

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Educación, Formación y Empleo

17211 Orden de 5 de octubre de 2010, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, aprobado por Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio y reformado por las Leyes Orgánicas 1/1991, de 13 de marzo, 4/1994, de 24 de marzo y 1/1998, de 15 de junio, en su artículo 16.1, otorga a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia las competencias de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y las leyes orgánicas que conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma lo desarrollen, y sin perjuicio de las facultades que atribuye al Estado el número 30 del apartado 1 del artículo 149 y de la alta inspección para su cumplimiento y garantía.

El Decreto 318/2009, de 2 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, en su artículo primero establece que la misma "...es el Departamento de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia encargado de la propuesta, desarrollo y ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en materia de educación reglada no universitaria".

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece los principios y fines del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y define en el artículo 9 la formación profesional como un conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las distintas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. En su artículo 10.1 dispone que los títulos y los certificados de profesionalidad ofertados estarán referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su capítulo V del título I la formación profesional en el sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.6, que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas. En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los títulos de formación profesional, definiendo los elementos que deben especificar las normas que el Gobierno dicte para regular dichos títulos y establecer sus contenidos mínimos. Asimismo, flexibiliza la oferta, el acceso, la admisión y la matrícula, con el fin de que las enseñanzas conducentes a los títulos de Técnico

y Técnico Superior permitan la configuración de vías formativas adaptadas a las necesidades e intereses personales y el tránsito de la formación al trabajo y viceversa.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo prevé en su artículo 10 que "...la formación relacionada con las áreas prioritarias, de acuerdo con lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y con el desarrollo y profundización de las competencias básicas establecidas en las recomendaciones de la Comisión Europea, se incorporará en los diferentes módulos profesionales".

Este marco normativo hace necesaria la presente Orden que desarrolla el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, correspondientes al título de formación profesional regulado por el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Con el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende poner en marcha la nueva titulación, adaptándola a las peculiaridades de nuestro sistema productivo y dando cumplimiento al mismo tiempo a los requerimientos de flexibilidad en las vías para cursar estos estudios, de manera que se haga posible el aprendizaje a lo largo de la vida. Esta flexibilidad debe aplicarse tanto en la organización de las enseñanzas, adecuando el funcionamiento de los centros docentes a las necesidades de la población, como en los desarrollos curriculares, posibilitando una rápida adaptación de éstos a los cambios tecnológicos y a los sistemas de producción.

En la elaboración de este currículo la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la incorporación del módulo de Inglés técnico para el ciclo formativo contenido en esta Orden y la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, sobre todo en el módulo de Formación y Orientación Laboral, que permita que todos los alumnos puedan obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención. Tal previsión plasma asimismo lo dispuesto por la disposición adicional tercera, apartado 2 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

En el proceso de elaboración de este currículo se ha tenido en cuenta el dictamen emitido por el Consejo Asesor Regional de Formación Profesional y se ha oído el dictamen emitido por el Consejo Escolar de la Región de Murcia.

En su virtud, de acuerdo con el Consejo Jurídico de la Región de Murcia, y de conformidad con lo establecido en la Disposición Final 2.ª, punto 1, de la Ley 13/2009, de 23 de diciembre, de medidas en materia de tributos cedidos, tributos propios y medidas administrativas para el año 2010,,

Dispongo

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente orden tiene por objeto establecer el currículo de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo en la Región de Murcia, atendiendo a lo preceptuado por el artículo 17.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, para el Título de Técnico en Panadería, repostería y confitería.

2. El currículo desarrollado en la presente orden, será de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia que impartan estas enseñanzas.

Artículo 2. Referentes de la formación.

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y el entorno profesionales, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales, los espacios y equipamientos necesarios para su desarrollo, los accesos y vinculación con otros estudios, las convalidaciones y exenciones, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título, y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 3. Desarrollo curricular.

En el marco de lo establecido en la presente Orden, los centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional del mismo.

Se incorporará asimismo, en todos los módulos, el tratamiento transversal de las áreas prioritarias establecidas en la Disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, así como las competencias establecidas en el artículo 4.5.d) del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Artículo 4. Módulos profesionales del ciclo formativo.

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son:

1. Los incluidos en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, y
2. El siguiente módulo profesional propio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia:

— Inglés técnico para Panadería, repostería y confitería.

Artículo 5. Currículo.

1. La contribución a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a la competencia general y a las competencias profesionales, personales y sociales, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para los módulos profesionales a que hace referencia el artículo 4.1 de esta Orden son los definidos en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

2. Los contenidos de los módulos profesionales del artículo 4.1 anterior se incluyen en el Anexo I de esta Orden.

3. La contribución a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a la competencia general, y a las competencias profesionales, personales y sociales, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas del módulo profesional relacionado en el artículo 4.2 de esta Orden son los que se especifican en el Anexo II.

Artículo 6. Organización y distribución horaria.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos. La distribución en cada uno de ellos, su duración y la asignación horaria semanal se concretan en el Anexo III.

Artículo 7. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 4.1 son las establecidas en el Anexo III.A del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos, son las que se concretan en el Anexo III.C del referido Real Decreto.

2. Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales incluidos en el artículo 4.2 son las que se determinan en el Anexo IV de esta Orden, que responde a lo dispuesto en el Real Decreto 860/2010, de 2 de julio, por el que se regulan las condiciones de formación inicial del profesorado de los centros privados para ejercer la docencia en las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria o de Bachillerato.

Artículo 8. Oferta a distancia.

1. Los módulos profesionales ofertados a distancia cuando, por sus características lo requieran, asegurarán al alumnado, mediante actividades presenciales, la consecución de todos los objetivos expresados en resultados de aprendizaje.

2. Los centros autorizados para impartir enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Artículo 9. Oferta combinada.

Con el objeto de responder a las necesidades e intereses personales y dar la posibilidad de compatibilizar la formación con la actividad laboral, con otras actividades o situaciones, la oferta de estas enseñanzas para las personas adultas y jóvenes en circunstancias especiales podrá ser combinada entre regímenes de enseñanza presencial y a distancia simultáneamente, siempre y cuando no se cursen los mismos módulos en las dos modalidades al mismo tiempo.

Artículo 10. Oferta para personas adultas.

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán ser objeto de una oferta modular destinada a las personas adultas.

