097

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y con la RP2 y la RP5 en lo relativo a postres de cocina.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de postres de cocina, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de postres determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C4: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE4.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE4.2 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.

CE4.3 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE4.4 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

CE4.5 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

2. Elaboración de postres a base de frutas y de lácteos y huevos.

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres a base de frutas:
 - Macedonias o ensaladas de frutas.
 - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
 - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
- Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
 - Principales postres a base de lácteos:
 - Arroz con leche y arroz emperatriz.
 - Flanes y pudding.
 - Natillas.
 - Crema catalana.
 - Soufflé de crema.
 - Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

3. Elaboración de postres fritos o de sartén y semifríos.

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres fritos o de sartén:
 - Torrijas.
 - Leche frita.
 - Crêpes.
 - Tortitas americanas.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
- Principales tipos de semifríos:
 - Bavarois: de crema, frutas o licores.
 - Carlotas.
 - Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
 - Tartas con base de Mouse.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Las tartas.

- Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Principales Tartas:
 - Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
 - Tartas de Yema.
 - Tartas con base de nata:
 - Tarta de trufa.
 - Tarta San Marcos.
 - Tarta Selva Negra y otras.
 - Tarta de Queso.
 - Brazos de gitano.
 - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
- Procedimientos de ejecución de las tartas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

5. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

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

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS.

Código: UF1098

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, y con la RP2 y RP5, en lo referente a helados.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de heladería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de heladería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los productos de heladería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de heladería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C4: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de helados, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE4.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE4.2 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.

CE4.3 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE4.4 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

CE4.5 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

- 1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados.**
 - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
 - Características de la maquinaria utilizada.
 - Utilaje y herramientas del obrador de pastelería.

- 1. Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados.**
 - Principales materias primas:
 - 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.
 - Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
 - Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
 - Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

- 2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.**
 - Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

- 3. Técnicas básicas para la elaboración de helados.**
 - Procesos de ejecución de fases.
 - Pasteurización.
 - Homogeneización.
 - Maduración.
 - Terminología básica.

4. Helados.

- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes.
- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
- Tartas heladas.
- Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Fuentes de información y bibliografía.
- Justificación y realización de posibles variaciones.

5. Decoración y exposición de helados.

- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en heladería.
- Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- Experimentación y evaluación de resultados.

6. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

- Aseguramiento de la calidad.
- APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
- 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 – UF1096.	60	20
Unidad formativa 2 – UF1097.	60	20
Unidad formativa 3 – UF1098.	60	20

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Alteración y contaminación de los alimentos:
 - Conceptos
 - Causas
 - Factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - Físicas
 - Químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud:
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador:
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - Reglamento.
 - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 - Gestos.
 - Heridas y su protección.
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común:
 - Tipos, clasificación.
 - Características principales de uso.
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos:
 - Manejo de residuos y desperdicios.
 - Tipos de residuos generados.
 - Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**
 - Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
 - Consumo de energía.
 - Ahorro y alternativas energéticas.
 - Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**
 - Compras y aprovisionamiento.
 - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - Limpieza, lavandería y lencería.
 - Recepción y administración.
 - Mantenimiento.

6. **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.**
 - Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
 - Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
 - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
 - Medidas de prevención y protección:
 - En instalaciones.
 - En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 - Equipamiento personal de seguridad.
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Situaciones de emergencia:
 - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
 - Incendios.
 - Escapes de gases.
 - Fugas de agua o inundaciones.
 - Planes de emergencia y evacuación.
 - Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF0711_2.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE REPOSTERÍA.

Código: MP0229

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la confección de ofertas de repostería, estimando sus diferencias.

CE1.1 Participar, para un tipo de establecimiento determinado Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de repostería.
- Componer ofertas de repostería que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C2: Diferenciar características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.

CE2.1 Apartir de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.
- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas de repostería que resulten variadas y de calidad, y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C3: Colaborar en el cálculo de costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

CE3.1 Partiendo de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de productos de repostería y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de la oferta de repostería.

CE3.2 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.

CE3.3 Participar en valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C4: Participar en organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

CE4.1 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE4.2 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CE4.3 Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería-repostería y similares.

CE4.4 Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C5: Colaborar en los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería.

CE5.1 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para productos de pastelería-repostería y similares.

CE5.2 Preparar y manejar los equipos y condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, etc.) de aquellos productos que lo requieren.

CE5.3 Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

CE5.4 Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación los métodos o lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C6: Colaborar en los procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE6.1 Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.

CE6.2 Describir el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.

CE6.3 Modificar en tiempo y forma adecuados de aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento.

CE6.4 Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

CE6.5 Aplicar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración

C7: Colaborar en aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de pastelería-repostería.

CE7.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE7.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE7.3 Discriminar las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE7.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE7.5 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de conservación, regeneración y envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas, de acuerdo con su estado y métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.

CE7.6 Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad predeterminados.

C8: Colaborar en desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE8.1 Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.

