

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Repostería

<i>Familia Profesional:</i>	<b>Hostelería y Turismo</b>
<i>Nivel:</i>	<b>2</b>
<i>Código:</i>	<b>HOT223_2</b>
<i>Estado:</i>	<b>BOE</b>
<i>Publicación:</i>	<b>Orden PRA/1883/2016</b>
<i>Referencia Normativa:</i>	<b>RD 1228/2006, RD 150/2022</b>

### Competencia general

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados y definir ofertas sencillas de repostería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

### Unidades de competencia

- UC0306\_2:** REALIZAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- UC0709\_2:** Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos
- 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

### Entorno Profesional

#### Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de cocina o en obradores de pastelería y/o panadería en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la hostelería. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración, pastelería-repostería y/o de panadería artesanal. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

#### Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de comidas y bebidas en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración y elaboración de productos de pastelería-repostería y/o panadería de obrador o en cualquier otro sector productivo que cuente con esta actividad.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

*Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.*

- Panaderos
- Reposteros
- Pasteleros
- Churreros

## **Formación Asociada** (450 horas)

### **Módulos Formativos**

- MF0306\_2:** ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (150 horas)
- MF0709\_2:** Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (60 horas)
- MF0710\_2:** Productos de repostería (180 horas)
- MF0711\_2:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (60 horas)

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

### REALIZAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Nivel: 2

Código: UC0306\_2

Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, de acuerdo a la ficha técnica y según el procedimiento establecido por la empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

**CR1.1** El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso de elaboración.

**CR1.2** Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de las distintas masas y pastas, se aplican:

- Dosificando los ingredientes, de acuerdo a la formulación y al orden establecido.
- Seleccionando para cada caso la más apropiada, como puede ser el tamizado, mezclado y amasado, entre otras.
- Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido de la maquinaria empleada en el proceso.
- Aplicando criterios de salud e higiene.

**CR1.3** Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, comprobando el resultado del proceso, adoptando las medidas correctoras necesarias en caso de desviaciones.

**CR1.4** La masa/pasta para cada producto se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.

**CR1.5** La forma, peso y volumen de las piezas obtenidas se comprueban, garantizado que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, adoptando en caso de desviaciones las medidas correctoras.

**CR1.6** Las piezas obtenidas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas según criterios de seguridad alimentaria, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

**CR1.7** Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.

**CR1.8** El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de pastelería y repostería se mantienen, en estado de limpieza e higiene.

**CR1.9** Los residuos producidos en las instalaciones se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia según normativa aplicable medioambiental.

**RP2:** Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.

**CR2.1** La maquinaria, útiles y equipos requeridos para la obtención del producto previsto se selecciona, programando temperatura y tiempo según su ficha de elaboración técnica.

**CR2.2** Las manipulaciones previas a la cocción de las piezas tales como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, se efectúan en el momento y forma requeridos, según protocolo del proceso.

**CR2.3** Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas, según protocolo del proceso.

**CR2.4** Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación.

**CR2.5** Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

**RP3:** Confeccionar elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para platos y/o productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, en función de las prioridades de producción y aplicando criterios de seguridad alimentaria.

**CR3.1** El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones pastelero-reposterías y de panadería artesanal se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica según los procedimientos establecidos.

**CR3.2** Las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como el mezclado, batido, fundido, moldeado, cocción entre otras, se ejecutan cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso.

**CR3.3** Las características físicas y organolépticas finales de cada producto, tales como textura, densidad y fluidez, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

**CR3.4** Las elaboraciones confeccionadas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

**CR3.5** Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción de pastelería y repostería y panadería artesanal: equipos generadores de frío, hornos, fermentadoras, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de pastelería y panadería artesanal. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos para repostería/panadería artesanal. Productos de limpieza.

### Productos y resultados

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Masas y pastas elaboradas: azucaradas, saladas, escaldadas, batidas, hojaldres, de pan, entre otras. Piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas: pastas de té, empanadas, bizcochos, palmeras, pan artesano, otras. Elaboraciones complementarias de

múltiples aplicaciones confeccionadas para pastelería/repostería y panadería artesana: rellenos dulces/salados, coberturas, otros. Operaciones y técnicas aplicadas en pastelería y repostería y panadería artesanal. Almacenaje y conservación de los productos elaborados. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción.

