

**REAL DECRETO 2024/1996, DE 6 DE SEPTIEMBRE.
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE:**

Pastelero

BOE: Nº 245 (10-10-96)

ÍNDICE

I. REFERENTE OCUPACIONAL.....	6
1. Datos de la ocupación:	6
1.1. Denominación:	6
1.2. Familia Profesional de:	6
2. Perfil Profesional de la Ocupación:	6
2.1. Competencia General:.....	6
2.2. Unidades de Competencia:	6
2.3. Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.	7
Unidad de competencia 1: PREPARAR LAS CONDICIONES DE TRABAJO PERSONALES Y DE SEGURIDAD E HIGIENE	7
Unidad de competencia 2: RECEPCIONAR Y ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES	10
Unidad de competencia 4: APLICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS Y ELABORAR LOS DISTINTOS TIPOS DE MASAS Y CREMAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA	12
Unidad de competencia 5: REALIZAR LA DECORACIÓN DE TARTAS, PASTELES Y OTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA	14
Unidad de competencia 6: GESTIONAR Y ADMINISTRAR UNA PASTELERÍA	15
II. REFERENTE FORMATIVO.....	17
1. Itinerario formativo.	17
1.1. Duración:.....	17
1.2. Módulos que lo componen:	17
2. Módulos Formativos.....	18
Módulo 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE PASTELERÍA	18
Contenidos teórico-prácticos	19
Módulo 2. DISPONER Y ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES	20
Contenidos teórico-prácticos	22
Módulo 3. TÉCNICAS BÁSICAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA	23
Contenidos teórico-prácticos	24
Módulo 4. ELABORACIÓN DE MASAS	26
Contenidos teórico-prácticos	28
Módulo 5. ELABORACIÓN DE CREMAS	30
Contenidos teórico-prácticos	31
Módulo 6. TÉCNICAS DE DECORACIÓN EN PASTELERÍA	33
Contenidos teórico-prácticos	34
Módulo 7. GESTIÓN COMERCIAL DE UNA PASTELERÍA	35
Contenidos teórico-prácticos	36
3. Requisitos personales.....	37
3.1. Requisitos del profesorado.....	37
3.2. Requisitos de acceso del alumnado	37
4. Requisitos materiales.....	37
4.1. Instalaciones:	37
4.2. Equipo y maquinaria.....	38
4.3. Herramientas y utillaje.....	38
4.4. Material de consumo.....	38

REAL DECRETO 2024/1996, DE 6 DE SEPTIEMBRE

REAL DECRETO 2024/1996, de 6 de septiembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de **Pastelero**.

El Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, por el que se establecen directrices sobre los certificados de profesionalidad y los correspondientes contenidos mínimos de formación profesional ocupacional, ha instituido y delimitado el marco al que deben ajustarse los certificados de profesionalidad por referencia a sus características formales y materiales, a la par que ha definido reglamentariamente su naturaleza esencial, su significado, su alcance y validez territorial, y, entre otras previsiones, las vías de acceso para su obtención.

El establecimiento de ciertas reglas uniformadoras encuentra su razón de ser en la necesidad de garantizar, respecto a todas las ocupaciones susceptibles de certificación, los objetivos que se reclaman de los certificados de profesionalidad. En sustancia esos objetivos podrían considerarse referidos a la puesta en práctica de una efectiva política activa de empleo, como ayuda a la colocación y a la satisfacción de la demanda de cualificaciones por las empresas, como apoyo a la planificación y gestión de los recursos humanos en cualquier ámbito productivo, como medio de asegurar un nivel de calidad aceptable y uniforme de la formación profesional ocupacional, coherente además con la situación y requerimientos del mercado laboral, y, para, por último propiciar las mejores coordinación e integración entre las enseñanzas y conocimientos adquiridos a través de la formación profesional reglada, la formación profesional ocupacional y la práctica laboral.

El Real Decreto 797/1995 concibe además a la norma de creación del certificado de profesionalidad como un acto de Gobierno de la Nación y resultante de su potestad reglamentaria, de acuerdo con su alcance y validez nacionales, y, respetando el reparto de competencias, permite la adecuación de los contenidos mínimos formativos a la realidad socio-productiva de cada Comunidad Autónoma competente en formación profesional ocupacional, sin perjuicio, en cualquier caso, de la unidad del sistema por relación a las cualificaciones profesionales y de la competencia estatal en la emanación de los certificados de profesionalidad.

El presente Real Decreto regula el Certificado de Profesionalidad correspondiente a la ocupación de pastelero, perteneciente a la familia profesional de industrias alimentarias, y contiene las menciones configuradoras de la referida ocupación, tales como las unidades de competencia que conforman su perfil profesional, y los contenidos mínimos de formación idóneos para la adquisición de la competencia profesional de la misma ocupación, junto con las especificaciones necesarias para el desarrollo de la acción formativa; todo ello de acuerdo al Real Decreto 797/1995, varias veces citado.