CE8.2 Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE8.3 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

CE8.4 Aplicar técnicas novedosas para la elaboración de postres de cocina y helados, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

C9: Colaborar en diseñar y realizar decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE9.1 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE9.2 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE9.3 Colocar los productos de repostería en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE9.4 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C10: Cooperar en reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y de seguridad de la actividad de hostelería.

CE10.1 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE10.2 Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.

CE10.3 Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.

CE10.4 Fijar los parámetros objeto de control.

CE10.5 Enumerar los equipos necesarios.

CE10.6 Establecer la frecuencia del proceso de higienización.

CE10.7 Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

CE10.8 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C11: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE11.1 Reconocer el proceso productivo de la organización.

CE11.2 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

CE11.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

CE11.4 Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

CE11.5 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

CE11.6 Demostrar un buen hacer profesional.

CE11.7 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

CE11.8 Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

CE11.9 Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

CE11.10 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

CE11.11 Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

CE11.12 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.

CE11.13 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

CE11.14 Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

CE11.15 Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

Contenidos

1. Diseño de ofertas de repostería.

- Elaboración de ofertas de repostería y pastelería más comunes, en los distintos establecimientos.
- Confección de distintos tipos de ofertas. Confección de catálogos de productos para establecimientos de distintas categorías, sectores y distintas estaciones.
- Composición de ofertas de repostería-pastelería dietética.

2. Utilización de las materias primas.

- Diferenciación de los alimentos más característicos de cada estación.
- Utilización de productos de diversos orígenes: frutas, especias, condimentos, cacao, cafés y otros.
- Cumplimentación de fichas de especificación técnica para distintos productos.

3. Control de consumos y costes.

- Realización del control de calidad en alimentos.
- Diferenciación de calidad y estado de conservación de distintos alimentos: frutas, productos lácteos, coberturas, harinas, aditivos, especias y otros.
- Utilización de los distintos impresos de control de consumos.
- Valoración de postres y pasteles varios.

4. Regeneración de géneros y productos culinarios.

- Realización de regeneración de productos preparados.
- Aplicación de los distintos procedimientos de regeneración de materias primas, productos preparados, preelaboraciones y elaboraciones básicas de pastelería, productos congelados y conservas.

5. Realización de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones.

- Elaboración de jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras.
- Aplicación de distintas técnicas de elaboración y/o cocción.
- Confección y presentación de pasteles y/o postres.
- Utilización de la maquinaria y equipos de obrador.
- Confección de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones.
- Utilización de los equipos, máquinas, útiles y herramientas del área de preparación.
- Confección y presentación de masas y pastas, aplicando diversas técnicas de cocción y variantes, tales como fritura, horneado así como diseño y formato.
- Selección de métodos de conservación en base a su posterior uso o destino.

6. Elaboración de postres de cocina y helados y acabados.

- Elaboración de postres y helados.
- Aplicación de distintos procedimientos de elaboración y métodos de cocción.
- Confección y presentación de postres.
- Utilización de la maquinaria y equipos de obrador.
- Montaje en plato de postres.
- Montaje y decoración de carro de postres y vitrinas expositoras.
- Aplicación de nuevas tecnologías.
- Utilización de nuevos utensilios, herramientas y maquinaria.

7. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.

- Respeto de las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.

8. 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
MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Procesos y calidad en la Industria Alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo y del área de panadería pastelería, confitería y molinería de la familia profesional de industrias alimentarias 	1 año	3 años

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
MF0710_2: Productos de repostería.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración Técnico superior en Dirección de Cocina. Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

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.	130	130
Economato y Bodega.	20	20

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5
Aula polivalente.	X	X	X	X	–
Taller de pastelería.	X	X	X	–	–
Economato y Bodega.	X	X	X	–	–

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de pastelería	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinas individuales semi-industriales de aprox. 400x600mm, con un quemador y una plancha. - Gratinadora. - Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400x600mm. - 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. - Cuarto frío con aire acondicionado (19-20 °C): zona fría para el 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,
Economato y Bodega	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías - Cámara frigorífica. - Congelador en forma de armario.

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

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-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.

ANEXO III

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: ALOJAMIENTO RURAL

Código: HOTU0109

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Agroturismo

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

HOT326_2. Alojamiento Rural (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)

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

UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.

UC1043_2: Gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

UC1044_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

UC1045_2: Asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios, instalaciones y dotación en alojamientos rurales.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Competencia general:

Gestionar y comercializar alojamientos rurales, de modo que se consigan los objetivos económicos y de calidad establecidos, se presten los servicios básicos de alojamiento, restauración e información y se asegure el buen estado de las instalaciones, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y de protección ambiental

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad en alojamientos turísticos situados en entornos rurales, como casas o apartamentos, albergues y hoteles rurales, u otros establecimientos de semejante naturaleza, como propietario que gestiona, presta el servicio o asegura su prestación, o como empleado cualificado que realiza sus funciones bajo la dependencia del propietario o superior jerárquico correspondiente.