### Información utilizada o generada

Ficha técnica de elaboración. Órdenes de trabajo. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones del área de producción de productos de pastelería y repostería y/o panadería artesanal. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

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

Nivel: 2  
Código: UC0709\_2  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Definir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de modo que resulten atractivas para los clientes y potencien su venta.

**CR1.1** Las ofertas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal se proponen al responsable o superior jerárquico 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.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación, entre otros.

**CR1.2** Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando es necesario elaborar un producto con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.

**CR1.3** La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda e identificando las características cuantitativas y cualitativas en su ficha de especificación técnica.

**CR1.4** La rueda de ofertas y/o las sugerencias determinadas se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.

**CR1.5** El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, colaborando con quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

**CR1.6** La presentación impresa de las ofertas de repostería se efectúa colaborando en la proposición de denominaciones sugerentes para las elaboraciones que la componen.

**RP2:** Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

**CR2.1** La hoja de solicitud de pedido de los productos y materias primas se cumplimenta en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, conforme al procedimiento establecido.

**CR2.2** Las mercancías solicitadas se reciben, comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a la naturaleza del producto, entre otros.

**CR2.3** El pedido recibido se distribuye y almacena en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y respetando la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.

**CR2.4** Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos según las normas internas de la organización.

**RP3:** Colaborar en la obtención de los costes de los productos elaborados, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.

**CR3.1** Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan periódicamente en función de los cambios habidos en la oferta del establecimiento.

**CR3.2** Los consumos de mercancías empleadas se verifican en función de la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con el responsable de la unidad de producción de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.

**CR3.3** Los costes de los productos elaborados se estiman a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, conforme al procedimiento establecido.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de conservación. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado.

### Productos y resultados

Oferta sencilla de pastelería-repostería y de panadería artesanal diseñada. Fichas de especificación técnica actualizadas. Colaboración en el establecimiento del sistema de rotación de la oferta diseñada. Propuesta de denominaciones sugerentes para las elaboraciones incluidas en la oferta del establecimiento. Hoja de pedido formalizada. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución de las mercancías en los soportes establecidos. Colaboración en la obtención de costes y consumos.

### Información utilizada o generada

Pautas básicas de dietética y nutrición. Órdenes de trabajo. Stock de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

### UNIDAD DE COMPETENCIA 3

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

Nivel: 2  
Código: UC0710\_2  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.

**CR1.1** El aprovisionamiento de masas, pastas, productos básicos de múltiples aplicaciones y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y según el procedimiento establecido.

**CR1.2** Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las posibles anomalías detectadas.

**CR1.3** La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa:

- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas.
- Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
- Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.

**CR1.4** Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.

**CR1.5** Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.

**CR1.6** Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

**RP2:** Preparar y presentar postres de cocina y helados de acuerdo con la definición del producto, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

**CR2.1** El aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y siguiendo el procedimiento establecido.

**CR2.2** La preparación de postres de cocina y helados, se ejecuta:

- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas en la ficha técnica de cada producto.
- Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
- Confeccionando las guarniciones o complementos propios para cada elaboración.



**CR2.3** Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas para cada caso, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

**CR2.4** Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.

**CR2.5** Los postres y helados destinados para el consumo inmediato se acaban y presentan, de acuerdo a las normas definidas.

**CR2.6** Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

**CR2.7** Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian, con los productos y métodos establecidos manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

**RP3:** Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y servicios de pastelería-repostería y/o pastelería artesanal, de modo que resulten atractivos y potencien la venta de los productos expuestos.

**CR3.1** Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio de repostería y productos similares se proponen al superior jerárquico, en función de:

- Tipo de establecimiento.
- Tipo de servicio.
- Tipo de producto.
- Tipología de cliente potencial.
- Tendencias actuales y vigentes en repostería.
- Clases y tipos de expositores.
- Estacionalidad de los productos.
- Programa de ventas del establecimiento, otros.

**CR3.2** Las necesidades de equipos y utensilios específicos para el montaje del expositor y/o servicio se deducen en colaboración con el responsable, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.

**CR3.3** El lugar y orden de colocación de los géneros, productos y demás materiales para el montaje del expositor y/o servicio de repostería se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto, entre otros.

**CR3.4** Los géneros y productos se disponen en el expositor, empleando los elementos del montaje seleccionados de modo que resulten atractivos y potencien la venta del establecimiento.