En su virtud, en base al artículo 1, apartado 2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, previo informe del Consejo General de Formación Profesional, a propuesta del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de septiembre de 1996.

DISPONGO

Artículo 1. - Establecimiento

Se establece el certificado de profesionalidad a la ocupación de pastelero, perteneciente a la familia profesional de Industrias alimentarias, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Artículo 2. - Especificaciones del certificado de profesionalidad

1. Los datos generales de la ocupación y de su perfil profesional figuran en el Anexo I.
2. El itinerario formativo, su duración y la relación de los módulos que lo integran, así como las características fundamentales de cada uno de los módulos figuran en el Anexo II, apartados 1 y 2.
3. Los requisitos del profesorado y los requisitos de acceso del alumnado a los módulos del itinerario formativo figuran en el Anexo II, apartado 3.

4. Los requisitos básicos de instalaciones, equipos y maquinaria, herramientas y utillaje figuran en el Anexo II, apartado 4.

Artículo 3. - Acreditación del contrato de aprendizaje

Las competencias profesionales adquiridas mediante el contrato de aprendizaje, se acreditarán por relación a una, varias o todas las unidades de competencia que conforman el perfil profesional de la ocupación, a las que se refiere el presente Real Decreto, según al ámbito de la prestación laboral pactada que constituya el objeto del contrato, de conformidad con los artículos 3.3 y 4.2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo.

Disposición transitoria única. Plazo de adecuación de los centros autorizados a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional

Los centros autorizados para dispensar la Formación Profesional Ocupacional a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional, regulado por el Real Decreto 631/1993, de 3 de mayo, deberán adecuar la impartición de las especialidades formativas homologadas a los requisitos de instalaciones, materiales y equipos, recogidos en el Anexo II, apartado 4 de este Real Decreto, en el plazo de un año, comunicándolo inmediatamente a la Administración competente.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

Se autoriza al Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales para dictar cuantas disposiciones sean precisas para desarrollar el presente Real Decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor

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

Dado en Palma de Mallorca a 6 de septiembre de 1996.

JUAN CARLOS REY

EL MINISTRO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES
JAVIER ARENAS BOCANEGRA

ANEXO I

Referente Ocupacional

I. REFERENTE OCUPACIONAL

1. DATOS DE LA OCUPACIÓN

1.1. Denominación:

Pastelero.

1.2. Familia Profesional de:

Industrias Alimentarias.

2. PERFIL PROFESIONAL DE LA OCUPACIÓN

2.1. Competencia General:

Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración, aplicando la normativa técnico-sanitaria y normas de higiene y seguridad vigentes, así como, realizando las gestiones comerciales y empresariales adecuadas.

2.2. Unidades de Competencia:

1. "Preparar las condiciones de trabajo personales y de seguridad e higiene."
2. "Recepcionar y almacenar materias primas y productos auxiliares."
3. "Aplicar las técnicas básicas y elaborar distintos tipos de masas y cremas utilizadas en pastelería."
4. "Realizar la decoración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería"
5. "Gestionar y administrar una pastelería."

2.3. Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.