2. Esta formación se desarrollará con una metodología abierta y flexible, adaptada a las condiciones, capacidades y necesidades personales que les

permita la conciliación del aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, cumpliendo lo previsto en el capítulo VI del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre. Además, dicha formación será capitalizable para conseguir un título de formación profesional, para cuya obtención será necesario acreditar los requisitos de acceso establecidos.

3. Con el fin de conciliar el aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, los órganos competentes en materia de formación profesional del sistema educativo podrán establecer medidas específicas dirigidas a personas adultas para cumplir lo dispuesto en el artículo 20 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y posibilitar una oferta presencial y a distancia de forma simultánea.

4. Para promover la formación a lo largo de la vida, los órganos competentes en materia de formación profesional del sistema educativo, podrán autorizar a los centros la oferta de módulos profesionales de menor duración organizados en unidades formativas. En este caso, cada resultado de aprendizaje, con sus criterios de evaluación y su correspondiente bloque de contenidos será la unidad mínima e indivisible de partición.

Disposición transitoria única. Efectos retroactivos.

La presente Orden surtirá efectos retroactivos a su entrada en vigor, siendo aplicable a partir del inicio del curso académico 2008/2009.

Disposición final única. Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, 5 de octubre de 2010.—El Consejero de Educación, Formación y Empleo, Constantino Sotoca Carrascosa.

Anexo I

Relación de los contenidos de los módulos profesionales del currículo de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

Módulo Profesional: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

Código: 0024

Contenidos:

Características de las materias primas y auxiliares

- Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos).

- Las harinas: producción, características, propiedades físicas, químicas y organolépticas, clasificaciones, calidades, aptitud, almacenamiento, defectos, reglamentación.

* La harina de trigo.

* Harinas integrales.

* Harinas de otros cereales.

* Otras harinas.

- Levaduras: producción, tipos, características, funciones, acondicionamiento y conservación.

- * Levadura natural.
- * La masa madre.
- * Levaduras químicas, gasificantes, impulsores.
- El agua y la sal.
- * Agua, tipos, requerimientos, funciones.
- * Sal, composición, funciones.
- Edulcorantes: clasificación, características, reglamentación. Funciones y efectos de los azúcares en panadería-bollería.
- * Naturales: azúcar, miel, azúcar invertido, fructosa, maltosa, glucosa, lactosas, sorbitol.
- * Artificiales: sacarina y derivados, ciclamatos y derivados.
- Aditivos y otros auxiliares: clasificación, función, reglamentación.
- * Coadyuvantes en la panificación.
- * Otros aditivos.
- Huevos y ovoproductos: tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
- * Huevos.
- * Ovoproductos pasterizados.
- Materias grasas: clasificación, características, propiedades, modos de uso y efectos sobre los productos de panadería-bollería, funciones, acondicionamiento y conservación.
- * Grasas de origen animal.
- * Grasas de origen vegetal.
- * Otras grasas
- Lácteos: tipos, composición, función, tratamientos de acondicionamiento y conservación.
- * Leches. Tipos. Composición química. Tratamientos tecnológicos de la leche.
- * Natas.
- * Otros derivados lácteos.
- * Utilización e influencia en productos de panadería, pastelería y confitería
- Cacao y chocolate:
- * Proceso de obtención de la pasta de cacao: limpieza, tostado, troceado, descascarillado, tamizado, molido y refinado de las habas de cacao.
- * Derivados de la pasta de cacao (cacao en polvo, manteca de cacao). Tecnología de obtención y tratamientos aplicados.
- * Chocolate, definición, características, tipos, defectos, utilidades, almacenamiento.
- * Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
- * Proceso de obtención del chocolate: mezclado de ingredientes, refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento, desmoldeado.
- * Sucedáneos.
- * Usos de los productos derivados del cacao en pastelería-confitería.

- Frutas y derivados: utilidad, conservación.
- * Zumos de frutas, clasificación y conservación.
- * Confituras, mermeladas, jaleas, cremas, compotas, purés, fruta confitada, fruta glaseada, almíbares, pectina, pulpa, fruta hilada.
- Frutos secos y especias: clasificación, utilidad, conservación.
- Gomas, gelatinas.
- Bebidas
- * Principales bebidas alcohólicas usadas en pastelería-confitería.
- * Usos más frecuentes de las bebidas alcohólicas en pastelería-confitería.
- Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas de calidad, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias).
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos.
- Procedimientos de toma e identificación de las muestras: fundamentos básicos, muestreo, identificación, traslado y conservación.
- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos
- Pruebas y test sensoriales
- Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:
- Clasificación de los productos de panadería, pastelería y repostería.
- Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- * Productos de panadería.
- * Bollería.
- * Masas congeladas y precocidos congelados.
- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- * - Rellenos y cubiertas.
- Masas fermentadas.
- Masas batidas.
- Masas escaldadas.
- Masas hojaldradas.
- Masas quebradas.
- Pastas secas.
- Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.
- * Pastas de confitería.
- * Turrónes, mazapanes.
- * Caramelos y otros dulces.
- * Chocolate y bombones.

- Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos.

- Innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:

- Concepto, clases y representación

- Procesos artesanales e industriales.

- Representación de fases y operaciones del proceso, flujo de producto, diagramas.

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

- Procesos de elaboración de productos de galletería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

- Documentación asociada a los procesos de elaboración (estructura, interpretación, manejo): procedimientos, instrucciones de trabajo, registros.

- Manejo de las TIC's en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

- Identificación y selección del proceso de elaboración en base al producto a obtener y del equipamiento disponible.

- Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico.

- Anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

- El obrador: características y ubicación de los equipos.

- Características y tipos de máquinas e instalaciones.

- Detalles constructivos y principios de funcionamiento de los equipos.

- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.

- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación

- La conservación de los alimentos. Causas de deterioro alimenticio.

Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros).

- Métodos de conservación de los alimentos

- Métodos de conservación por calor: fundamentos, tipos, parámetros de control. Efectos sobre la conservación. Efectos sobre los alimentos. Consecuencias de una incorrecta aplicación

- Métodos de conservación por frío: fundamentos, tipos, parámetros de control. Efectos sobre la conservación. Efectos sobre los alimentos. Consecuencias de una incorrecta aplicación

- Métodos de conservación por reducción de Aw: fundamentos, tipos, parámetros de control. Efectos sobre la conservación. Efectos sobre los alimentos. Consecuencias de una incorrecta aplicación

- Conservación por métodos químicos: fundamentos, tipos, parámetros de control. Efectos sobre la conservación. Efectos sobre los alimentos. Consecuencias de una incorrecta aplicación

- Otros métodos de conservación: fundamentos, tipos, parámetros de control. Efectos sobre la conservación. Efectos sobre los alimentos. Consecuencias de una incorrecta aplicación

Caducidad de los productos.