**CR3.5** El montaje efectuado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que muestren alteradas sus características estéticas.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción de repostería/pastelería y panadería artesanal: equipos de frío, hornos, fermentadoras, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje: batidora, amasadora, heladora, entre otros. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Expositores. Barras de degustación. Productos de limpieza.

### Productos y resultados

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Productos acabados a base de masas y pastas: churros, tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas, empanadas, entre otros. Postres de cocina y helados elaborados. Almacenaje y/o regeneración de posibles excedentes. Colaboración en el montaje y decoración de todo tipo de expositores y/o servicios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 4

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

Nivel: 2  
Código: UC0711\_2  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Aplicar 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 cumplen 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, aplicando técnicas sanitarias básicas.

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

**CR1.6** Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

**RP2:** Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

**CR2.1** La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

**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 mantienen, según el procedimiento establecido.

**CR2.3** Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en 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 factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

**CR2.5** La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas

pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

**CR2.6** El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

**CR2.7** Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

**RP3:** Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

**CR3.1** Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

**CR3.2** Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

**CR3.3** Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

**CR3.4** Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

**RP4:** Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

**CR4.1** La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

**CR4.2** La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

**CR4.3** Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

**RP5:** Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

**CR5.1** El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

**CR5.2** El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

**CR5.3** Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

### Productos y resultados

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

## MÓDULO FORMATIVO 1

### ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Nivel:	2
Código:	MF0306_2
Asociado a la UC:	UC0306_2 - REALIZAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
Duración (horas):	150
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Efectuar procesos de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

**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** En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno de géneros, definido y caracterizado por una oferta de pastelería y repostería y/o panadería artesanal concreta:

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria aplicable y en el orden y tiempo preestablecidos.
- Utilizar medios específicos 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.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones teniendo en cuenta el destino del consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- Aplicar criterios de salud e higiene, tanto para la instalación como para las personas que intervienen en el proceso.
- Gestionar los residuos producidos en las instalaciones, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

**C2:** Especificar procesos de preparación de masas y pastas de múltiples aplicaciones para hacer productos de pastelería y repostería y/o panadería artesanal, aplicando criterios de seguridad alimentaria.

**CE2.1** Interpretar fórmulas de preparación de masas y pastas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los productos y cantidades a elaborar.

**CE2.2** Reconocer las características generales de las masas y pastas dulces/saladas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre) de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización e identificar los productos más significativos obtenidos a partir de las masas o pastas.

**CE2.3** Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería y panadería artesanal, indicando los objetivos y

efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

**CE2.4** Identificar necesidades de elaboraciones de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería y repostería y de panadería artesanal o de planes de trabajo determinados.

**CE2.5** En un supuesto práctico de preparación de una masa/pasta siguiendo su ficha de especificación técnica, aplicando criterios de seguridad alimentaria:

- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para productos de pastelería y repostería y similares.
- Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, entre otros) de aquellos productos que lo requieren.
- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones obtenidas, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

**C3:** Aplicar procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería y/o panadería artesanal, tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras, de acuerdo con las técnicas de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos, aplicando criterios de seguridad alimentaria.

**CE3.1** Clasificar tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería y repostería y/o panadería artesanal, asociándolos a los productos a elaborar.

**CE3.2** Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada, entre otros.

**CE3.3** Interpretar fórmulas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los productos y cantidades a elaborar.

**CE3.4** Identificar necesidades de elaboraciones de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería y repostería, panadería artesanal o de planes de trabajo determinados.

**CE3.5** Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería y panadería artesanal, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

**CE3.6** Relacionar los equipos requeridos con las elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo adecuadas para cada máquina o equipo.

**CE3.7** En un supuesto práctico de preparación de elaboraciones complementarias, siguiendo su ficha de especificación técnica, atendiendo a criterios de seguridad e higiene:

- Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.
- Efectuar el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.
- Modificar en tiempo y forma adecuados de aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, o acondicionamiento.
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

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

**CE3.8** Comprobar las características físicas y organolépticas de las elaboraciones obtenidas, contrastándolas con las adecuadas y adoptar, en casos de desviaciones, las medidas correctoras apropiadas.

**CE3.9** Justificar los métodos o lugares de conservación de las elaboraciones complementarias obtenidas, teniendo en cuenta el destino y consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

**C4:** Aplicar métodos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones, manipulando equipos específicos, para preparar productos de pastelería y repostería y de panadería artesanal.