Unidad de competencia 1: **PREPARAR LAS CONDICIONES DE TRABAJO PERSONALES Y DE SEGURIDAD E HIGIENE**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
1.1. Aplicar las normas de higiene personal según normativa, para asegurar la salubridad de los productos alimentarios obtenidos.	<p>1.1.1. Comprobando que la vestimenta e indumentaria se conserva limpia y en buen estado.</p> <p>1.1.2. Manteniendo el perfecto estado de higiene personal para proceder a la manipulación de alimentos.</p> <p>1.1.3. Comprobando que se ha realizado una adecuada protección de heridas y lesiones.</p> <p>1.1.4. Informando del padecimiento de cualquier enfermedad que pueda ser transmitida a través de los alimentos.</p> <p>1.1.5. Verificando que no se realizan gestos y hábitos susceptibles de proyectar gérmenes a los productos que se están elaborando.</p>
1.2. Garantizar las condiciones higiénicosanitarias requeridas en la producción para asegurar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo.	<p>1.2.1. Verificando que las condiciones ambientales, luz, temperatura, aireación y humedad son las indicadas.</p> <p>1.2.2. Controlando el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.</p> <p>1.2.3. Controlando el buen estado de limpieza y desinfección de los utensilios y maquinaria, comprobando que no queden restos de utilizaciones anteriores.</p> <p>1.2.4. Programando la limpieza y desinfección según órdenes y horarios.</p> <p>1.2.5. Comprobando que las dosis utilizadas de los productos de limpieza son los correctos.</p> <p>1.2.6. Verificando el buen funcionamiento de los sistemas de control y prevención de parásitos.</p> <p>1.2.7. Comprobando que los sistemas de evacuación están en perfectas condiciones de uso y se atienen a la normativa vigente.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
	1.2.8. Reconociendo focos de infección y puntos de acumulo de suciedad, tomando las medidas pertinentes para su erradicación.
1.3. Realizar y controlar la limpieza de equipos y maquinaria, según manuales de procedimiento, a fin de garantizar la producción.	<p>1.3.1. Comprobando al comienzo y final de la jornada, la limpieza y disponibilidad de los equipos de producción.</p> <p>1.3.2. Controlando las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria y equipos, según manual.</p> <p>1.3.3. Comprobando que los equipos y maquinaria se encuentran en las condiciones requeridas para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).</p> <p>1.3.4. Comprobando que los equipos y máquinas de producción quedan en condiciones operativas después de su limpieza.</p>
1.4. Realizar las operaciones de recogida y vertido de residuos, según normas legales, a fin de respetar la protección del medio ambiente.	<p>1.4.1. Verificando que la canalización para el vertido de residuos orgánicos e inorgánicos son los correctos.</p> <p>1.4.2. Comprobando que el almacenamiento de residuos se hace, en forma y lugares específicos, cumpliendo las normas legales establecidas.</p> <p>1.4.3. Comprobando el correcto funcionamiento de los equipos de transporte de residuos y las condiciones de depuración.</p> <p>1.4.4. Constatando que las mediciones de parámetros ambientales, se hace de acuerdo a los protocolos y con el instrumental adecuado.</p>
1.5. Actuar según las normas de seguridad y emergencia de la empresa, para garantizar la seguridad del trabajador.	<p>1.5.1. Verificando que se encuentran operativos los equipos y medidas de seguridad.</p> <p>1.5.2. Constatando que las medidas de precaución y protección, cumplen según la normativa y serán indicadas con señales claramente visibles.</p> <p>1.5.3. Comprobando que las medidas de emergencia, están establecidas, con arreglo a los procedimientos de control, aviso etc...</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
	1.5.4. Verificando que las técnicas sanitarias y los primeros auxilios en caso de accidente son los correctos en cada situación.

Unidad de competencia 2: **RECEPCIONAR Y ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>2.1. Recepcionar las materias primas (azúcar, aceites, harinas, levaduras, etc.) y productos auxiliares, para su posterior transformación.</p>	<p>2.1.1. Comprobando que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados.</p> <p>2.1.2. Comprobando que las materias primas y productos auxiliares recepcionadas, son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad, tanto en calidad como en cantidad y fecha de caducidad.</p> <p>2.1.3. Comprobando que el empaquetado y envoltura se realizan en forma y con los materiales indicados en las instrucciones establecidas.</p> <p>2.1.4. Controlando que la descarga se lleva a cabo en el lugar y modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.</p>
<p>2.2. Almacenar las materias primas y productos auxiliares de acuerdo a sus características para rentabilizar su calidad y lograr un buen aprovechamiento del almacén.</p>	<p>2.2.1. Comprobando que la distribución de las materias primas y productos auxiliares en el almacén y cámaras frigoríficas, es la idónea según sus características.</p> <p>2.2.2. Verificando que la disposición de las materias primas y productos auxiliares, es de tal forma, que se facilite su identificación y manipulación.</p> <p>2.2.3. Verificando que el espacio físico del almacén, mobiliario y herramientas cumplen con la normativa vigente.</p> <p>2.2.4. Controlando los requisitos de temperatura, humedad y aireación según las exigencias de cada materia prima y producto auxiliar.</p>
<p>2.3. Organizar el suministro interno a las líneas de producción con arreglo a los programas establecidos, con el fin de que no se produzcan interrupciones en el proceso productivo.</p>	<p>2.3.1. Comprobando que la manipulación y transporte interno se realizan con los medios adecuados, con el fin de que no se deteriore.</p> <p>2.3.2. Comprobando que la entrega se realiza en el momento oportuno sin producir interrupciones en la producción.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
	2.3.3. Atendiendo los pedidos de acuerdo con las especificaciones recibidas.
2.4. Controlar las existencias realizando inventarios con el fin de reponer inmediatamente las materias primas o productos auxiliares que se hayan agotado.	<p>2.4.1. Verificando que los informes e inventario se cumplimentan con arreglo a las existencias.</p> <p>2.4.2. Detectando variaciones respecto al último control de existencias.</p> <p>2.4.3. Controlando stocks almacenados, y comprobando su estado sanitario.</p>