- Gasto energético asociado a la conservación de productos.

Módulo Profesional: Elaboraciones de panadería-bollería

Código: 0025

Contenidos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería:

- Maquinaria y equipos de uso específico en panadería y bollería: descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

- Reconocimiento de instalaciones y justificación de las mismas

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

- Limpieza y desinfección de equipos y útiles.

- Seguridad en la utilización de equipos.

- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

- Eliminación de residuos.

Obtención y tratamiento de masas fermentables artesanales, industriales y semi-industriales:

- Tipos de masas fermentables: masa de pan, de bollería, de pizzas y otras

- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

- Acondicionamiento de la levadura panaria: presentación, rehidratación, dosificación, atemperado y conservación. Uso artesano e industrial.

- Preparación de la masa madre: formulación, elaboración, parámetros de control, conservación y utilización.

- Operaciones de elaboración de masas fermentables (formulación, dosificación, pesado, amasado): características, secuencia de ejecución, parámetros de control.

- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.

- Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción y ejecución de las medidas correctoras.

- Aplicación de las normas de seguridad e higiene.

Formado de piezas:

- Operaciones del formado de piezas: división, heñido, boleado, reposo, fermentación. Características, secuencia de ejecución, parámetros de control y normas de seguridad e higiene.

- Obtención de diferentes piezas a partir de la masa de pan: baguette, panes regionales, panes internacionales, panes enriquecidos, otras.
- Obtención de diferentes piezas a partir de la masa de bollería: suizos, ensaimadas, monas, brioches, otras.
- Obtención de diferentes piezas a partir de la masa de bollería hojaldrada: cruasanes, caracolas, napolitanas, otras
- Obtención de diferentes piezas a partir de la masa de pizzas y análogas: pizzas, cocas, otras.
- Diferencias y repercusiones del empleo de operaciones manuales o mecanizadas en las características de las masas fermentables.
- Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas.
- Control del proceso de fermentación:
 - Proceso de fermentación: fundamentos, tipos, parámetros de control, ejecución, anomalías y medidas correctoras.
 - Aplicación de frío en masas fermentables (fermentación controlada, congelación y refrigeración): fundamentos ejecución y control de equipos.
 - Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial: fundamentos, ingredientes alternativos, reajuste de fórmulas.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene.
 - Control del uso de recursos energéticos e hídricos.
- Cocción/fritura de piezas fermentadas:
 - Tipos de cocción y de fritura.
 - Operaciones previas a la cocción/ fritura: características, secuencia de ejecución, maquinaria, equipos y utillaje.
 - Tratamientos térmicos de aplicación (cocción y fritura): características, parámetros de control y su influencia sobre el producto final.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción y ejecución de las medidas correctoras.
 - Características organolépticas, físicas, químicas y nutricionales de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
 - Análisis del resultado final según tipo de grasas utilizadas en la fritura.
 - Normas de seguridad e higiene.
- Elaboración de rellenos y cubiertas:
 - Selección de cremas, rellenos y cubiertas en función del tipo de producto a obtener.
 - Elaboración de cremas con huevo (crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla...), batidas (crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa,...) y ligeras (chantilly, fondant...): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, punto óptimo de montado o consistencia, características, conservación y normas de higiene. Utilización en los distintos productos de bollería.
 - Elaboración de cremas, rellenos y cubiertas con productos de primera, segunda, tercera, cuarta y quinta gama: (cremas en polvo, albúminas,

yema industrial, pastas de cacao, geles, colorantes artificiales, saborizantes, conservante y otros): diferencias organolépticas, físicas y químicas. Diferencias en el proceso de elaboración, utilización y conservación.

- Elaboración de rellenos salados: cremas base, bechamel, veloutés, mantequillas, otros rellenos: pistos, picadillos (carnes, aves, pescados y embutidos), mahonesas compuestas y patés artesanos. Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia y características, conservación y normas de higiene. Utilización en los distintos productos de panadería-bollería.

- Elaboración de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos de frutas). Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia y características, conservación e higiene.

- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción y ejecución de las medidas correctoras.

Composición y terminación de los productos finales:

- Procedimiento y técnicas de relleno: descripción y características.

- Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener.

- Manejo de la manga pastelera y del cartucho. Relleno de productos de bollería: inyectoras. Recubrimiento o bañado de distintas piezas de bollería. Bañadoras.

- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción y ejecución de las medidas correctoras.

- Conservación de los productos finales.

- Aplicación de las medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería

Código: 0026

Contenidos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería artesanal e industrial. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Eliminación y gestión de residuos, limpieza y desinfección de la maquinaria y útiles.

- Manejo y control de fuentes de calor y frío. Puesta en marcha, regulación y parada..

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

- Preparación de latas y moldes: (limpieza, engrasado, encamisado, desmoldado y almacenado).

- Uso y manejo de las técnicas del rodillo, cartucho, espátulas y manga pastelera.

- Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado: clásico, directo e invertido. Características y diferencias. Utilización de diferentes grasas en el proceso: diferencias físico-químicas, organolépticas y nutricionales. Principales elaboraciones de masas hojaldradas (milhojas, bandas, volovanes, bechamelas, cañas, cuernos, otras).

- Masas batidas o esponjadas: proceso de elaboración. Técnicas de elaboración. Elaboraciones artesanas e industriales: uso de estabilizantes, gasificantes y emulsionantes. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos, magdalenas, plum-cake, dameros, sobaos, cocas y otros.

- Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones: pasta choux, buñuelos y churros.

- Masas azucaradas: proceso general de elaboración de masas azucaradas. Técnicas de elaboración: manga y corte. Principales elaboraciones con masas azucaradas: pastas de té, pasta quebrada, pasta brisa, pasta sablé, tulipas, tejas, otras.

- Refrigeración, congelación, ultracongelación, descongelación y regeneración de productos de pastelería. Aplicación del frío a la pre o post cocción: consecuencias y resultados finales. Análisis comparativo de los productos.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, mermeladas, jaleas, compotas y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. Técnicas artesanales e industriales de elaboración. Diferencias en el resultado final.

- Elaboración y conservación de rellenos salados.

- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

- Elaboración y conservación de cubiertas a base de azúcares.

- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

- Elaboración y conservación de jarabes.