**CE4.1** Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones en función del destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

**CE4.2** Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

**CE4.3** Describir 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.

**CE4.4** Identificar problemas de la aplicación del frío en elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

**CE4.5** En un supuesto práctico de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaborados, definido y caracterizado por la ficha de especificación técnica del producto en cuestión, aplicando criterios de seguridad alimentaria:

- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de conservación, regeneración y envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones, 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.

- 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.

- Utilizar Equipos de Protección Individual (EPI), en función de los equipos utilizados en el proceso.

- Gestionar los residuos en función de su tipología.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.5.

### Otras Capacidades:

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Reconocer el proceso productivo de la organización.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.



Promover la igualdad de trato entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo.

## Contenidos

### 1 Área de producción de pastelería y repostería y panadería artesanal

Definición y modelos de organización.

Estructuras de sus dependencias.

Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento.

Terminología utilizada en la producción repostero/pastelera y de panadería artesanal.

Elaboración de planes sencillos para la producción.

Maquinaria y equipos: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.

Recepción y almacenamiento: métodos, documentación y aplicaciones.

Formalización y traslado de solicitudes.

Utilización de Equipos de Protección Individual (EPI) en función del equipo manipulado.

### 2 Masas y pastas en pastelería y repostería y panadería artesanal

Definición, clasificación, y aplicaciones.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.

Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.

Masas y pastas dulces/saladas: brisa, hojaldre, empanada, panes sencillos, otros.

Técnicas de regeneración: identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.

Normativa de seguridad alimentaria.

Gestión de residuos.

### 3 Elaboraciones de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería y/o panadería artesanal

Definición, clasificación, y aplicaciones.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.

Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.

Elaboraciones de múltiples aplicaciones: rellenos dulces/salados, jarabes, salsas, coberturas, otros.

Técnicas de regeneración: identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.

Normativa de seguridad alimentaria.

Gestión de residuos.

### 4 Sistemas y métodos de conservación de masas/pastas y elaboraciones elementales de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería y/o panadería artesanal

Clases y caracterización.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo.

Deducción de la técnica o método apropiado.

Normativa de seguridad alimentaria.

Gestión de residuos.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 2

### Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos

Nivel:	2
Código:	MF0709_2
Asociado a la UC:	UC0709_2 - Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

### 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, otros departamentos o establecimientos de 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 sencillas de pastelería-repostería y panadería artesanal, estimando sus diferencias.

**CE2.1** Definir grupos de elaboraciones de los que se compone una oferta tipo enumerando distintos variantes de cada uno de ellos.

**CE2.2** Describir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal indicando elementos que las componen, características y categoría.

**CE2.3** Relacionar ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal con distintas fórmulas de restauración.

**CE2.4** En un supuesto práctico de análisis de la oferta de productos de un establecimiento dedicado a la pastelería-repostería y/o panadería artesanal debidamente caracterizado por su ubicación, tipología de cliente y estacionalidad:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas sencillas de repostería.

- Componer ofertas sencillas que resulten 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 pastelería/repostería y/o panadería artesanal determinadas.

**CE3.1** En un supuesto práctico de definición de los alimentos y bebidas que componen una oferta sencilla debidamente caracterizada, con los datos que fueran necesarios respecto a su composición, tanto de variedad como de cantidad:

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.

- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas sencillas 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** En un supuesto práctico de cálculo de las necesidades reales de aprovisionamiento interno para una oferta caracterizada por la cantidad de elaboraciones y el número de raciones de cada una de ellas:

- 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.

**C5:** Calcular costes de productos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para estimar posibles precios de las ofertas asociadas.

**CE5.1** Relacionar la documentación necesaria para la obtención de costes productos de pastelería repostería y/o panadería artesanal identificando los apartados más relevantes.

**CE5.2** Definir los métodos básicos de presupuestación y de fijación de precios seleccionando los más habituales.

**CE5.3** En un supuesto práctico de estimación de precios de ofertas sencillas de pastelería-repostería y panadería artesanal debidamente caracterizadas por documentos tales como facturas de proveedores, vales de pedido, facturas de clientes, entre otros:

- Obtener información de los documentos consultados.
- Calcular el consumo real de materias primas utilizadas efectuando las operaciones pertinentes.
- Estimar la venta de los productos de la oferta sencilla.

**CE5.4** Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles, identificando los programas informáticos específicos para el cálculo de costes.

