

### 6.3 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral:

Preelaboración y conservación de alimentos.  
Técnicas culinarias.  
Repostería.  
Técnicas básicas de servicio.  
Formación en centro de trabajo.  
Formación y orientación laboral.

## 5829 REAL DECRETO 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Pastelería y Panadería y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El artículo 35 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, dispone que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Una vez que por Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se han fijado las directrices generales para el establecimiento de los títulos de formación profesional y sus correspondientes enseñanzas mínimas, procede que el Gobierno, asimismo, previa consulta a las Comunidades Autónomas, según prevén las normas antes citadas, establezca cada uno de los títulos de formación profesional, fije sus respectivas enseñanzas mínimas y determine los diversos aspectos de la ordenación académica relativos a las enseñanzas profesionales que, sin perjuicio de las competencias atribuidas a las Administraciones educativas competentes en el establecimiento del currículo de estas enseñanzas, garanticen una formación básica común a todos los alumnos.

A estos efectos habrán de determinarse en cada caso la duración y el nivel del ciclo formativo correspondiente; las convalidaciones de estas enseñanzas y los accesos a otros estudios, los requisitos mínimos de los centros que impartan las correspondientes enseñanzas, las especialidades del profesorado que ha de impartirlas, así como, en su caso, de acuerdo con las Comunidades Autónomas, las equivalencias de titulaciones a efectos de docencia según lo previsto en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica, de 3 de octubre de 1990, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Por otro lado, y en cumplimiento del artículo 7 del citado Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se incluye en el presente Real Decreto, en términos de perfil profesional, la expresión de la competencia profesional característica del título.

El presente Real Decreto establece y regula en los aspectos y elementos básicos antes indicados el título de Técnico en Pastelería y Panadería.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, consultadas las Comunidades Autónomas y, en su caso, de acuerdo con éstas, con los informes del Consejo General de Formación Profesional y del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 17 de diciembre de 1993,

### DISPONGO:

#### Artículo 1.

Se establece el título de Técnico en Pastelería y Panadería, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, y se aprueban las correspondientes enseñanzas mínimas que se contienen en el anexo al presente Real Decreto.

#### Artículo 2.

1. La duración y el nivel del ciclo formativo son los que se establecen en el apartado 1 del anexo.

2. Las especialidades exigidas al profesorado que imparta docencia en los módulos que componen este título, así como los requisitos mínimos que habrán de reunir los centros educativos, son los que se expresan, respectivamente, en los apartados 4.1 y 5 del anexo.

3. En relación con lo establecido en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, se declaran equivalentes a efectos de docencia las titulaciones que se expresan en el apartado 4.2 del anexo.

4. Las modalidades del bachillerato a las que da acceso el presente título son las indicadas en el apartado 6.1 del anexo.

5. Los módulos susceptibles de convalidación por estudios de formación profesional ocupacional o correspondencia con la práctica laboral son los que se especifican, respectivamente, en los apartados 6.2 y 6.3 del anexo.

Sin perjuicio de lo anterior, a propuesta de los Ministerios de Educación y Ciencia y de Trabajo y Seguridad Social, podrán incluirse, en su caso, otros módulos susceptibles de correspondencia y convalidación con la formación profesional y con la práctica laboral.

#### Disposición adicional única.

De conformidad con la disposición transitoria tercera del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, están autorizados para impartir el presente ciclo formativo los centros privados de formación profesional:

a) Que tengan autorización o clasificación definitiva para impartir la rama de Hostelería y Turismo de primer grado.

b) Que estén clasificados como homologados para impartir las especialidades de la rama de Hostelería y Turismo de segundo grado.

#### Disposición final primera.

El presente Real Decreto, que tiene carácter básico, se dicta en uso de las competencias atribuidas al Estado en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución, así como en la disposición adicional primera, apartado 2, de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, del Derecho a la Educación, y en virtud de la habilitación que confiere al Gobierno el artículo 4.2 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

#### Disposición final segunda.

Corresponde al Ministro de Educación y Ciencia y a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y desarrollo de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

#### Disposición final tercera.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 17 de diciembre de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,  
GUSTAVO SUAREZ PERTIERRA

**ANEXO****INDICE**

1. Identificación del título:
  - 1.1 Denominación
  - 1.2 Nivel.
  - 1.3 Duración del ciclo formativo.
2. Referencia del sistema productivo:
  - 2.1 Perfil profesional:
    - 2.1.1 Competencia general.
    - 2.1.2 Capacidades profesionales.
    - 2.1.3 Responsabilidad y autonomía.
    - 2.1.4 Unidades de competencia.
    - 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.
  - 2.2 Evolución de la competencia profesional:
    - 2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.
    - 2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.
    - 2.2.3 Cambios en la formación.
  - 2.3 Posición en el proceso productivo:
    - 2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.
    - 2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.
3. Enseñanzas mínimas:
  - 3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.
  - 3.2 Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia:
    - Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
    - Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
    - Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
    - Panificación y pastelería salada.
    - Productos de pastelería y repostería.
    - Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
  - 3.3 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.
  - 3.4 Módulo profesional de formación y orientación laboral.
4. Profesorado:
  - 4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo.
  - 4.2 Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.
5. Requisitos mínimos para impartir estas enseñanzas.
6. Acceso al Bachillerato, convalidaciones y correspondencias:
  - 6.1 Modalidades del bachillerato a las que da acceso.
  - 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.
  - 6.3 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.

**1. Identificación**

- 1.1 Denominación: Pastelería y panadería.
- 1.2 Nivel: Formación Profesional de grado medio.
- 1.3 Duración del ciclo formativo: 1.400 horas

**2. Referencia del sistema productivo****2.1 Perfil profesional:****2.1.1 Competencia general.**

Realizar todas las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería y repostería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo «buffet» con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene.

**2.1.2 Capacidades profesionales**

— Elaborar todo tipo de productos de pastelería, repostería, panadería y bebidas no alcohólicas en cualquier tipo de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, pastelerías, heladerías o industrias agroalimentarias, adaptándose a las más diversas circunstancias.

— Elaborar productos de pastelería, repostería y panadería a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación.

— Montar y decorar expositores, escaparates y servicios tipo «buffet» con productos de pastelería y repostería.

— Ejecutar el servicio con elegancia y precisión cuando se elaboren los productos a la vista del cliente o se colabore en las actividades de servicio.

— Planificar y elaborar ofertas gastronómicas de productos de pastelería, repostería y panadería de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, área o departamento.

— Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez.

— Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos y géneros en condiciones de máxima seguridad e higiene, desplegando un alto sentido de la responsabilidad.

— En general, el técnico en pastelería y panadería debe realizar todas sus funciones con la máxima atención, pulcritud y destreza, desarrollando plenamente su sentido artístico. Asimismo en todo momento deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector.

— Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que esté involucrado.

— Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos de pastelería y panadería y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión.

— Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados.

— Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional, de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión, bajo métodos establecidos.

**2.1.3 Responsabilidad y autonomía**

El técnico en pastelería y panadería actuará normalmente en los establecimientos medianos y grandes bajo

la dependencia de un mando inmediato superior, pero en muchas ocasiones será pastelero y/o panadero más cualificado e, incluso, el propietario de su propio establecimiento, por lo que este técnico deberá tener también capacidades para el autoempleo y la iniciativa empresarial.

Este técnico es autónomo en las siguientes actividades:

Manipulación, almacenamiento y conservación de todo tipo de alimentos relacionados con la pastelería, repostería y panadería.

Elaboración de todo tipo de productos de pastelería, repostería, panadería y bebidas no alcohólicas.

Montaje y decoración de expositores, escaparates y servicios sencillos tipo «buffet».

Limpieza de equipos y utensilios de trabajo.