- Obtención de semifríos. Bavaroise, mousses, charlotas y parfais. Ingredientes, formulación, elaboración y conservación.

- Elaboración y conservación de mermeladas.

- Elaboración y conservación de jaleas.

- Elaboración y conservación de cubiertas compotas.

- Preparación y conservación de confituras y otras.

- Aplicación de medidas higiénico-sanitarias.

Obtención de grandes, medianas y pequeñas piezas de pastelería a partir de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Tartas, tortadas, pasteles, petit fours, minipiezas y otras:

- Técnicas de montaje.

- Técnicas de corte.

- Aplicación de diferentes técnicas de decoración.

- Conservación y regeneración de las piezas: refrigeración, congelación, ultracongelación.

- Aplicación de medidas higiénico-sanitarias.

Decoración de productos de panadería y repostería:

- Decoración de productos de pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas: aerógrafo, cartucho, pistola, manga pastelera, sprays, serigrafiado. Puntos clave en los diferentes procedimientos.

- Experimentación y evaluación de posibles variaciones.

Módulo Profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades

Código: 0027

Contenidos:

Elaboración de masas y productos de galletería:

- Proceso general de elaboración industrial y artesanal de masas de galletería.

- Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas): Fórmulas. Características de las masas. Productos.

- Masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas): Fórmulas. Características. Productos. Obtención y conservación.

- Secuencia de operaciones. Ejecución.

- Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.

- Maquinaria, equipos y líneas industriales de galletería. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de productos a base de chocolate:

- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.

- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería (troceado, fundido, templado, moldeado y enfriado).

- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas, coberturas, coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina...

- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.

- Elaboración de bombones de corte, molde y otros.

- Importancia de las condiciones de conservación en la calidad del producto.

- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.

- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Elaboración de mazapanes y turrone:

- Definición y tipos de turrone y mazapanes.

- Calidades de turrone y mazapanes.

- Proceso de elaboración de mazapanes.
 - Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets, huesos de santo y coberturas de tartas.
 - Fórmulas y elaboración de turrón duro (Alicante), de turrón blando (Jijona), de turrones diversos o de obrador (Guirlache, chocolate, coco, yema, nata y nueces, praliné y otros).
 - Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
 - Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrones. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
 - Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria
- Elaboración de caramelos, confites y golosinas:
- Definición y clasificación de caramelos (caramelos duros, caramelos blandos o masticables, comprimidos, pastillas de goma, espumas).
 - Definición y clasificación de goma de mascar o chicles (hinchables o masticables).
 - Definición y clasificación de confites (grageas o confites propiamente dichos, peladillas, grageas o confites de otros frutos secos, grageas o confites de chocolate, garrapiñados, fruta bañada en chocolate).
 - Definición y clasificación de golosinas (geles dulces, dulces de regaliz, golosinas para beber o congelar).
 - Elaboración de caramelos duros y blandos.
 - Elaboración de regaliz.
 - Elaboración de gelatinas.
 - Elaboración de chicles.
 - Elaboración de grageas y confites.
 - Elaboración de otros dulces y golosinas.
 - Posibles anomalías, causas y correcciones.
 - Maquinaria, equipos y utillaje. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
 - Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de helados artesanos:
- Definición y clasificación de los helados en función de la mezcla base.
 - Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes y helados salados.
 - Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
 - Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
 - Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de especialidades diversas:

- Productos regionales, tradicionales, estacionales e internacionales.
- Definición, ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (Roscas de Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), y gofres y crepes.
- Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Módulo Profesional: Postres en restauración

Código: 0028

Contenidos:

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Realización de diagramas para el proceso de las diversas fases productivas.

Elaboración de postres a base de frutas y frutos secos

- Postres a base frutas y frutos secos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Elaboraciones tipo: macedonias, ensaladas, sopas, tartas de frutas, cocción de frutas, frituras y otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutos secos. Elaboraciones tipo: cremas (manjar blanco, intxaursalsa), turrone, mazapanes y otros.
- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes.
- Técnicas de decoración de postres de banquete.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de frutas y frutos secos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Elaboraciones tipo: cremas, flanes, cuajadas, tartas y otras.
- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes
- Técnicas de decoración de postres de banquete.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base lácteos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Elaboraciones tipo: pestiños, buñuelos, roscas, cremas crepes, tortitas y otras
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres fritos o de sartén.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, usos y aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes
- Técnicas de decoración de postres de banquete.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Elaboraciones tipo: Helados de crema, de nata, de frutas, granizados, biscuits y otros.
- Procedimientos de conservación y servicio de los helados y sorbetes.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos

- Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Elaboraciones tipo: mousse, bavaroise, parfait, charlotas y otros.
- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes
- Técnicas de decoración de postres de banquete.
- Procedimientos de conservación y regeneración de semifríos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación, evaluación y justificación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Nuevas tendencias en la repostería:

- Nuevas tendencias en la repostería. Tendencias estéticas, técnicas y nutricionales.
- Nuevos obradores de repostería: maquinaria y utillaje.
- Nuevos locales de consumo de repostería.

Módulo Profesional: Productos de obrador

Código: 0029

Contenidos:

Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos (fundamentos, protocolos, realización e interpretación).

- Índices de humedad y cenizas en harinas y productos elaborados.
- Acidez y contenidos graso en mantequillas, aceites, mantecas.
- Índice de gluten.
- Determinación de actividad amilásica (Falling Number).
- Alveograma.
- Densidades.
- Pruebas sensoriales.

- * Forma, color.
- * Olor.
- * Sabor.

Organización de las tareas de producción de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

- Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo): descripción, interpretación y manejo.

- Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.

- Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación.

- Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.

- Caracterización del producto a elaborar.

- Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

- Selección y descripción de los ingredientes a utilizar. Interpretación de la documentación técnica de especificaciones de los ingredientes.

- Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.

- Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

- Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.

- Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.

- Realización y cumplimentación de tablas de control de puntos críticos

- Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.

- Aplicación de normas de calidad, seguridad y protección ambiental.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

- Principios inmediatos de nutrición: glúcidos, lípidos, proteínas y enzimas, vitaminas, sales minerales y agua. Fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.

- Valor nutritivo. Necesidades nutricionales. Determinación del valor nutritivo. Dietas y conductas alimenticias.

- Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.

- Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.

- Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.

- Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos y de puntos críticos a realizar en función del producto.

- Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de estos.

- Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.

- Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

Decoración de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

- Operaciones y técnicas de acabado y decoración (pintado, glaseado, flameado, tostado, serografiado, aerografiado): características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos.

- Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.

- Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.

- Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.

- Capacidad de reacción e innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.

- Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.

- Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

Envasado y embalaje de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

- Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.

- Caracterización de los embalajes: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

- Manipulación y preparación de envases.

- Métodos de envasado y embalaje de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.

- Sistemas de cerrado.

- Métodos de reagrupamiento de paquetes.

- Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.

- Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente. Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: materiales, tipos, códigos y ubicación.

- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

- Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

- Inclusión de un sistema de datos para control de trazabilidad del producto en la etiqueta.

Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

- Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control.

- Almacén de productos acabados. Punto de venta.

- Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

- Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad y procedimiento de limpieza.

- Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado.

- Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.

- Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

- Asesoramiento a clientes en relación con la conservación de los productos elaborados.

Módulo Profesional: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Código: 0030

Contenidos:

Aprovisionamiento del almacén:

- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

- Tipos de stock. Definición, características y variables que intervienen.

Valoración de stocks.

- Control de existencias. Inventario y sus tipos.

- Transporte interno.

Recepción de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales de recepción.

- Organización de la recepción.

- Medición y pesaje de cantidades.

- Documentación de entrada.

Almacenamiento:

- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén. Clasificación y características.

- Clasificación y codificación de mercancías en almacenes. Criterios, técnicas y medios.

- Ubicación de mercancías y señalización.

- Transporte interno. Procedimientos y tipos. Condiciones y seguridad.

- Condiciones generales de conservación.

- Documentación de gestión del almacén.

Expedición de mercancías:

- Preparación de pedidos: métodos de preparación y documentación.
- Operaciones y comprobaciones generales de expedición.
- Organización de la expedición.
- Documentación de salida.
- Transporte externo. Procedimientos y tipos. Condiciones y seguridad.

Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031

Contenidos:

Microbiología de los productos de panadería, pastelería y repostería:

- Microorganismos. Clasificación. Efectos negativos y positivos. Aplicaciones tecnológicas.
- Bacterias. Estructura. Reproducción. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Grupos y tipos más comunes en los productos de panadería, pastelería y repostería.

- Levaduras. Estructura. Reproducción. Condiciones para su desarrollo. Grupos y tipos más comunes en los productos de panadería, pastelería y repostería.

- Mohos. Estructura. Factores que controlan su desarrollo.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza y conceptos y niveles de desinfección. Diferenciación de conceptos y aplicaciones.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. Plan L+D.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Plan DDD.

- Sistemas y equipos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de higiene de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos. Reglamento de manipuladores de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Agentes causantes. Mecanismos de transmisión e infestación.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

- Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos: diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.

- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidad.

- Nueva normativa en seguridad e higiene alimentaria.

Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

- Ahorro y alternativas energéticas.

- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

- Vertidos líquidos.

Módulo Profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

Código: 0032

Contenidos:

Introducción al sector de panadería y pastelería

- Características del sector de pastelería y panadería

- Tipos Empresas de panadería y pastelería

- Nuevas formulas de comercialización: las franquicias

- Datos del sector en la Región de Murcia

Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:

- Definición y clases de costes.

- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Concepto de Margen Bruto de Explotación
- Componentes de precio. Factores que condicionan el precio
- Métodos de fijación de precios.
- Cálculo comercial en las operaciones de venta.
- Márgenes y descuentos.
- Hoja de coste o Escandallo. Ratios.
- Cálculo de precios.

Exposición de productos en el punto de venta:

- Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
- Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos (áreas de base, indicadores visuales, productos gancho).
- La publicidad en el lugar de la venta.
- Merchandising
- Gestión del surtido
- Expositores y Escaparates: Efectos psicológicos y sociológicos del escaparate.
- Técnicas de escaparatismo. Elementos y materiales de un escaparate
- Animación del punto de venta. Animación Visual
- Diseño de escaparates. Decoración de Expositores y Vitrinas
- Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.
- Empaquetado de productos ante el cliente

Gestión operativa de la venta:

- Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/ débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros.)
- Ley cambiaria y del cheque
- Documentación en la compra – venta: albarán y factura
- Codificación de la mercancía en el punto de venta. Sistema de Código de Barras (EAN)
- Terminal Punto de Venta (TPV); sistemas de cobro.
- Apertura y cierre del TPV.
- Otras funciones auxiliares del TPV.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI)
- Descuentos, promociones, vales.

Atención al cliente:

- Variables que influyen en la Atención al Cliente.
- Asesoramiento al cliente
- Posicionamiento e imagen de marca.
- Documentación implicada en la atención al cliente.
- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza. Efectos.
- La información suministrada por el cliente. Análisis. Naturaleza de la información.

- Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
- Comunicación telefónica.
- Comunicación escrita.

Resolución de reclamaciones y quejas:

- Procedimiento de recogida de las reclamaciones/ quejas presenciales y no presenciales en la Región de Murcia
- Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- Configuración documental de la reclamación.
- Técnicas en la resolución de reclamaciones.
- Ley General de Defensa de los consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.
- Ley Orgánica de Protección de Datos.

Módulo Profesional: Formación y Orientación Laboral

Código: 0033

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo.

- La formación permanente como vía para el empleo. La formación profesional.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- Análisis de los intereses, aptitudes, actitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. Especial referencia al ámbito de la panadería, repostería y confitería.
- El mercado laboral en España y en la Región de Murcia. Tendencias: profesiones con demanda y profesiones en receso.
- Itinerarios formativos: fijación de objetivos y medios para alcanzarlos.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en panadería, repostería y confitería.
- Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en panadería, repostería y confitería.
- La búsqueda de empleo
- * Fuentes de información:
 - Medios de comunicación, bolsas de trabajo, agencias de colocación, empresas de trabajo temporal.
 - Los Servicios Públicos de Empleo. El Servicio Regional de Empleo y Formación de la Comunidad de Murcia (SEF)
 - El trabajo en la Administración Pública. La oferta pública de empleo. El Empleo público en la Unión Europea.
 - Internet como recurso en la búsqueda de empleo.
- * Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo:
 - La Carta de Presentación
 - El Currículum Vitae
 - La entrevista de selección de personal
 - Los test y las pruebas de selección

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la panadería, repostería y confitería.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Herramientas informativas: Europass, Ploteus, entre otros.

- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional. El autoempleo en el sector de la panadería, repostería y confitería.

- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo

- Equipos de trabajo: concepto y características.

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

- Equipos de trabajo en la industria de la panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.

- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.