Unidad de competencia 4: **APLICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS Y ELABORAR LOS DISTINTOS TIPOS DE MASAS Y CREMAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>3.1. Aplicar las técnicas básicas utilizadas en pastelería, para la elaboración de tartas y diversos tipos de pasteles y otros productos de pastelería.</p>	<p>3.1.1. Controlando la dosificación y mezcla de ingredientes según fórmula establecida.</p> <p>3.1.2. Controlando el batido de las mezclas y/o amasado, comprobando su homogeneidad.</p> <p>3.1.3. Usando correctamente los diversos utensilios de pastelería (rodillo, manga pastelera, moldes, tamices).</p> <p>3.1.4. Aplicando el método de cocción requerido para cada producto, vigilando tiempos y temperaturas.</p> <p>3.1.5. Realizando diversas operaciones tales como: templado de chocolate, fondeado, pintado de piezas y engrasado de moldes..</p> <p>3.1.6. Controlando condiciones de congelación y/o refrigeración de los distintos productos elaborados, garantizando su conservación.</p>
<p>3.2. Proceder a la elaboración de distintos tipos de masas (hojaldre azucaradas, escaldadas, batidas y fermentadas) para su posterior amasado, división en piezas y moldeado.</p>	<p>3.2.1. Verificando que las masas se adecuan a la formulación establecida.</p> <p>3.2.2. Controlando el amasado manual o mecánico de las distintas masas, comprobando su consistencia en función del producto final a elaborar.</p> <p>3.2.3. Controlando la división y formación de piezas y comprobando la constancia de tamaños en cada serie de productos.</p> <p>3.2.4. Controlando la evolución de los distintos productos durante la fase de reposo, para identificar su paso a cocción en el momento idóneo.</p> <p>3.2.5. Comprobando que la consistencia y grado de tostado del producto base o pieza, tras la cocción ha sido correcta.</p> <p>3.2.6. Controlando que el funcionamiento de la maquinaria (batidora, inyectora, horno...) es el adecuado, para garantizar la operación, que se realiza.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>3.3. Proceder a la elaboración de distintos tipos de cremas (de mantequilla, pastelera, de almendras, muselina, chantilly, fondant, mousses, etc.).</p>	<p>3.3.1. Escogiendo útiles y equipo necesarios para la preparación de las distintas cremas.</p> <p>3.3.2. Mezclando materias primas y productos auxiliares según el tipo de crema a elaborar.</p> <p>3.3.3. Realizando las operaciones básicas de manipulación (batido, montado, cocción, etc.) que se requiere según el tipo de crema a elaborar.</p> <p>3.3.4. Controlando el acabado y presentación de las diferentes cremas según su utilización posterior.</p> <p>3.3.5. Realizando el almacenamiento de las cremas en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.</p>

Unidad de competencia 5: **REALIZAR LA DECORACIÓN DE TARTAS, PASTELES Y OTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>4.1. Diseñar decoraciones para pastelería, aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o decoración adecuados.</p>	<p>4.1.1. Ideando formas y/o motivos de decoración más adecuadas, según el producto a decorar.</p> <p>4.1.2. Comprobando que el diseño escogido, es el adecuado desde un punto de vista estético, para el producto a decorar.</p> <p>4.1.3. Comprobando que los elementos decorativos a utilizar son los idóneos.</p>
<p>4.2. Realizar en tartas, pasteles y otros productos, distintos tipos de baños, cubiertas y rellenos, procediendo seguidamente a su decoración con diversos elementos (virutas, coco, azúcar glas, frutos glaseados, granitos de fondant coloreado, etc.).</p>	<p>4.2.1. Comprobando que el relleno de tartas, pasteles y otros productos de pastelería, se hace de forma correcta.</p> <p>4.2.2. Comprobando el adecuado funcionamiento de la inyectora.</p> <p>4.2.3. Controlando que las operaciones de recubrimiento de tartas, pasteles y otros productos de pastelería, con distintas cremas (fondant, de mantequilla, gelatina de frutas, etc...), se lleva a cabo, según los criterios establecidos.</p> <p>4.2.4. Decorando pasteles, tartas y otros productos de pastelería con ribetes, conchas, filigranas, flores, etc., utilizando la manga pastelera, para realizar el diseño elegido.</p> <p>4.2.5. Controlando que el glaseado de los pasteles cubre perfectamente y sea homogéneo.</p>