Redacción de ofertas gastronómicas de productos de pastelería y repostería en establecimientos pequeños en que no exista un mando técnico superior o sea él mismo el propietario.

Puede ser asistido en:

Control y aprovisionamiento de consumos.

Banquetes y otros servicios gastronómicos especiales, sobre todo en grandes eventos.

Elaboración de nuevos productos.

Debe ser asistido en:

Cambios y variantes importantes en los sistemas de trabajo ordinarios y en las ofertas gastronómicas de productos de pastelería y repostería.

Desviaciones inusuales que se puedan producir en la unidad de producción, departamento o área.

Circunstancias que supongan riesgos importantes de seguridad e higiene, tanto para los trabajadores como para los consumidores.

#### 2.1.4 Unidades de competencia

1. Confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

2. Diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo «buffet».

3. Preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería.

4. Elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada.

5. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas.

6. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

#### 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

#### Unidad de competencia 1: confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
1.1 Confeccionar la oferta de productos de pastelería de modo que resulte atractiva, equilibrada o adecuada para los clientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha tenido en cuenta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.</li> <li>El suministro de materias primas.</li> <li>Los medios físicos, humanos y económicos.</li> <li>El tipo de servicio que debe realizar.</li> <li>Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.</li> <li>El valor nutritivo de los alimentos.</li> <li>La estacionalidad de los productos.</li> <li>El tipo de local y su ubicación.</li> </ul> </li> <li>— Ha tenido en cuenta la rotación de artículos y/o productos de temporada.</li> <li>— Ha establecido un sistema de rotación de la oferta de productos que permite cambiarla según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.</li> <li>— Ha aplicado las normas de dietética y nutrición cuando ha sido necesario.</li> <li>— En la formalización escrita de la oferta de productos de pastelería y repostería ha tenido en cuenta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>La categoría del establecimiento.</li> <li>Los objetivos económicos.</li> <li>La imagen corporativa.</li> </ul> </li> </ul>
1.2 Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido se adecue a la demanda y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha determinado la calidad de las materias primas teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.</li> <li>— Ha identificado las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados, elaborando las fichas de especificación técnica.</li> <li>— Ha actualizado las fichas de especificación técnica de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en la oferta gastronómica de productos de pastelería y repostería.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
1.3 Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha tenido en cuenta en la solicitud de compra las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de «stocks» previamente determinados.</li> <li>- A través de la hoja de solicitud de mercancías ha trasladado, en su caso, la petición al departamento correspondiente, utilizando el procedimiento establecido.</li> </ul>
1.4 Realizar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha comprobado que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con: <ul style="list-style-type: none"> <li>Unidades y pesos netos solicitados y establecidos.</li> <li>Nivel de calidad definido.</li> <li>Fecha de caducidad.</li> <li>Embalaje en perfecto estado.</li> <li>Temperatura adecuada.</li> <li>Registros sanitarios.</li> </ul> </li> <li>- Ha diferenciado las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.</li> </ul>
1.5 Almacenar las mercancías recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha almacenado las mercancías teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sus características organolépticas.</li> <li>Temperatura y grado de humedad de conservación.</li> <li>Normas básicas de almacenamiento.</li> <li>Factores de riesgo.</li> </ul> </li> <li>- Ha cumplimentado la ficha de almacén de acuerdo con los procedimientos establecidos.</li> <li>- Ha almacenado los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.</li> <li>- Ha notificado las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios.</li> <li>- Ha comprobado las buenas condiciones de limpieza ambientales y sanitarias de los almacenes que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación.</li> </ul>
1.6 Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las materias primas y productos empleados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha realizado los vales de pedido de acuerdo con las normas establecidas recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable de departamento.</li> <li>- Ha realizado, en su caso, los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos, quedando correctamente determinados los costes de cada uno.</li> <li>- Ha comprobado y registrado todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes de registro y con los procedimientos y códigos establecidos.</li> <li>- A partir de las fichas de consumo ha conseguido estimar el coste de los productos de pastelería y repostería elaborados.</li> </ul>

#### DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: equipos e instrumentos de medida. Equipos y medios utilizados en oficina. Equipos de refrigeración. Almacenes.

b) Materiales y productos intermedios: materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento.

c) Productos o resultados del trabajo: programa de ventas y oferta de productos de pastelería y repostería. Gestión del aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas. Control de consumos.

d) Procesos, métodos y procedimientos: encuestas. Observación directa del grado de satisfacción del cliente. Procedimientos normalizados de recepción y almacenamiento de materias primas. Métodos de muestreo para control de calidad de materias primas.

e) Información: estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Normativa higiénico-sanitaria. Documentos normalizados (inventarios, «relevés», vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de almacén, fichas de control de consumos, etc.).

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: proveedores. Otras secciones del área de elaboración de alimentos y bebidas en alojamientos y restaurantes. Clientes.

## 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

**Unidad de competencia 2: diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo «buffet»**

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
2.1 Diseñar decoraciones para los productos de pastelería de modo que resulten atractivas para el consumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha seleccionado la técnica de decoración adecuada al tipo de producto, atendiendo a la información recibida.</li> <li>— Ha tenido en cuenta los gustos de los clientes y las tendencias actuales de la pastelería.</li> <li>— Ha realizado el boceto o modelo gráfico en el que se detalla el motivo de decoración seleccionado, utilizando su imaginación y creatividad.</li> </ul>
2.2 Montar expositores y escaparates de pastelería, de modo que la colocación de los productos resulte equilibrada y atractiva para los clientes potenciales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha comprobado la idoneidad del lugar de ubicación de los productos, de modo que se adecue a las normas establecidas y a los objetivos del establecimiento.</li> <li>— Ha establecido el orden de colocación de los productos según los siguientes criterios:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabores.</li> <li>Tamaños.</li> <li>Colores.</li> <li>Naturaleza del producto.</li> <li>Temperatura de conservación</li> </ul> </li> <li>— Ha tenido en cuenta la estacionalidad comercial de los productos.</li> <li>— Ha aplicado las normas higiénico-sanitarias en todo momento.</li> </ul>
2.3 Montar servicios tipo «buffet» y barras de degustación, de modo que la colocación de los productos resulte equilibrada y atractiva en relación con las expectativas de los clientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A partir de la orden de servicio, o procedimiento que la sustituya, ha realizado y comprobado el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo del servicio.</li> <li>— Ha realizado la puesta a punto y montaje de servicios tipo «buffet» y barras de degustación teniendo en cuenta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Las características del tipo de servicio en cuestión.</li> <li>La superficie y características del local.</li> <li>Los equipos, mobiliario y menaje disponibles</li> <li>El número de comensales.</li> <li>Las expectativas de la clientela.</li> <li>La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de los productos ofertados, a efectos de establecer su orden de colocación.</li> </ul> </li> <li>— Ha seguido los procedimientos establecidos.</li> <li>— Ha utilizado los recipientes y equipos asignados.</li> <li>— Ha confirmado y, en su caso, ajustado las distintas temperaturas necesarias de los equipos.</li> <li>— Ha complementado la decoración del conjunto.</li> <li>— Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el servicio con los productos y métodos establecidos.</li> <li>— Durante la manipulación y servicio de las elaboraciones en las ofertas tipo «buffet» y barras de degustación ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.</li> <li>— En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>— Ha colaborado, en su caso, en el desarrollo del servicio de los productos ofertados.</li> <li>— Ha colaborado, en su caso, en las actividades de postservicio.</li> <li>— Ha aplicado las normas higiénico-sanitarias en todo momento.</li> </ul>

**DOMINIO PROFESIONAL**

a) Equipos e instalaciones: mesas e instrumentos de dibujo. Escaparates y barras. Equipos de frío y calor. Almacenes. Menaje de cocina y pastelería. Menaje de servicio.

b) Materiales y productos intermedios: material de dibujo. Material para decoración de expositores, esca-

parates y servicios tipo «buffet» o barras de degustación. Productos de limpieza. Combustible.

c) Productos o resultados del trabajo: bocetos o modelos gráficos para filigranas y decoraciones de pastelería o repostería formalizados. Expositores y escaparates de pastelería montados. Servicios tipo «buffet» o barras de degustación montados.

d) Procesos, métodos y procedimientos: técnicas de expresión gráfica aplicadas. Procesos normalizados de operación de montaje de servicios. Normas de servicio. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos. Manuales de procesos normalizados. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

e) Información: bocetos y diseños gráficos tipo para filigranas y decoraciones de pastelería. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones.