**CE5.5** Explicar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información referida al proceso de obtención de costes, tratándolas con rigor.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C2 respecto a CE2.4; C3 completa; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.3.

### Otras Capacidades:

Reconocer el proceso productivo de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa; respetando los canales establecidos en la organización.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

## Contenidos

### 1 Ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.

Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.

Planificación y diseño de las ofertas.

Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros.

El ciclo de compra: registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.

Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento.

Colaboración en la gestión y control de inventarios.

### 2 Colaboración en el control de consumos y costes de la oferta del establecimiento

Definición y clases de costes.

Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.

Métodos básicos de fijación de precios.

### 3 Colaboración en la gestión y control de calidad en establecimientos de restauración y en obradores artesanales

Características básicas y peculiares.

Concepto de calidad por parte del cliente.

Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.

Técnicas básicas de autocontrol.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la definición de ofertas sencillas de repostería, la realización del aprovisionamiento interno y el control de consumos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 3

### Productos de repostería

Nivel:	2
Código:	MF0710_2
Asociado a la UC:	UC0710_2 - Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados
Duración (horas):	180
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** 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.
- CE1.1** Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal, 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** Explicar las operaciones de regeneración que precisen diferentes elaboraciones de la oferta, definiendo los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
  - CE1.5** Elaborar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan, proponiendo posibles medidas correctoras en función de los resultados obtenidos.
  - CE1.6** 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 sencillas para los productos confeccionados y colaborar en el montaje de expositores y servicios de repostería y productos similares.
- CE2.1** Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.
  - CE2.2** Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color u otros.
  - CE2.3** Sugerir la colocación de distintos productos de repostería en expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

**C3:** Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de repostería 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:** Proponer posibles variaciones en las presentaciones de postres de cocina y 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 postres de cocina y helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

**CE4.2** En un supuesto práctico de definición de posibles variaciones de acabado y presentación de postres de cocina y helados debidamente caracterizado por la ficha técnica de fabricación de cada producto objeto del ensayo:

- Aplicar técnicas novedosas describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
- 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.
- Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C2 completa; C4 respecto a CE4.2.

### Otras Capacidades:

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

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

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

## Contenidos

### 1 Aprovisionamiento interno para la elaboración de productos hechos a base de masas/pastas, postres de cocina y helados

Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.

Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos varios en tiempo y forma requeridos.

Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

## 2 Productos hechos a base de masas y pastas

Fuentes de información y bibliografía sobre productos hechos a base de masas y pastas.

Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

Técnicas básicas de elaboración.

Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

Términos característicos de la pastelería-repostería y/o pastelería artesanal.

Preparación de los productos más significativos de las masas y pastas básicas: procedimientos de ejecución y control.

Experimentación y evaluación de resultados.

## 3 Postres de cocina y helados

Fuentes de información y bibliografía sobre postres de cocina y helados.

Técnicas básicas de elaboración.

Clasificación, descripción y aplicaciones de las elaboraciones más importantes.

Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

Terminología básica.

Preparación de los postres de cocina y helados más significativos: procedimientos de ejecución y control.

Experimentación y evaluación de resultados.

## 4 Experimentación y evaluación de resultados

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de las elaboraciones.

Utilización de materias primas novedosas.

Análisis, control y valoración de resultados.

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

## 5 Decoración de elaboraciones de repostería y similares y montaje de expositores y/o servicios afines

Definición.

Normas y combinaciones organolépticas básicas.

Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

Motivos decorativos.

Aplicaciones y ensayos prácticos.

Montaje de expositores: tipo de expositores, tipo de servicios, tipo de oferta de restauración, otros.

## Parámetros de contexto de la formación



### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 4

### SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel:	2
Código:	MF0711_2
Asociado a la UC:	UC0711_2 - ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

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

**CE1.3** 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.

**CE1.4** Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

**CE1.5** Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

**CE1.6** Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

**CE1.7** Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.

**CE1.8** En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:

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

**C2:** Especificar 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** Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

**CE2.3** Identificar los parámetros básicos 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** 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 individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

**CE3.3** 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:** Deducir 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** Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

**CE4.3** 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.

**CE4.4** En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:

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

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

### Otras Capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

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

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

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

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

## Contenidos

### 1 Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad higiénico-sanitaria.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

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, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador 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.

Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

### 3 Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.

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, adecuación y normativa aplicable.

Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.

Planes de emergencia y evacuación.

Primeros auxilios.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Diplomatura o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.