Unidad de competencia 6: **GESTIONAR Y ADMINISTRAR UNA PASTERERÍA**

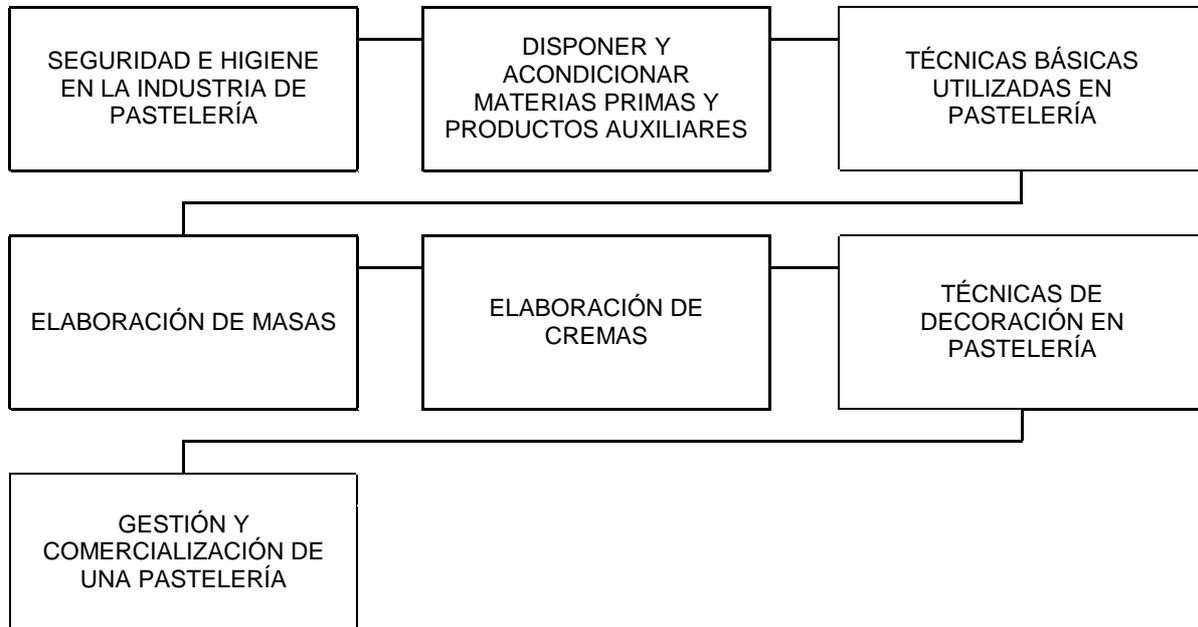
REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>5.1. Organizar el expositor de la tienda, indicando nombres y precios del producto, con objeto de satisfacer las necesidades de la clientela.</p>	<p>5.1.1. Verificando la adecuada disposición y presentación del mobiliario e iluminación.</p> <p>5.1.2. Determinando la disposición de tartas, pasteles y otros productos de pastelería, en el expositor, de forma ordenada y atractiva.</p> <p>5.1.3. Comprobando que los productos tengan una información correcta en cuanto a nombres y precios..</p> <p>5.1.4. Vigilando las condiciones del expositor a efectos de la higiene y conservación de los productos..</p> <p>5.1.5. Ofreciendo al cliente los productos que satisfagan su demanda, informándole con cortesía y corrección.</p> <p>5.1.6. Informando con cortesía en todo momento.</p> <p>5.1.7. Despidiendo al cliente con corrección.</p>
<p>5.2. Desarrollar el proceso de gestión y administración de la pastelería mediante inventarios, con el fin de controlar los costes de producción.</p>	<p>5.2.1. Organizando el control del stock de almacén en los periodos previamente calculados.</p> <p>5.2.2. Planificando inventarios con inclusión de datos del stock, albarán y salidas de género para producción.</p> <p>5.2.3. Comprobando la caducidad y el estado de los productos almacenados.</p> <p>5.2.4. Planificando los pedidos a proveedores con el margen debido, en relación al stock y al tiempo de servicio del producto.</p> <p>5.2.5. Analizando con todos los datos en su poder los costes de producción diarios (stock, albaranes, caja, gastos generales, etc.), para determinar precios de venta al público.</p>

ANEXO II

Referente Formativo

II. REFERENTE FORMATIVO

1. ITINERARIO FORMATIVO



1.1. Duración:

Contenidos prácticos:	280 horas
Contenidos teóricos:	145 horas
Evaluaciones:	40 horas
Duración total:	465 horas

1.2. Módulos que lo componen:

1. Seguridad e higiene en la industria de pastelería.
2. Disponer y acondicionar materias primas y productos auxiliares.
3. Técnicas básicas utilizadas en pastelería.
4. Elaboración de masas.
5. Elaboración de cremas.
6. Técnicas de decoración en pastelería.
7. Gestión y comercialización de una pastelería.

2. MÓDULOS FORMATIVOS

Módulo 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE PASTELERÍA

(Asociado a la UC: "Preparar las condiciones personales y de seguridad e higiene".

Objetivo General del Módulo: Disponer y acondicionar el puesto de trabajo. Llevando a cabo, las tareas de limpieza y desinfección de maquinaria y herramientas. Realizando la higiene personal y de la indumentaria, así como tomando medidas preventivas para evitar los riesgos de accidentes laborales.