Ordenes de trabajo. Tablas de temperaturas y escalas «Beaumé» apropiadas.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: establecimientos de pastelería, panadería y heladería artesanal. Distintas partidas o secciones de unidades de producción de pastelería/repostería. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de pastelería. Industrias alimentarias de pastelería, panadería y heladería. Clientes.

### 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

#### Unidad de competencia 3: preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.1 Elaborar jarabes, confituras y gelatinas, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptos para su consumo la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>— Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de proceso en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>— Ha ejecutado la elaboración de jarabes, confituras, mermeladas, jaleas y gelatinas: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.</li> <li>— Finalizado el proceso de elaboración ha realizado: 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.</li> <li>— Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>— Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>— Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>
<p>3.2 Elaborar todo tipo de masas de pastelería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>— Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>— Ha ejecutado la preparación de todo tipo de masas de pastelería (escaldadas, fermentadas, hojaldres, bizcochos, etc.): Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.</li> <li>— Ha obtenido la textura adecuada de la masa según el tipo de utilización que se le dé posteriormente.</li> <li>— Finalizado el proceso de elaboración ha realizado: 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.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
3.3 Elaborar todo tipo de pastas dulces, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>— Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>— Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>— A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>— Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>— Ha ejecutado la elaboración de todo tipo de pastas dulces: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.</li> <li>Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.</li> </ul> </li> <li>— Ha obtenido la textura adecuada de la pasta según el tipo de utilización que se le dé posteriormente.</li> <li>— Finalizado el proceso de elaboración ha realizado: <ul style="list-style-type: none"> <li>Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.</li> <li>El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.</li> </ul> </li> <li>— Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio</li> <li>— Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>— Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>
3.4 Elaborar todo tipo de cremas y rellenos dulces, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptos para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>— Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>— Ha ejecutado la elaboración de todo tipo de cremas y rellenos dulces: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.</li> <li>Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.</li> </ul> </li> <li>— Ha obtenido el nivel de densidad requerido.</li> <li>— Finalizado el proceso de elaboración ha realizado: <ul style="list-style-type: none"> <li>Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.</li> <li>El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.</li> </ul> </li> <li>— Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio</li> <li>— Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>— Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.5 Preparar y, en su caso, presentar café, chocolate, granizados, batidos, zumos, infusiones y otras bebidas no alcohólicas que resulten aptas para su servicio al cliente o para la preparación posterior de distintas elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de la orden de trabajo o «comanda» ha realizado el aprovisionamiento de productos y ha preparado los útiles y equipos necesarios.</li> <li>- Ha preparado las bebidas no alcohólicas: Utilizando los métodos establecidos. Respetando las normas básicas de manipulación. Ajustando las cantidades a la ficha técnica de fabricación. Utilizando correctamente el equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar. Utilizando el recipiente adecuado.</li> <li>- Cuando la bebida se destina al consumo por parte del cliente: Ha comprobado en su preparación que está a la temperatura de servicio y que, además, no ha sufrido ningún tipo de alteración o deterioro. Ha comprobado que se ajusta totalmente a su petición. Ha realizado las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando: La decoración propia del producto. El tipo de servicio.</li> <li>- Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>- Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>
<p>3.6 Conservar y/o envasar géneros y elaboraciones de pastelería y repostería que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha realizado la conservación y/o envasado de los géneros y elaboraciones de pastelería y repostería: Teniendo en cuenta las características del género o elaboración en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o de congelación «criogénica» con nitrógeno líquido. Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional o al vacío, y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.</li> <li>- Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>- Durante el proceso de elaboración de los diferentes productos ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.</li> <li>- En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>

### DOMINIO PROFESIONAL

a) Equipos e instalaciones: mobiliario específico de pastelería. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Menaje de pastelería. Menaje de servicio. Utensilios propios de pastelería.

b) Materiales y productos intermedios: materias propias de la pastelería, como harina, azúcar, huevos, productos lácteos, cacao, frutas, mantequillas, margarinas, grasas vegetales y animales, aceites, féculas, especias, esencias, colorantes, levaduras, etc. Otras materias para la preparación de bebidas no alcohólicas, como café, chocolate, infusiones, etc. Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Productos de limpieza. Combustibles líquidos o gaseosos. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: jarabes y siropes. Mermeladas y gelatinas. Masas de bollería y pastas dulces. Cremas y rellenos dulces. Acabados de bollería. Bebidas no alcohólicas. Presentación de estas elaboraciones básicas. Conservación y/o envasado de productos de pastelería y repostería.

d) Procesos, métodos y procedimientos: manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Técnicas para la preparación de bebidas no alcohólicas. Técnicas de pastelería aplicadas a cada tipo de producto. Técnicas de almacenamiento. Técnicas de regeneración. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos. Procedimientos normalizados de operación para conservación y/o envasado de productos de pastelería y bebidas no alcohólicas.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maqui-

...naria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración de preparaciones básicas de pastelería y bollería y de bebidas no alcohólicas. Tablas de temperaturas y escalas «Beaumé» apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: establecimientos de restauración comercial o colectiva. Grandes superficies comerciales. Industrias agroalimentarias, etcétera. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de restauración para colectividades y/o industrias agroalimentarias. Clientes.

2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

**Unidad de competencia 4: elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada**

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>4.1 Elaborar y presentar, de acuerdo con las técnicas y normas básicas, diferentes variedades de panes de modo que resulten aptos para el consumo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>- Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>- Ha obtenido la textura adecuada de la masa según la variedad de pan que se quiera obtener.</li> <li>- Ha ejecutado la transformación de la masa y el acabado y presentación del producto:  Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.  Utilizando las técnicas adecuadas para confeccionar distintas variedades de pan (pan común, panes especiales, panes semicocidos, etc.).  Aplicando las técnicas de cocción requeridas.  Seleccionando y aplicando la técnica de decoración adecuada.  Aplicando en su presentación las normas definidas.</li> <li>- Ha aplicado la técnica de conservación inmediata, según la naturaleza del pan.</li> <li>- Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>- Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>
<p>4.2 Elaborar rellenos salados, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptos para su utilización posterior en productos de pastelería salada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>- Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>- Ha ejecutado la elaboración:  Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.  Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas para los diversos tipos de relleno.</li> <li>- Ha obtenido el nivel de densidad requerido.</li> <li>- Ha almacenado los rellenos salados en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.</li> <li>- Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>- Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>- Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>
<p>4.3 Elaborar y presentar, de acuerdo con las técnicas y normas básicas, productos de pastelería salada de modo que resulten aptos para el consumo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>- Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha obtenido la textura adecuada de la masa según el tipo de producto que se va a elaborar.</li> <li>- Ha ejecutado la transformación de la masa y el acabado y presentación del producto: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando las técnicas adecuadas para confeccionar distintos productos de pastelería salada. Utilizando el relleno establecido. Aplicando las técnicas de cocción requeridas. Seleccionando la técnica de decoración adecuada. Aplicando en su presentación las normas definidas.</li> <li>- Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio</li> <li>- Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>- Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>

### DOMINIO PROFESIONAL

a) Equipos e instalaciones: mobiliario específico de panadería y pastelería. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares de uso pastelero (batidoras, amasadoras). Menaje de servicio.

b) Materiales empleados: materias primas propias de la pastelería y panadería. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles líquidos o gaseosos. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: panes de diferentes tipos y sabores. Productos diversos de pastelería salada («bouchées», «bechamel», «vol au vent»).

d) Procesos, métodos y procedimientos: elaboración de masas y pastas para panadería y pastelería sala-

da. Técnicas básicas de cocina. Métodos de regeneración. Técnicas de limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración de panes y pastelería salada. Tablas de temperatura y densidades apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: alojamientos, establecimientos de restauración colectiva e industrias agroalimentarias, restaurantes, bares, cafeterías, panaderías, boutiques del pan, establecimientos de pastelería, grandes superficies comerciales, industrias agroalimentarias, etc. Clientes.