- Definición de conflicto: tipos, características, fuentes y etapas.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación, mediación, conciliación y arbitraje.

- La motivación en los equipos de trabajo. Importancia y técnicas.

Contrato de trabajo

- El Derecho del Trabajo. Concepto, objeto, fuentes.

- Intervención de los poderes públicos y agentes sociales en las relaciones laborales:

- * La Administración Laboral: estatal y autonómica.

- * La Jurisdicción Social

- * Agentes sociales: sindicatos y organizaciones empresariales.

- Análisis de la relación laboral individual. Elementos

- Relaciones laborales de carácter especial y actividades excluidas del Derecho Laboral.

- El contrato de trabajo. Concepto, elementos y eficacia. El período de prueba.

- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

- Condiciones de trabajo:

- * Tiempo de trabajo: jornada, horarios y períodos de descanso.

- * Salario y garantías salariales.

- * El recibo de salarios. Concepto. Elementos que lo integran. Cumplimentación. Calculo de bases y cuotas de cotización.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos.

- Representación de los trabajadores.

- La negociación colectiva. Concepto, objetivos e importancia.

- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- Situaciones de conflicto colectivo, huelga y cierre patronal.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
- Internet como fuente de recursos en materia laboral.
- Seguridad Social, empleo y desempleo
- El Sistema de la Seguridad Social. Concepto y finalidad.
- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Régimen general y regímenes especiales.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La acción protectora de la Seguridad Social. Principales contingencias y prestaciones.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo. Duración y cálculo de prestaciones.
- Internet como fuente de recursos en materia de Seguridad Social.
- Evaluación de riesgos profesionales
- La cultura preventiva en la empresa.
- Trabajo y salud. Valoración de la relación entre trabajo y salud: los riesgos profesionales. Análisis de factores de riesgo:
 - * Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad
 - * Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales
 - * Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales. Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.
 - * Condiciones de trabajo y riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgos detectadas.
- Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- La siniestralidad laboral en España y en la Región de Murcia.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Ley de Prevención de Riesgos Laborales y principales reglamentos de desarrollo.
- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa. Modalidades de organización preventiva.
- Documentación de la prevención en la empresa.
- * El Plan de Prevención de riesgos laborales.
- * La evaluación de riesgos.

* Planificación de la prevención en la empresa.

* Notificación y registro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Principales índices estadísticos de siniestralidad.

* El control de la salud de los trabajadores.

- La gestión de la prevención en una pyme relacionada con la industria de la panadería, repostería y confitería.

- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

- Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme" de la industria de la panadería, repostería y confitería.

- Representación de los trabajadores en materia preventiva.

- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. Señalización de seguridad.

- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Simulacros

- Primeros auxilios: principios básicos de actuación.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: 0034

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

- La iniciativa emprendedora como motor de la economía. La cultura emprendedora.

- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación, capacidad de colaboración y de asumir riesgos, entre otros.

- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de panadería, repostería y confitería.

- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la panadería, repostería y confitería.

- La actuación de los emprendedores como empresarios de una empresa de economía social en el sector de la panadería, repostería y confitería.

- Innovación y desarrollo económico. Emprendedores e innovación en la Región de Murcia. Programas de apoyo.

- Principales características de la innovación en la actividad de panadería, repostería y confitería (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

La empresa y su entorno:

- Concepto, objetivos y funciones básicas de la empresa.

- La empresa como sistema y organización.

- Cultura y ética empresarial. La imagen corporativa de la empresa.

- La empresa y su entorno: general y específico.

- Análisis del entorno general de una "pyme" de panadería, repostería y confitería.

- Análisis del entorno específico de una "pyme" de panadería, repostería y confitería.

- Relaciones de una "pyme" de panadería, repostería y confitería con su entorno.
- Relaciones de una "pyme" de panadería, repostería y confitería con el conjunto de la sociedad.
- La responsabilidad social de la empresa. El balance social. Costes y beneficios sociales derivados de la actividad empresarial.
- Balance social de una empresa dedicada a la actividad de panadería, repostería y confitería. Principales costes y beneficios sociales que implican.
- Creación y puesta en marcha de una empresa.
- La empresa y el empresario. Tipos de empresa. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: concepto y contenido.
- La idea de negocio como origen de la actividad empresarial.
- La idea de negocio en el ámbito de la panadería, repostería y confitería.
- Plan de empresa: El estudio de mercado. Plan de Marketing.
- Plan de producción
- Plan de personal: los recursos humanos en la empresa.
- Estudio de viabilidad económica y financiera. Ingresos y costes.
- Fuentes de financiación: propias y ajenas. Ayudas para la creación de empresas. Previsiones de tesorería, cuenta de resultados y balance. Análisis de la información contable: solvencia, liquidez y rentabilidad, entre otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de panadería, repostería y confitería.
- Elección de la forma jurídica. Modalidades. Criterios de elección. El empresario individual. Las sociedades. Comunidades de Bienes. Las franquicias como opción empresarial.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. La ventanilla única empresarial. Gestión de ayudas y subvenciones.
- La fiscalidad en las empresas. Obligaciones fiscales de las empresas. Impuestos que afectan a las empresas: IRPF, Impuesto de Sociedades, I.V.A y otros. Nociones básicas y calendario fiscal. Obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la actividad de panadería, repostería y confitería.
- Función administrativa.
- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable: documentos de compraventa: pedido, albarán, factura y otros. Documentos de pago: letra de cambio, cheque y pagaré y otros.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Fuentes de información y asesoramiento para la puesta en marcha de una pyme.
- Gestión administrativa de una empresa de panadería, repostería y confitería.
- Plan de empresa de una pyme relacionada con panadería, repostería y confitería: idea de negocio, plan de marketing, plan de producción, recursos humanos, estudio de viabilidad económica y financiera, elección de la forma jurídica, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

- Aplicaciones informáticas para la creación y puesta en marcha de una empresa.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0035

Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

- Estructura y organización empresarial del sector de la panadería, repostería y confitería.

- Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la panadería, repostería y confitería.

- Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.

- Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.

- Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa.

- Sistemas y métodos de trabajo.

- Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

- Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

- Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

- Actitudes personales: Empatía, puntualidad.

- Actitudes profesionales: Orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

- Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.

- Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

Documentación de las actividades profesionales:

- Métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

- Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros de la empresa.

- Recepción y almacenamiento de las materias primas y auxiliares de producción:

- Reconocimiento de los procedimientos, instrucciones y documentación desarrollados por la empresa para la recepción, almacenamiento y control de existencias.