Duración: 50 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.1. Realizar correctamente la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción, así como, mantener una buena higiene personal y de la propia indumentaria.</p>	<p>1.1.1. Identificar y clasificar los diferentes productos de limpieza, su tratamiento y su empleo.</p> <p>1.1.2. Verificar que el estado de limpieza de las instalaciones, maquinaria y utensilios es el adecuado, para su uso.</p> <p>1.1.3. Describir el proceso a seguir en la realización de la higiene personal.</p> <p>1.1.4. Comprobar que la indumentaria cumple las condiciones de higiene y limpieza aplicables en la industria alimentaria.</p> <p>1.1.5. En un supuesto práctico de limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Justificar los objetivos y niveles a alcanzar. ▪ Seleccionar los productos, tratamientos y operaciones a utilizar. ▪ Fijar los parámetros a controlar. ▪ Enumerar los equipos necesarios.
<p>1.2. Analizar las consecuencias sobre medio ambiente derivadas de la actividad de la industria de pastelería.</p>	<p>1.2.1. Identificar los factores de incidencia sobre el medio ambiente.</p> <p>1.2.2. Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental (producción y depuración).</p> <p>1.2.3. Justificar la importancia de las medidas de protección ambiental.</p>
<p>1.3. Identificar los sistemas de recuperación, depuración y eliminación de residuos.</p>	<p>1.3.1. Explicar las técnicas de recogida, selección, reciclaje, depuración, eliminación y vertido de residuos.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	1.3.2. Clasificar los diversos tipos de residuos generados, de acuerdo a su origen, estado y seguridad de depuración.
1.4. Conocer la normativa general de seguridad y los procesos de prevención de accidentes.	1.4.1. Enumerar los factores de riesgo en la Industria pastelera, para prevenir accidentes. 1.4.2. Identificar los indicadores de riesgo luminosos y acústicos y señalar la información que transmiten. 1.4.3. Describir las condiciones de seguridad de los equipos utilizados en la Industria Pastelera y su forma de empleo. 1.4.4. Relacionar la información sobre toxicidad o peligrosidad de los productos, con las medidas de protección a tomar durante su manipulación. 1.4.5. Explicar los procedimientos de actuación en caso de incendio, escapes de vapor, etc., caracterizando las medidas de control empleadas. 1.4.6. Describir el proceso de aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Contenidos teórico-prácticos

- Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria. Normativa aplicable al sector. Medidas de higiene personal. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Composición y distribución del espacio del obrador.
- Limpieza de instalaciones y equipos. Concepto y niveles de limpieza. Procesos y productos de limpieza, desinfección esterilización, desinsectación y desratización. Sistemas y equipos de limpieza. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos.
- Incidencia ambiental de la industria alimentaria. Agentes y factores de impacto. Tipos de residuos generados. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Medidas de protección ambiental. Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. Otras técnicas de prevención o protección.
- Seguridad en la industria alimentaria. Factores y situaciones de riesgo y normativa aplicable. Medidas de prevención y protección. Situaciones de emergencia. Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.
- Elección de productos de desinfección más adecuados para cada uso.
- Efectuar la limpieza y desinfección del puesto de trabajo.
- Elegir y utilizar la indumentaria de trabajo personal.

Módulo 2. **DISPONER Y ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES**

(Asociado a la UC: "Recepcionar y almacenar materias primas y productos auxiliares").

Objetivo general del módulo: Realizar correctamente las operaciones de recepción, selección y almacenamiento de materias primas y productos auxiliares, para la elaboración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería, así como tomar muestras, para su consiguiente control de calidad.

Duración: 60 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
2.1. Realizar la recepción de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería.	2.1.1. Describir las fases del proceso de recepción para que esta, se realice, de manera adecuada. 2.1.2. Enumerar los medios de transporte adecuados para la recepción de cada producto. 2.1.3. Establecer los criterios que permitan elegir los recipientes y envases adecuados para depositar cada tipo de materia prima y productos auxiliares. 2.1.4. Describir la puesta en marcha y funcionamiento de procesos automáticos de recepción de productos. 2.1.5. Determinar posibles anomalías en la recepción de materias primas y productos auxiliares. 2.1.6. Enumerar medidas correctoras ante posibles anomalías en la recepción de productos.
2.2. Seleccionar y clasificar las materias primas y productos auxiliares para su posterior tratamiento.	2.2.1. Determinar los criterios de selección y clasificación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería. 2.2.2. Identificar materias primas y productos auxiliares en base a sus características organolépticas. 2.2.3. Determinar posibles anomalías en la selección y clasificación de materias primas y productos auxiliares. 2.2.4. Especificar el objeto de la selección y clasificación de las materias primas y productos auxiliares.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.3. Registrar de forma precisa y rigurosa las materias primas y productos auxiliares, anotando pesos y cantidades.</p>	<p>2.3.1. Establecer el método de trabajo a seguir para elaborar un registro preciso y riguroso de pesos y cantidades.</p> <p>2.3.2. Determinar cuáles son los instrumentos necesarios para llevar a cabo, cada tipo de registro.</p> <p>2.3.3. Enumerar los pasos a seguir en el manejo de básculas.</p> <p>2.3.4. Determinar las consecuencias que se puedan derivar del incorrecto registro de pesos y cantidades.</p> <p>2.3.5. Enumerar medidas correctoras entre las posibles anomalías en la realización de el registro de pesos y cantidades.</p>
<p>2.4. Realizar el muestreo para constatar la calidad de las materias primas y productos auxiliares para la elaboración de pasteles.</p>	<p>2.4.1. Establecer los criterios que permiten determinar las calidades de las materias primas y productos auxiliares.</p> <p>2.4.2. Establecer una metodología para llevar a cabo la toma de muestras.</p> <p>2.4.3. Señalar los útiles necesarios para la toma de muestras.</p> <p>2.4.4. Identificar las posibles anomalías que se puedan producir en el desarrollo del muestreo.</p> <p>2.4.5. Enumerar medidas correctoras entre las posibles anomalías del proceso de muestreo.</p> <p>2.4.6. Cumplimentar un registro de tiempos y cantidades de las muestras tomadas.</p>
<p>2.5. Almacenar las materias primas y productos auxiliares para su posterior utilización.</p>	<p>2.5.1. Establecer el sistema de almacenamiento de las distintas materias primas y productos auxiliares.</p> <p>2.5.2. Establecer las condiciones idóneas que permitan una correcta conservación de materias primas y productos auxiliares.</p> <p>2.5.3. Cumplimentar una hoja de registro de entradas y salidas del almacén de materias primas y auxiliares.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	2.5.4. Describir posibles anomalías en el almacenamiento de materias primas y productos auxiliares. 2.5.5. Enumerar medidas correctoras ante las posibles anomalías en el almacenamiento de las materias primas y productos auxiliares.