#### 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

**Unidad de competencia 5: preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas**

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>5.1. Preparar y presentar toda clase de productos de pastelería y repostería (tartas, pasteles, helados, postres de cocina, mazapanes, turrónes, bombones, confites, etc.), de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de elaboración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado: El aprovisionamiento de materias primas. La selección de los productos básicos requeridos. La preparación de útiles y equipos.</li> <li>- Ha conseguido las condiciones de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.</li> <li>- Ha ejecutado la preparación: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. Aplicando la temperatura adecuada a cada tipo de producto. Seleccionando y aplicando la técnica de decoración adecuada.</li> <li>- Ha realizado el acabado y presentación del producto de pastelería o repostería de acuerdo con las normas definidas.</li> <li>- Ha realizado el almacenamiento del producto de pastelería o repostería:</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>5.2. Preparar y presentar diferentes productos de pastelería y repostería de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.</p>	<p>Teniendo en cuenta las características del producto de pastelería o repostería en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>- Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> <li>- Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Ha ejecutado correctamente: <ul style="list-style-type: none"> <li>El aprovisionamiento de materias primas.</li> <li>La preparación de útiles y equipos.</li> <li>La aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.</li> <li>La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada producto.</li> <li>El acabado y presentación del producto.</li> <li>El almacenamiento.</li> <li>La regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>El mantenimiento de las temperaturas requeridas.</li> <li>La selección y aplicación de la técnica de decoración adecuada.</li> <li>La utilización de los medios energéticos establecidos, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul> </li> <li>- Ha sacado el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.</li> <li>- Ha elaborado los productos a partir de su propia investigación gastronómica con creatividad e imaginación.</li> <li>- Ha aplicado su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la oferta de productos de pastelería y repostería en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.</li> <li>- Ha sido capaz de sustituir ingredientes de un determinado producto por imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo no obstante al cliente.</li> <li>- Se ha adaptado plenamente a las peticiones y gustos del cliente.</li> </ul>

#### DOMINIO PROFESIONAL

a) Equipos e instalaciones: mobiliario específico de pastelería y repostería. Almacenes. Equipos generadores de calor y de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios de pastelería. Menaje de pastelería.

b) Materiales empleados: materias primas propias de la pastelería. Elaboraciones básicas de pastelería. Materiales de acondicionamiento. Productos para la limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: pastelería en general (tartas y pasteles). Helados. Postres de cocina. Turrónes y mazapanes. Bombones. Confites. Caramelos. Presentación de los diferentes productos de pastelería y repostería.

d) Procesos, métodos y procedimientos: procedimientos normalizados de operación para el acabado y

presentación de productos de pastelería y repostería. Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Técnicas de heladería. Técnicas básicas de cocción. Técnicas de bombonería y caramelería. Sistemas de almacenamiento. Métodos de regeneración. Técnicas de limpieza y desinfección de útiles y equipos. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias aplicadas.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas y escalas «Beaumé» apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: alojamientos, establecimientos de restauración comercial y colectiva, empresas, grandes superficies comerciales, industrias agroalimentarias. Clientes.

## 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

**Unidad de competencia 6: realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller**

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACIÓN
6.1 Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha seleccionado la forma jurídica de empresa más adecuada a los recursos disponibles, a los objetivos y a las características de la actividad.</li> <li>- Se ha realizado el análisis previo a la implantación, valorando: <ul style="list-style-type: none"> <li>La estructura organizativa adecuada a los objetivos.</li> <li>La ubicación física y ámbito de actuación (distancia clientes/proveedores, canales de distribución, precios del sector inmobiliario de zona, elementos de prospectiva).</li> <li>La previsión de recursos humanos.</li> <li>La demanda potencial, previsión de gastos e ingresos.</li> <li>La estructura y composición del inmovilizado.</li> <li>Las necesidades de financiación y forma más rentable de la misma.</li> <li>La rentabilidad del proyecto.</li> <li>La posibilidad de subvenciones y/o ayudas a la empresa o a la actividad ofrecidas por las diferentes Administraciones Públicas.</li> </ul> </li> <li>- Se ha determinado adecuadamente la composición de los recursos humanos necesarios, según las funciones y procesos propios de la actividad de la empresa y de los objetivos establecidos, atendiendo a formación, experiencia y condiciones actitudinales, si proceden.</li> </ul>
6.2 Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las formas de contratación vigentes, determinando sus ventajas e inconvenientes y estableciendo los más habituales en el sector.</li> <li>- Se han seleccionado las formas de contrato óptimas, según los objetivos y las características de la actividad de la empresa.</li> </ul>
6.3 Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha establecido un sistema de organización de la información adecuado que proporcione información actualizada sobre la situación económico-financiera de la empresa.</li> <li>- Se ha realizado la tramitación oportuna ante los organismos públicos para la iniciación de la actividad de acuerdo a los registros legales.</li> <li>- Los documentos generados: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y recibos han sido elaborados en el formato establecido por la empresa con los datos necesarios en cada caso y de acuerdo a la legislación vigente.</li> <li>- Se ha identificado la documentación necesaria para la constitución de la empresa (escritura, registros, impuesto de actividades económicas y otra).</li> </ul>
6.4 Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En el plan de promoción se ha tenido en cuenta la capacidad productiva de la empresa y el tipo de clientela potencial de sus productos y servicios.</li> <li>- Se ha seleccionado el tipo de promoción que hace óptima la relación entre el incremento de las ventas y el coste de la promoción.</li> <li>- La participación en ferias y exposiciones ha permitido establecer los cauces de distribución de los diversos productos o servicios.</li> </ul>
6.5 Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han tenido en cuenta en la negociación con los proveedores: <ul style="list-style-type: none"> <li>Precios del mercado.</li> <li>Plazos de entrega.</li> <li>Calidades.</li> <li>Condiciones de pago.</li> <li>Transportes, si procede.</li> <li>Descuentos.</li> <li>Volumen de pedido.</li> <li>Liquidez actual de la empresa.</li> <li>Servicio postventa del proveedor.</li> </ul> </li> <li>- En las condiciones de venta propuestas a los clientes se han tenido en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> <li>Márgenes de beneficios.</li> </ul> </li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
6.6 Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales.	Precio de coste. Tipos de clientes. Volúmenes de venta. Condiciones de cobro. Descuentos. Plazos de entrega. Transporte, si procede. Garantía. Atención postventa.
6.7 Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se ha transmitido en todo momento la imagen deseada de la empresa.</li> <li>— Los clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto.</li> <li>— Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, resolviendo sus reclamaciones con diligencia y prontitud y promoviendo las futuras relaciones.</li> <li>— Se ha comunicado a los clientes cualquier modificación o innovación de la empresa que pueda interesarles.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Se ha identificado la documentación exigida por la normativa vigente.</li> <li>— Se ha identificado el calendario fiscal correspondiente a la actividad económica desarrollada.</li> <li>— Se ha identificado en tiempo y forma las obligaciones legales laborales:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Altas y bajas laborales.</li> <li>Nóminas.</li> <li>Seguros sociales.</li> </ul> </li> </ul>

### DOMINIO PROFESIONAL

a) Información que maneja: documentación administrativa. Facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques.

b) Documentación con los distintos organismos oficiales: permisos de apertura del local, permiso de obras, etc... Nóminas TC1, TC2. Alta en IAE. Libros contables oficiales y libros auxiliares. Archivos de clientes y proveedores.

c) Tratamiento de la información: tendrá que conocer los trámites administrativos y las obligaciones con los distintos organismos oficiales, ya sea para realizarlos el propio interesado o para contratar su realización a personas o empresas especializadas.