- Identificación y manejo de los equipos de traslado interno existentes en la empresa.

- Verificación de la idoneidad del transporte externo de los suministros recibidos.

- Comprobación de las cantidades y el estado de los envases y embalajes las materias primas y auxiliares a recepcionar.

Identificación y realización de los controles básicos y verificaciones de entrada desarrollados por la empresa.

- Cumplimentación de los registros. Interpretación de los resultados obtenidos en los controles

- básicos y verificaciones de entrada. Requisitos establecidos por la empresa para la conservación y almacenamiento de los suministros recepcionados.
 - Operaciones de traslado y almacenamiento de las materias primas y auxiliares establecidas por la empresa.
 - Comprobación periódica del estado y caducidad de los suministros almacenados según lo establecido.
 - Realización del control de existencias y cumplimentación de los registros según las instrucciones recibidas.
- Puesta a punto de los equipos de proceso:
- Identificación de los equipos y utillajes en función del producto a elaborar.
 - Reconocimiento de las instrucciones de trabajo desarrolladas por la empresa.
 - Verificación de la limpieza de los equipos según las instrucciones y procedimientos establecidos.
 - Selección, montaje y ajuste de los dispositivos, accesorios y utillajes requeridos.
 - Realización del mantenimiento de primer nivel establecido por la empresa.
 - Adecuación de los parámetros de control según las especificaciones del proceso.
 - Adopción de medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Elaboración de productos de panadería, repostería y confitería:
 - Caracterización del producto a elaborar.
 - Reconocimiento del proceso productivo y la secuencia de operaciones de elaboración según el producto a obtener.
 - Identificación de las materias primas y auxiliares de producción según la ficha de fabricación.
 - Identificación y aplicación de los parámetros de control establecidos por la empresa.
 - Cálculo y ajuste de cantidades de cada ingrediente según la ficha de fabricación.
 - Dosificación de ingredientes y aplicación de las operaciones de elaboración según las instrucciones recibidas.
 - Acabado y decoración según la ficha de fabricación.
 - Realización de los controles básicos establecidos durante el proceso productivo.
 - Cumplimentación de los registros establecidos.
 - Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.
 - Realización de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las máquinas, utillajes y accesorios, establecidas por la empresa.
 - Adopción durante el proceso productivo de medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos:

- Interpretación de los procedimientos e instrucciones desarrolladas por la empresa.
 - Selección de los envases y embalajes necesarios.
 - Identificación y aplicación de las operaciones de envasado y embalaje y de sus parámetros de control según las instrucciones recibidas.
 - Descripción de los elementos y técnicas de decoración del postre emplatado a presentar.
 - Ubicación de los productos en almacén aplicando las condiciones de conservación establecidas.
 - Comprobación de las características y del estado del transporte externo establecido según las instrucciones recibidas.
 - Complimentación de la documentación y registros durante el envasado, emplatado, almacenamiento y la expedición.
 - Actualización de las existencias en almacén de productos terminados.
 - Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.
 - Aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de los equipos según las instrucciones establecidas por la empresa.
 - Comprobación de la trazabilidad del producto durante todo el proceso productivo.
- Operaciones de venta y atención al cliente:
- Identificación de las técnicas de escaparatismo, tipos de expositores y vitrinas utilizados por la empresa.
 - Reconocimiento de los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según las instrucciones recibidas.
 - Identificación de los carteles, bocetos y modelos gráficos utilizados por la empresa.
 - Estrategias que la empresa aplica para la identificación del grado de satisfacción de los clientes.
 - Procedimientos para la recogida de quejas y resolución de reclamaciones establecidos por la empresa.

Anexo II

Estructura del módulo profesional de Inglés Técnico para Panadería, Repostería y Confeitería, incorporado por la Región de Murcia

Módulo Profesional: Inglés técnico para Panadería, repostería y confitería

Código: IN1PRK

INTRODUCCIÓN

Los retos que se derivan de la pertenencia a la Unión Europea y de la globalización del mundo laboral requieren el dominio de una lengua extranjera para asegurar el acceso al mercado de trabajo de los estudiantes de la Región de Murcia en las mejores condiciones posibles. Las relaciones profesionales dentro de esta esfera precisan el dominio de una lengua extranjera como vehículo de comunicación, lo que aconseja la implantación de esta disciplina dentro de los planes de estudio de los Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior.

El módulo profesional Inglés técnico para Panadería, repostería y confitería tiene como referencia las directrices marcadas en el "Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación".

La intención del módulo profesional es permitir a los alumnos utilizar el idioma de manera adecuada tanto en la vertiente oral como en la escrita, en situaciones cotidianas relacionadas con sus necesidades profesionales, en interacción con otros hablantes o en la producción y comprensión de textos, ya sean de interés general o relacionados con su familia profesional, lo cual contribuye a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Contribución a las competencias generales del título y a los objetivos generales del ciclo formativo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias r), u) y w) del título y el objetivo general s) del ciclo formativo.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Utiliza la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional.

Criterios de evaluación:

- Participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés así como con situaciones propias de su ámbito profesional.

- Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción.

- Identificar elementos de referencia y conectores e interpretar la cohesión y coherencia de los mismos.

- Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano.

- Comprender información general e identificar detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta.

- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.

2. Comprende textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.

Criterios de evaluación:

- Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida.

- Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros.

- Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo.

- Utilizar el contexto para localizar una información determinada.

- Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea.

- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos.

3. Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.

Criterios de evaluación:

- Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia.

- Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral.

- Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos.

- Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada.

- Respetar las normas de ortografía y puntuación.

- Presentar sus escritos de forma clara y ordenada.

- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.

4. Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.

Criterios de evaluación:

- Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja.

- Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales.

- Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal.

- Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...

Contenidos:

Uso de la lengua oral

- Participación en conversaciones que traten sobre su área de trabajo o sobre asuntos cotidianos.

- Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar situaciones comunicativas propias de su familia profesional: presentaciones, reuniones, entrevistas, llamadas telefónicas...

- Identificación de elementos de referencia y conectores e interpretación de la cohesión y coherencia de los mismos.

- Uso adecuado de fórmulas establecidas asociadas a situaciones de comunicación oral habituales o de interés para el alumno.

- Escucha y comprensión de información general y específica de mensajes emitidos cara a cara o por los medios audiovisuales sobre temas conocidos.

- Producción oral de descripciones, narraciones, explicaciones, argumentos, opiniones, deseos, planes y peticiones expresados de manera correcta y coherente.

- Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante el uso de estrategias: ayuda del contexto, identificación de la palabra clave, y de la intención del hablante.

- Producción de presentaciones preparadas previamente sobre temas de su familia profesional, y expresadas con una adecuada corrección gramatical, pronunciación, ritmo y entonación.

Uso de la lengua escrita

- Comprensión de información general y específica en textos de diferentes géneros sobre asuntos cotidianos y concretos y sobre temas relacionados con su campo profesional.

- Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal y lectura orientada a encontrar una información específica.

- Uso de elementos lingüísticos y no lingüísticos para la inferencia de expresiones desconocidas.

- Uso y transferencia de la información obtenida a partir de distintas fuentes, en soporte papel o digital, para la realización de tareas específicas.

- Composición de textos de cierta complejidad sobre temas cotidianos y de temas relacionados con su familia profesional utilizando el léxico adecuado, los conectores más habituales y las estrategias básicas para la composición escrita: planificación, textualización y revisión.

- Uso de las estructuras y normas de los escritos propios del campo profesional: cartas, informes, folletos, emails, pedidos y respuestas comerciales, memorandos, currículum y otros.

- Uso correcto de la ortografía y de los diferentes signos de puntuación.

- Interés por la presentación cuidada de los textos escritos, en soporte papel o digital.

Aspectos socioprofesionales

- Valoración del aprendizaje de la lengua como medio para aumentar la motivación al enfrentarse con situaciones reales de su vida profesional.

- Interés e iniciativa en la comunicación en lengua extranjera en situaciones reales o simuladas.

- Reconocimiento del valor de la lengua para progresar en la comprensión de la organización empresarial.

- Identificación y respeto hacia las costumbres y rasgos culturales de los países donde se habla la lengua extranjera.

- Uso apropiado de fórmulas lingüísticas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, discrepancia...

Medios lingüísticos utilizados

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio de la familia profesional.

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio asociado a situaciones habituales de comunicación: describir (personas, rutinas, intereses, objetos y lugares), expresar gustos y preferencias, comparar, contrastar y diferenciar entre datos y opiniones, describir experiencias, costumbres y hábitos en el pasado, expresar procesos y cambios, expresar planes, predecir acontecimientos, expresar obligación y ausencia de obligación, necesidad, capacidad, posibilidad, deducciones a acciones presentes y pasadas, expresar causa, consecuencia y resultado.

- Uso adecuado de elementos gramaticales: revisión y ampliación del uso de los tiempos verbales, usos del infinitivo y el gerundio después de ciertos verbos, preposiciones y como sujeto, phrasal verbs, conectores y marcadores del discurso, oraciones temporales y condicionales, revisión del comparativo y superlativo, estilo indirecto, voz pasiva, oraciones de relativo y verbos modales.

- Pronunciación de fonemas de especial dificultad.

- Reconocimiento y producción autónoma de diferentes patrones de ritmo, entonación y acentuación de palabras y frases.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para responder a las necesidades comunicativas en lengua extranjera propias del título.

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar los siguientes aspectos:

- a. El alumno debe ser el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, lo que conlleva que el diseño y desarrollo del programa y los materiales estarán determinados por las necesidades comunicativas del alumno.

- b. Es fundamental, por tanto, llevar a cabo un análisis de cuáles son las necesidades del sector propio de su familia profesional, así como un estudio de las situaciones en las que el alumno tendrá que utilizar la lengua.

- c. Teniendo en cuenta estos principios y la duración del módulo, resulta aconsejable plantear, desde el punto de vista metodológico, la adopción de enfoques comunicativos, y más específicamente los basados en "tareas" (Task-Based Language Teaching) a la hora de concretar el currículo. Estas aproximaciones plantean clases en las que el alumno desarrolla una serie de tareas en las que sólo se presta una atención consciente al aspecto lingüístico si es necesario para el desarrollo de la actividad. Lo importante es, que el alumno desarrolle su competencia comunicativa poniendo en práctica las destrezas básicas y que la actividad no la realice de una forma mecánica, sino espontánea, natural y creativa. La puesta en práctica de esta metodología resultará particularmente útil para los alumnos del ciclo formativo, ya que necesitan la lengua inglesa como un medio a través del cual realizan unas actividades académicas o profesionales. Con este enfoque se refuerza la conexión entre las tareas de clase y las que el estudiante desempeñará en su trabajo, lo que indudablemente potencia su interés y motivación.

Anexo III**Organización académica y distribución horaria semanal**

CLAVE/MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURRÍCULO	HORAS SEMANALES	
		PRIMER CURSO	SEGUNDO CURSO
0024-Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	100	3	
0025-Elaboraciones de panadería-bollería.	300	9	
0026-Procesos básicos de pastelería y repostería.	200	6	
0027-Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	190		9
0028-Postres en restauración.	210		10
0029-Productos de obrador.	165		8
0030-Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	65	2	
0031-Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	65	2	
0032-Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	65	2	
0033-Formación y Orientación Laboral.	90	3	
0034-Empresa e iniciativa emprendedora.	60		3
IN1PRK- Inglés técnico para Panadería, repostería y confitería	90	3	
0035-Formación en centros de trabajo*	400		
Total horas Currículo	2000		
Total horas semanales por curso		30 (1.º, 2.º y 3.º trimestres)	30 (1.º y 2.º trimestres)

*Este módulo profesional se desarrolla en el segundo curso del ciclo formativo, en su tercer trimestre.

Anexo IV**Especialidades y titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales incorporados al ciclo formativo por la Región de Murcia**

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO	REQUISITOS
•Inglés técnico para Panadería, repostería y confitería	• Procesos en la industria alimentaria • Hostelería y turismo	• Catedrático/Profesor de Enseñanza Secundaria.	• Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés • Diplomas expedidos por Instituciones Oficiales Europeas que certifiquen el nivel B2, conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas del Consejo de Europa
	• Inglés	• Catedrático/Profesor de Enseñanza Secundaria.	

Titulaciones requeridas para impartir los módulos profesionales incorporados al ciclo formativo por la Región de Murcia en los Centros de Titularidad Privada

MÓDULO PROFESIONAL	TITULACIONES	REQUISITOS
• Inglés técnico para Panadería, repostería y confitería	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.	• Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés • Diplomas expedidos por Instituciones Oficiales Europeas que certifiquen el nivel B2, conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas del Consejo de Europa
	• Licenciado en Traducción e Interpretación de la Lengua Inglesa • Licenciado en Filología Inglesa	