Contenidos teórico-prácticos

- Recepción de materias primas y productos auxiliares. Operaciones y comprobaciones generales.
- Almacenamiento:
 - Sistemas de almacenaje: Tipos de almacén
 - Clasificación, selección de materias primas y productos auxiliares.
 - Ubicación de los productos.
 - Condiciones generales de conservación del almacén.
- Técnicas de conservación por frío, aplicado a los distintos productos de pastelería.
- Control del almacén:
 - Registro de entradas y salidas
 - Control de existencias. Inventarios.
- Toma de muestras.
- Materias primas y productos auxiliares:
 - Agua: Concepto, criterios de calidad, conservación
 - Huevos: Definición, composición y clasificación, derivados del huevo. Criterios de selección. Conservación.
 - Harina: Concepto, criterios de calidad, conservación.
 - Materias edulcorantes: (Azúcar, miel, jarabe de glucosa, etc...): Concepto, criterios de calidad, conservación.
 - Levadura biológica: Definición, características, tipos, conservación.
 - Gasificantes: Definición, características, tipos, conservación.
 - Leche: Definición, características, tipos, conservación.
 - Nata: Definición, composición, conservación.
 - Materias grasas; de origen animal, de origen vegetal y mixtas: Definición, clasificación, criterios de calidad, conservación.
 - Cacao y productos derivados: Definición, clasificación, conservación.
 - Otros ingredientes: (Frutas, calabaza, frutos secos, licores etc...). Concepto, composición, conservación.
 - Aditivos utilizados en pastelería.
 - Aromas utilizados en pastelería.
- Registrar pesos y proporciones de las materias primas y productos auxiliares con balanzas.
- Tomar muestras de las materias primas.
- Hacer un control de existencias.
- Construir un cuadro en el cual figuren las condiciones de almacenamiento para la conservación de las distintas materias primas y productos auxiliares.
- Enumerar aditivos autorizados en pastelería. Indicando el grupo al que pertenece.

Módulo 3. TÉCNICAS BÁSICAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA

(Asociado a la UC: "Aplicar técnicas básicas y elaborar distintos tipos de masas y cremas utilizadas en pastelería").

Objetivo general del módulo: Realizar correctamente las técnicas básicas de pastelería (batido, amasado, tamizado, engrasado de moldes, uso de manga pastelera, pintado), utilizadas en la elaboración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería.