El soporte de la información puede estar informatizado utilizando paquetes de gestión muy básicos existentes en el mercado.

d) Personas con las que se relaciona: proveedores y clientes. Al ser una pequeña empresa o taller, en general, tratará con clientes cuyos pedidos o servicios darían lugar a pequeñas o medianas operaciones comerciales. Gestorías.

#### 2.2 Evolución de las competencias de la figura profesional.

##### 2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.

Se detecta una mayor flexibilidad entre los distintos puestos de trabajo en la actividad de restauración. Las empresas demandan, de forma creciente, profesionales que puedan desarrollar diferentes funciones y con gran capacidad de adaptación a situaciones cambiantes. Esta polivalencia redundará en una mayor productividad a través de la disminución de los tiempos muertos que caracterizan los procesos en este campo.

Las nuevas tecnologías aplicadas a los diferentes procesos de producción en restauración se han introducido en el sector en los últimos años. Se prevé que la incorporación de dichas tecnologías alcance a un número de empresas cada vez mayor, principalmente a aquellas relacionadas con la conservación y regeneración de productos y con los sistemas de información basados en soportes informáticos. Esto significa la reducción de los procesos manuales y la mejora de los niveles de higiene en la manipulación y conservación de alimentos y bebidas.

Es razonable pensar que la evolución del empleo estará en función del desarrollo del sector. Se observa un aumento de la variedad de productos ofertados en función de los gustos y nueva sensibilidad dietética de los consumidores. Por otro lado el gran desarrollo de la pastelería industrial abre un nuevo campo a estos profesionales y determina nuevos métodos de trabajo.

Se prevén cambios organizativos en las empresas del sector debido no sólo a la introducción de nuevas tecnologías, sino también a la competencia a la que da lugar la integración europea. Existe una tendencia creciente a la concentración empresarial, que permite unificar esfuerzos y mantener una postura más competitiva en el mercado.

##### 2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.

El técnico en pastelería y panadería tiene dos grandes áreas de desarrollo de su labor profesional: la restauración comercial y la restauración colectiva.

Las actividades en ambos campos tienden a la reducción progresiva de las operaciones manuales debido al mayor grado de automatización de los procesos, incrementándose la responsabilidad en las funciones de control.

Existen además múltiples operaciones que tradicionalmente se realizaban en los obradores, principalmente

las de preelaboración de productos, que hoy vienen resueltas por las industrias del sector agroalimentario.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que el técnico en pastelería y panadería pueda asumir varias competencias propias de la producción.

### 2.2.3 Cambios en la formación.

Este técnico necesita mantenerse actualizado en el conocimiento y manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.

La introducción de nuevos productos alimentarios, llamados de cuarta y quinta gama, hace necesario que este profesional conozca las técnicas específicas para su manipulación.

Además se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición y dietética, de higiene y de seguridad laboral.

## 2.3 Posición en el proceso productivo.

### 2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.

Esta figura ejercerá su actividad, principalmente, en el área de elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas del sector «Hotelería y Restauración» y «Pastelería Artesanal», aunque también podrá incorporarse al sector de industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

#### Restauración comercial:

**Tradicional:** incluye aquellos restaurantes en los que se siguen las normas clásicas de servicio a mesa y que, además, utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser recibidos. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.

**Restauración evolutiva:** caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermedios y nueva tecnología. Incluye establecimientos como «snacks», «pizzerías», hamburgueserías, comidas preparadas, etc.

**Restauración colectiva:** concentrada básicamente en el servicio de alimentos y bebidas a empresas, colegios, hospitales y medios de transporte («catering»).

#### Pastelerías.

#### Boutiques del pan.

#### Tiendas especializadas en comidas preparadas.

Empresas dedicadas al almacenamiento y distribución de productos alimenticios.

#### Industrias agroalimentarias.

En general, desarrollará esta figura su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, prestaciones que pueden formar parte de una oferta más amplia.

Previsiblemente este técnico se integrará en un equipo de trabajo generalmente numeroso, por lo que deberá tener también un alto sentido de la cooperación con sus compañeros de trabajo. La interacción constante con ellos le impondrá saber conducirse en los procesos de comunicaciones internas y tener el dominio básico en las técnicas de relaciones humanas, aplicables también a su posible relación con los clientes.

Así mismo, es una figura idónea para el autoempleo, teniendo la posibilidad de crear su propia pastelería, «pizzería» o establecimiento de comida rápida.

Las difíciles condiciones de trabajo que en muchas ocasiones se dan en los obradores y cocinas (calor sofo-

cante, tareas realizadas de pie en su mayor parte, quemaduras, etc.) y la necesidad de atención constante para obtener elaboraciones de pastelería y repostería óptimas, imponen a este técnico la necesidad de actuar con calma y de adaptarse a esas difíciles circunstancias.

### 2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.

Esta figura profesional se ubica, fundamentalmente, en las funciones/subfunciones de compras/contratación, elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:  
Elaboración de la oferta de productos de pastelería y repostería.

Aprovisionamiento y control de consumos.

Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurante y pastelería.

Conocimiento de materias primas, equipos y maquinaria.

En su caso, atención al cliente.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes:

Con fines de orientación, se enumeran a continuación ocupaciones y puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título.

Pastelero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.

Jefe de partida.

Empleado de departamento de economato o almacén.

Maestro obrador.

## 3. Enseñanzas mínimas

### 3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.

Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas en general y de productos de pastelería y panadería en particular, para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.

Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.

Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina en general y de panadería/pastelería en particular.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones de panadería, pastelería y repostería.

Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto de las materias primas propias de la pastelería y panadería.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje y prestación de servicios tipo «buffet», barras de degustación, «self-service» o análogos.

Utilizar la informática de usuario aplicada a la actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de producción y de economato-bodega o almacén.

Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxoinfecciones alimentarias.

Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de hostelería y de industrias de panadería y pastelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.

Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, se puedan desarrollar con potenciales clientes.

Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y de la evolución del sector de Hostelería y Turismo y de industrias de panadería y pastelería, con el fin de adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.

### 3.2 Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia.

#### Módulo profesional 1: ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento

Asociado a la Unidad de Competencia 1: confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.1 Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Características fundamentales.</li> <li>Procesos básicos.</li> <li>Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.</li> <li>Tipologías de clientela.</li> <li>Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.</li> </ul> </li> <li>- Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.</li> <li>- Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.</li> <li>- Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.</li> </ul>
<p>1.2 Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.</li> <li>- Describir ofertas gastronómicas, indicando elementos que las componen, características y categoría.</li> <li>- Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.</li> <li>- En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo, de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.</li> <li>Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, presentándolas de acuerdo con su categoría, tipo de establecimiento, tipo de servicio e instrucciones recibidas, y utilizando eficazmente el material de oficina disponible para su composición.</li> </ul> </li> </ul>
<p>1.3 Definir características de los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y de los datos que fueran necesarios:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.</li> <li>Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, categoría de la oferta, tipo de servicio, objetivos económicos, proveedores y, en su caso, tipo de industria de pastelería/panadería.</li> <li>Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizado eficazmente el material de oficina disponible para la formalización de las fichas.</li> </ul> </li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.4 Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados: Determinar las necesidades de suministro de géneros, indicando cantidades. Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados. Utilizar eficazmente el material de oficina disponible para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.</li> </ul>
<p>1.5 Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.</li> <li>- Describir métodos de control, para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.</li> <li>- Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos y proponiendo medidas para su resolución.</li> <li>- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.</li> </ul>
<p>1.6 Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando: necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.</li> <li>- Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.</li> <li>- Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.</li> <li>- Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.</li> <li>- Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.</li> <li>- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</li> <li>- Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.</li> </ul>
<p>1.7 Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enumerar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.</li> <li>- Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.</li> <li>- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas: Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente. Cumplimentar la documentación específica. Fijar precios de la oferta gastronómica.</li> <li>- Utilizar eficazmente el material de oficina disponible.</li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 60 horas)

a) Las empresas de restauración:  
Aspectos económicos.  
Tipos de establecimientos.  
Estructura organizativa y funcional.

b) La industria de panadería y pastelería artesanal:  
Aspectos económicos.  
Tipos de establecimientos.  
Oferta básica de productos.  
Estructura organizativa y funcional.

- c) Ofertas gastronómicas:  
Definición y clases.  
Elementos y variables de la oferta gastronómica.  
Estudio de las ofertas básicas: menú y carta.  
Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.
- d) Nutrición y dietética:  
Principios inmediatos. Conceptos. Clases.  
Necesidades nutricionales.
- Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.
- e) Economato y bodega:  
Métodos para solicitud y recepción de géneros.  
Almacenamiento.  
Controles: métodos y documentos.  
Gestión y valoración de inventarios.
- f) Técnicas de evaluación de precios en restauración e industrias de pastelería artesanal y panadería:  
Definición y clases de costes que se generan.  
Componentes del precio.

### Módulo profesional 2: diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.

Asociado a la Unidad de Competencia 2: diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo «buffet»

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.1 Diseñar decoraciones para pastelería/panadería aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.</p>	<p>— A partir de productos de pastelería/panadería determinados: Elegir o idear formas y/o motivos de decoración. Seleccionar técnicas de expresión gráfica adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos. Deducir variaciones en el diseño realizado, según criterios, como el tamaño, las materias primas, la forma, el color, etc. Realizar los bocetos o modelos gráficos.</p>
<p>2.2 Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores, escaparates, barras de degustación, servicios tipo «buffet» o análogos, aplicando técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.</p>	<p>— En supuestos prácticos, y a partir de información suministrada sobre características del local, tipo de establecimiento y tipo de productos: Deducir necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de servicios de pastelería/panadería. Representar sobre un plano la distribución en planta del mobiliario y/o equipos, justificándola debidamente. Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios. Clasificar los productos que se vayan a exponer de acuerdo con variables tales como sabor, color, tamaño, asociación, temperatura adecuada de conservación, época de año, etc. Justificar la/s técnica/s y/o elementos decorativos que mejor se adecuen. Deducir variaciones o combinaciones diversas de los servicios, justificándolas adecuadamente. Identificar la normativa higiénica sanitaria aplicable.</p>
<p>2.3 Analizar y aplicar diferentes técnicas de servicio relacionadas con la oferta de productos pastelero-reposteros.</p>	<p>— Aplicar diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas. — Describir procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes. — Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables. — Aplicar técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo «buffet», «self-service», barras de degustación o análogas que precisen la actuación del pastelero-repostero.</p>

### CONTENIDOS BASICOS (duración 60 horas)

- a) Decoración de productos de pastelería y de panadería:  
Diseño de bocetos o modelos gráficos.  
Teoría del color en gastronomía.  
Casos prácticos.
- b) Escaparates y expositores:  
Mobiliario y equipos.  
Materiales y técnicas de decoración.  
Prácticas de montaje de expositores y escaparates.
- c) Equipamiento de sala-comedor:  
Mobiliario y equipos.  
Vajilla y utensilios.
- d) El servicio:  
Operaciones de montaje.  
Servicio al comensal.  
Distribución de productos.  
Modelos decorativos.  
Prácticas de montaje de expositores y escaparates.

### Módulo profesional 3: técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos

Asociado a la Unidad de Competencia 3: preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.1 Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, explicando:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Funciones.</li> <li>Normas de utilización.</li> <li>Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.</li> <li>Riesgos asociados a su manipulación.</li> <li>Mantenimiento de uso necesario.</li> </ul> </li> <li>— Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción.</li> <li>— Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas.</li> </ul>
<p>3.2 Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en pastelería, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar y describir diversas materias primas alimentarias indicando:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Características físicas (forma, color, tamaño, etc.). Cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas).</li> <li>Necesidades de preelaboración básica.</li> <li>Necesidades de conservación.</li> <li>Clases y variedades.</li> </ul> </li> <li>— Clasificar materias primas alimentarias, atendiendo a su estado de presentación (congelado, liofilizado, etc.), indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.</li> <li>— Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.</li> </ul>
<p>3.3 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización, e indicando técnicas pasteleras necesarias para cada una de ellas.</li> <li>— Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería/panadería o de planes de trabajo determinados.</li> <li>— Deducir las operaciones básicas de puesta a punto del lugar de trabajo y las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.</li> <li>— Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.</li> <li>— Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos, aplicando las técnicas adecuadas y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.</li> <li>— Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.</li> <li>— Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.</li> </ul>
<p>3.4 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación de bebidas no alcohólicas para su servicio al cliente o para su utilización en elaboraciones de pastelería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, o utilizadas en elaboraciones de pastelería, describiendo su proceso de elaboración.</li> <li>— Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.5 Analizar y aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.</p> <p>3.6 Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar las operaciones necesarias para obtener diferentes bebidas no alcohólicas, incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la demanda supuesta o real.</li> <li>- Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.</li> <li>- Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.</li> <li>- Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.</li> <li>- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.</li> <li>- Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.</li> <li>- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.</li> <li>- Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.</li> <li>- Clasificar (interpretando su etiquetado) productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.</li> <li>- Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes identificando sus posibles causas.</li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 120 horas)

a) Terminología utilizada en la producción culinaria y de obradores de pastelería y panadería.

b) Equipos de cocina:

Maquinaria básica. Procedimientos de operación y control.

Batería y utillaje. Modos de operar y aplicaciones.

c) Materias primas:

Características.

Variedades.

Cualidades y aplicaciones gastronómicas.

Necesidades de conservación y regeneración.

d) Técnicas básicas de pastelería y panadería:

Características. Procesos de ejecución.

Tratamiento de las materias primas.

e) Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería y panadería:

Definición y aplicaciones.

Clasificación, elaboración y resultados.

f) Bebidas no alcohólicas:

Clases, variedades y características.

Elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.

g) Conservación, envasado, rotulación y etiquetado:

Sistemas y métodos.

Equipos asociados a cada sistema/método.

Técnicas de ejecución.

h) Regeneración de productos:

Procedimientos.

Control de resultados.

i) Seguridad e higiene en las zonas de producción de alimentos y bebidas:

Instalaciones y equipos.

Manipulación.

Intoxicaciones alimentarias.

Sistemas de limpieza.

Reglamento de manipulador de alimentos.

**Módulo profesional 4: panificación y pastelería salada**

Asociado a la Unidad de Competencia 4: elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
4.1 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, de acuerdo con ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada o planes de trabajo determinados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada, o de planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.</li> <li>- Cumplimentar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.</li> <li>- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.</li> <li>- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada.</li> <li>- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.</li> </ul>
4.2 Realizar las operaciones necesarias para la elaboración y decoración de piezas de panadería en general.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de planes de trabajo determinados: <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar el tipo de masa adecuada para la clase de pan que se vaya a elaborar.</li> <li>Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y masas ya elaboradas.</li> <li>Describir el proceso de elaboración (artesanal o industrial) de las piezas de panadería en cuestión.</li> <li>Reconocer el estado de la masa para su utilización.</li> <li>Aplicar las técnicas de panadería adecuadas.</li> </ul> </li> <li>- Realizar operaciones de decoración de forma que se obtenga un producto de panadería acabado que cumpla su definición, instrucciones recibidas y características para su comercialización, alcanzando el estándar de calidad predeterminado justificando su idoneidad.</li> </ul>
4.3 Identificar, determinar y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros necesarios para la elaboración de rellenos salados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificar y describir cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en rellenos salados para pastelería salada.</li> <li>- Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado congelado, al vacío, etc., para su posterior preelaboración.</li> <li>- Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género, de acuerdo con su posterior aplicación para pastelería salada.</li> <li>- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo, de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</li> <li>- Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</li> <li>- Describir el procedimiento de control.</li> </ul>
4.4 Analizar, poner a punto el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas, de múltiples aplicaciones para rellenos salados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, de acuerdo con sus aplicaciones más usuales en pastelería salada o procesos de realización.</li> <li>- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.</li> <li>- Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.</li> <li>- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.</li> <li>- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas, de múltiples aplicaciones para rellenos salados según el procedimiento requerido.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
4.5 Describir, organizar la distribución de géneros y aplicar las técnicas de cocina necesarias para obtener rellenos salados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir las técnicas culinarias necesarias para la elaboración de rellenos salados, indicando: Fases de aplicación/procesos. Procedimientos y modos operativos. Instrumentos base que se deben utilizar. Resultados que se obtienen.</li> <li>- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión, a partir del aprovisionamiento interno.</li> <li>- Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de rellenos salados, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.</li> <li>- Describir el procedimiento de control.</li> </ul>
4.6 Analizar, desarrollar el proceso y elaborar y presentar productos de pastelería salada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar las técnicas de elaboración de productos de pastelería salada, indicando: Fases de aplicación/procesos. Procedimientos y modos operativos. Instrumentos base que se deben utilizar. Resultados que se obtienen.</li> <li>- Identificar necesidades de elaboraciones básicas y de rellenos salados, derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.</li> <li>- Deducir y solicitar aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones básicas y rellenos salados necesarios para la realización de productos de pastelería salada.</li> <li>- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de productos de pastelería salada.</li> <li>- Describir el procedimiento de control.</li> </ul>
4.7 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones y productos de pastelería salada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar estados en que se encuentran los productos de pastelería salada utilizados.</li> <li>- Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.</li> <li>- Realizar operaciones de regeneración que precisen las elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.</li> <li>- Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.</li> </ul>
4.8 Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería salada, de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir y justificar necesidades de acabado, decoración y presentación, de acuerdo con la definición del producto de pastelería salada, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.</li> <li>- Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias, de forma que se obtenga un producto que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.</li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 120 horas)

##### a) El pan y la panadería:

Tipos y fórmulas de elaboración.

Técnicas de panadería. Características. Proceso de ejecución.

##### b) Praelaboración de productos para elaboraciones de pastelería salada:

Tratamiento básico de las diversas materias primas.

Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia.

Procedimientos y técnicas de preelaboración. Identificación de utillaje. Fases y control de resultados.

##### c) Técnicas básicas de cocina y charcutería para la elaboración de rellenos salados:

Características. Ejecución.

Tratamiento de las materias primas.

##### d) Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de rellenos salados:

Definición y aplicaciones.

Clasificación, elaboración y resultados.

e) Productos de pastelería salada:  
Tipos de productos y de rellenos.  
Normas y técnicas de elaboración

f) Decoración y presentación de panes y productos de pastelería salada:  
Normas y combinaciones organolépticas básicas.

### Módulo profesional 5: productos de pastelería y repostería

Asociado a la Unidad de Competencia 5: preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>5.1 Analizar productos de pastelería y repostería, describiendo sus procesos de ejecución.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes: Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones. Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan. Explicar los resultados esperados.</li> </ul>
<p>5.2 Realizar, poner a punto y conservar, productos de pastelería y repostería, generalmente complejos y representativos por sus valores gastronómicos tipo: territoriales (pastelería/repostería regional, internacional, etc.), de autoría o temporales (pastelería/ repostería moderna, nueva pastelería/repostería, clásica, etc.).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Distribuir útiles y herramientas, así como géneros y elaboraciones básicas, en forma y lugares apropiados, para la realización de productos de pastelería y repostería acabados.</li> <li>— Realizar las operaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con las recetas bases o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.</li> <li>— Realizar los motivos de decoración, utilizando las técnicas y materiales adecuados, y siguiendo los bocetos o diseños gráficos predeterminados.</li> <li>— Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias que se deriven de la definición del producto, boceto o diseño gráfico de decoración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización.</li> <li>— Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.</li> <li>— Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a los productos, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.</li> </ul>
<p>5.3 Practicar posibles variaciones en los productos de pastelería y repostería, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma, de presentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en los productos de pastelería y repostería.</li> <li>— Explicar las técnicas novedosas de pastelería y repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.</li> <li>— Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, motivo de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación.</li> <li>— Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a otras elaboraciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.</li> <li>— Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones de pastelería y repostería originales.</li> <li>— Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>5.4 Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de elaboración de productos de pastelería y repostería para realizar las adaptaciones oportunas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Estimar la información que sobre cambios en los productos de pastelería y repostería se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.</li> <li>— A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.</li> <li>Deducir posibles alternativas de preparación con respecto a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.</li> <li>Preparar productos de pastelería y repostería incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.</li> </ul> </li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 90 horas)

##### a) Análisis de los productos de pastelería dulce y repostería:

Estudio de las cualidades organolépticas.  
 Estudios de formas y colores en las elaboraciones.  
 Bibliografía sobre pastelería y repostería.  
 La pastelería/repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos.

##### b) Pastelería y repostería regional:

Conceptos.  
 Elaboraciones significativas:

##### c) Elaboraciones de pastelería y repostería:

Análisis comparativos.  
 Elaboraciones significativas.

##### d) Tendencias de la pastelería actual:

Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.  
 Pastelería industrial.  
 Pastelería y nuevas fórmulas de producción.

#### Módulo profesional 6: administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

Asociado a la Unidad de Competencia 6: realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.1 Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.</li> <li>— Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.</li> <li>— Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.</li> <li>— Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.</li> <li>— Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.</li> <li>— A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.</li> </ul>
<p>6.2 Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.</li> <li>— A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.</li> <li>Cumplimentar una modalidad de contrato.</li> </ul> </li> </ul>

CAPACIDADES-TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
6.3 Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.</li> <li>- A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Factura.</li> <li>Albarán.</li> <li>Nota de pedido.</li> <li>Letra de cambio.</li> <li>Cheque.</li> <li>Recibo.</li> </ul> </li> <li>Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.</li> </ul>
6.4 Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.</li> <li>- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.</li> <li>- Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.</li> <li>- A partir de unos datos supuestos cumplimentar:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Alta y baja laboral.</li> <li>Nómina.</li> <li>Liquidación de la Seguridad Social.</li> </ul> </li> <li>- Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.</li> </ul>
6.5 Aplicar, las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.</li> <li>- A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar cuál de ellas es la más ventajosa en función de los siguientes parámetros:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Precios del mercado.</li> <li>Plazos de entrega.</li> <li>Calidades.</li> <li>Transportes.</li> <li>Descuentos.</li> <li>Volumen de pedido.</li> <li>Condiciones de pago.</li> <li>Garantía.</li> <li>Atención posventa.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
6.6 Analizar las formas más usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.</li> <li>- Explicar los principios básicos del «merchandising».</li> </ul>
6.7 Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proyecto deberá incluir:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.</li> <li>Justificación de la localización de la empresa.</li> <li>Análisis de la normativa legal aplicable.</li> <li>Plan de inversiones.</li> <li>Plan de financiación.</li> <li>Plan de comercialización.</li> <li>Rentabilidad del proyecto.</li> </ul> </li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 50 horas)

##### a) La empresa y su entorno:

Concepto jurídico-económico de empresa.  
Definición de la actividad.  
Localización de la empresa.

##### b) Formas jurídicas de las empresas:

El empresario individual.  
Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

## c) Gestión de constitución de una empresa:

Trámites de constitución.  
Fuentes de financiación.

## d) Gestión de personal:

Convenio del sector.  
Diferentes tipos de contratos laborales.  
Cumplimentación de nóminas y seguros sociales.

## e) Gestión administrativa:

Documentación administrativa.  
Técnicas contables.  
Inventario y métodos de valoración de existencias.  
Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

## f) Gestión comercial:

Elementos básicos de la comercialización.  
Técnicas de venta y negociación.  
Técnicas de atención al cliente.

## g) Obligaciones fiscales:

Calendario fiscal.  
Impuestos que afectan a la actividad de la empresa.  
Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos. Indirectos: I.V.A. e I.G.I.C. y de impuestos directos: E.O.S. e I.R.P.F.

## h) Proyecto empresarial.

## 3.3 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.</li> <li>- Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.</li> <li>- Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas: De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos. Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo. Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos. Manipulando adecuadamente los equipos disponibles.</li> </ul>
Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.</li> <li>- Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.</li> </ul>
Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y de elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, atendiendo a los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen.</li> <li>- Comprobar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.</li> <li>- Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción.</li> <li>- Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.</li> <li>- Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas del almacenamiento.</li> <li>- Cumplimentar hojas de costes, «relevés», estadillos u otros documentos definidos por la empresa para obtener información de costes.</li> <li>- Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros, o elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, utilizando los medios disponibles.</li> </ul>
Realizar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado.</li> <li>- Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.</li> <li>- Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones, con la decoración establecida y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.</li> <li>- Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen postres a su vista: Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal. Satisfacer su curiosidad acerca del postre en cuestión. Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condimentación.</li> <li>- Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.</li> <li>- Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos de panadería, pastelería y repostería o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo «buffet», barras de degustación, «self-service» o análogos, de manera que se contribuya a la confección de nuevas ofertas gastronómicas.</li> <li>- En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.</li> <li>- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.</li> <li>- Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>- Coordinar la actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.</li> <li>- En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de la permanencia en el puesto de trabajo al sustituto.</li> <li>- Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.</li> <li>- Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando el trabajo en un tiempo límite razonable.</li> <li>- Analizar las repercusiones de la actividad propia en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones de panadería, pastelería y repostería y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.</li> </ul>

Duración: 240 horas.

### 3.4 Módulo profesional de formación y orientación laboral.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a su salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.</p> <p>Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.</li> <li>- Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.</li> <li>- Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.</li> <li>- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.</li> <li>- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.</li> <li>- Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.</li> <li>— Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.</li> <li>— Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para constituirse en trabajador por cuenta propia.</li> </ul>
Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar y evaluar las capacidades, aptitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.</li> <li>— Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.</li> <li>— Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.</li> </ul>
Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo ... ), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.</li> <li>— Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una «Liquidación de haberes».</li> <li>— En un supuesto de negociación colectiva tipo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Describir el proceso de negociación.</li> <li>Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas...) objeto de negociación.</li> <li>Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.</li> </ul> </li> <li>— Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.</li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 30 horas)

- a) Salud laboral:  
 Condiciones de trabajo y seguridad.  
 Factores de riesgo: medidas de prevención y protección.  
 Primeros auxilios.
- b) Legislación y relaciones laborales:  
 Derecho laboral: Nacional y Comunitario.

Seguridad Social y otras prestaciones.  
 Negociación colectiva.

- c) Orientación e inserción socio-laboral:  
 El proceso de búsqueda de empleo.  
 Iniciativas para el trabajo por cuenta propia.  
 Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.  
 Itinerarios formativos/profesionalizadores.

#### 4. Profesorado

- 4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de pastelería y panadería.

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	Cocina y Pastelería.	Profesor técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	Cocina y Pastelería.	Profesor técnico de Formación Profesional.
4. Panificación y pastelería salada.	Profesor Especialista.	Profesor Especialista.
5. Productos de pastelería y repostería.	Profesor Especialista.	Profesor Especialista.
6. Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.	Formación y Orientación Laboral. Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. Formación y Orientación Laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.

#### 4.2 Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.

##### 4.2.1 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Cocina y Pastelería,

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:

Técnico Especialista en Hostelería  
Técnico Superior en Restauración,

con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

##### 4.2.2 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Formación y Orientación Laboral,

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:

Diplomado en Ciencias Empresariales.  
Diplomado en Relaciones Laborales.  
Diplomado en Trabajo Social.  
Diplomado en Educación Social,

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

#### 5. Requisitos mínimos para impartir estas enseñanzas

De conformidad con el artículo 34 del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, el Ciclo formativo de Formación Profesional de Grado Medio, Pastelería y Panadería, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente Real Decreto, los siguientes espacios mínimos que incluyen los establecidos en el artículo 32.1, a), del citado Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio.

Espacio formativo	Superficie — m <sup>2</sup>	Grado de utilización — Porcentaje
Taller de cocina .....	210	25
Taller de pastelería y panadería ...	60	50
Aula polivalente .....	60	25

El «grado de utilización» expresa en porcentaje la ocupación en horas de espacio prevista para la impartición de las enseñanzas mínimas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas.

En el margen permitido por el «grado de utilización», los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

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

#### 6. Acceso al Bachillerato, convalidaciones y correspondencias

##### 6.1 Modalidades del Bachillerato a las que da acceso.

Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.  
Humanidades y Ciencias Sociales.

##### 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.

Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.

Panificación y pastelería salada.

Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller

##### 6.3 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.

Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.

Panificación y pastelería salada.

Formación en centros de trabajo.

Formación y orientación laboral.

**5830** REAL DECRETO 135/1994, de 4 de febrero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en levantamientos y desarrollos urbanísticos.

El artículo 35 de la Ley Orgánica de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, determina que corresponde al Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecer los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Por otro lado y conforme al artículo 4 de la citada Ley Orgánica, corresponde también al Gobierno fijar los aspectos básicos del currículo o enseñanzas mínimas para todo el Estado, atribuyendo a las administraciones educativas competentes el establecimiento propiamente dicho del currículo.

En cumplimiento de estos preceptos, el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, ha establecido las directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, definiendo las características básicas de estas enseñanzas, sus objetivos generales, su organización en módulos profesionales, así como diversos aspectos básicos de su ordenación académica. A su vez, en el marco de las directrices establecidas por el citado Real Decreto, el Gobierno mediante los correspondientes Reales Decretos, está procediendo a establecer los títulos de formación profesional y sus respectivas enseñanzas mínimas.

A medida que se vaya produciendo el establecimiento de cada título de formación profesional y de sus correspondientes enseñanzas mínimas, lo que se ha llevado a efecto para el título de Técnico superior de Levantamientos y desarrollos urbanísticos por medio del Real Decreto 2209/1993, de 17 de diciembre, procede que las administraciones educativas y, en su caso, el Gobierno, como ocurre en el presente Real Decreto, regulen y establezcan el currículo del correspondiente ciclo formativo en sus respectivos ámbitos de competencia.

De acuerdo con los principios generales que han de regir la actividad educativa, según el artículo 2 de la reiterada Ley Orgánica 1/1990, el currículo de los ciclos formativos ha de establecerse con carácter flexible y abierto, de modo que permita la autonomía docente de los centros, posibilitando a los profesores adecuar la docencia a las características de los alumnos y al entorno socio-cultural de los centros. Esta exigencia de flexibi-