Duración: 70 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
3.1. Manejar instrumentos y utensilios empleados en pastelería.	<p>3.1.1. Enumerar los distintos instrumentos y utensilios empleados en pastelería.</p> <p>3.1.2. Describir el manejo de batidoras y amasadoras mecánicas, atendiendo a las instrucciones de uso.</p> <p>3.1.3. Describir el manejo de las básculas y útiles de medida de volumen, atendiendo a las instrucciones de uso.</p> <p>3.1.4. Seleccionar el tamiz adecuado, según la tarea a realizar.</p> <p>3.1.5. Elegir el molde adecuado, en función del producto a elaborar.</p>
3.2. Conocer y aplicar las diferentes técnicas básicas para la elaboración de los diferentes productos de pastelería.	<p>3.2.1. Realizar diferentes decoraciones utilizando, de forma adecuada el cartucho y la manga pastelera.</p> <p>3.2.2. Realizar el estirado de una masa, para darle forma, utilizando adecuadamente el rodillo pastelero.</p> <p>3.2.3. Realizar el fondeado de moldes de forma, que el reparto de la masa, sea homogéneo y recubra totalmente el molde.</p> <p>3.2.4. Realizar el templado de Chocolate, hasta que éste alcance la consistencia adecuada.</p> <p>3.2.5. Realizar el pintado de distintas piezas, describiendo el adecuado proceso a seguir.</p>
3.3. Realización de mezclas para la elaboración de pasteles, tartas y otros productos de pastelería.	<p>3.3.1. Indicar los ingredientes necesarios para elaborar distintos tipos de mezclas.</p> <p>3.3.2. Determinar criterios para garantizar que la dosificación de las mezclas sea correcta.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>3.3.3. Señalar los pasos a seguir para proceder correctamente a la obtención de la mezcla batiendo, incorporando ingredientes, amasando.</p> <p>3.3.4. Especificar anomalías que puedan darse en el proceso de mezclado.</p>
<p>3.4. Control de tiempos y temperaturas de los procesos de cocción y/o congelación.</p>	<p>3.4.1. Definir tiempos y temperaturas óptimas para realizar la cocción de distintas masas, mezclas, piezas..</p> <p>3.4.2. Definir los tiempos y temperaturas óptimas para la congelación de distintas masas, mezclas, piezas...</p> <p>3.4.3. Detallar las indicaciones de los sistemas de control de los hornos y congeladores.</p> <p>3.4.4. Determinar las posibles consecuencias de un inadecuado control de tiempos y temperaturas en la congelación y cocción de productos de pastelería.</p>

Contenidos teórico-prácticos

- El obrador: dimensiones adecuadas. Distribución de los elementos de trabajo.
- Equipo y material del obrador: Clasificación, funcionamiento y mantenimiento.
- Operaciones básicas en la elaboración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería:
 - Pesar
 - Medir volúmenes
 - Batir, mezclar, incorporar
 - Tamizar
 - Amasar
 - Engrasado de moldes
 - Uso del cartucho y manga pastelera.
 - Templado del chocolate.
 - Fondado.
 - Técnicas de pintado.
 - Cocción.
 - Refrigeración, congelación.
- Batir mezclas.
- Practicar el tamizado.
- Realizar amasado mecánico o manual de distintas masas.
- Engrasar moldes.

- Manejar cartucho y manga pastelera.
- Realizar masas rectangulares, redondas y cuadradas con el rodillo.
- Pintar distintas piezas con huevo (napolitanas, croissants....)
- Realizar templado de chocolate.
- Elaborar un fondo para tarta.

Módulo 4. ELABORACIÓN DE MASAS

(Asociado a la UC: "Aplicar las técnicas básicas y elaborar distintos tipos de masas y cremas utilizadas en pastelería").

Objetivo general del módulo: Realizar correctamente las tareas de elaboración de los diferentes tipos de masas para la obtención de tartas, pasteles y otros productos de pastelería.

Duración: 60 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
4.1. Elaborar masas de hojaldre.	4.1.1. Describir el proceso general de la elaboración de masas de hojaldre. 4.1.2. Enumerar los ingredientes necesarios para hacer masas de hojaldre. 4.1.3. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes. 4.1.4. Señalar el momento óptimo para la incorporación de la grasa. 4.1.5. Identificar parámetros que garantice que la masa está en su punto. 4.1.6. Enumerar todos los productos principales que puedan elaborarse con masas de hojaldre. 4.1.7. Realizar la cocción ajustando las temperaturas y tiempos a las características del producto. 4.1.8. Someter el producto, si fuera necesario a refrigeración o congelación para asegurar su conservación.
4.2. Elaborar masas azucaradas.	4.2.1. Describir el proceso general de elaboración de masas azucaradas. 4.2.2. Enumerar los ingredientes necesarios para hacer masas azucaradas. 4.2.3. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes. 4.2.4. Señalar el momento oportuno para realizar el fresado y estriado de la masa. 4.2.5. Identificar parámetros que garanticen que la masa está en su punto. 4.2.6. Describir el proceso de recortado y laminado de la masa.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>4.2.7. Enumerar los productos principales que pueden elaborarse con masas azucaradas.</p> <p>4.2.8. Realizar la cocción ajustando las temperaturas y tiempos a las características del producto.</p> <p>4.2.9. Someter el producto si fuera necesario a refrigeración o congelación para asegurar su conservación.</p>
4.3. Elaborar masas escaldadas.	<p>4.3.1. Describir el proceso general de elaboración de masas escaldadas.</p> <p>4.3.2. Enumerar los ingredientes necesarios para hacer masas escaldadas.</p> <p>4.3.3. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes.</p> <p>4.3.4. Describir los pasos a seguir para el correcto calentado de la mezcla con el fin de que ésta sea homogénea.</p> <p>4.3.5. Identificar parámetros que garanticen que la masa está en su punto.</p> <p>4.3.6. Describir la técnica de tirado/alzado.</p> <p>4.3.7. Enumerar los productos principales que pueden elaborarse con masas escaldadas.</p> <p>4.3.8. Realizar la cocción ajustando la temperatura y tiempos a las características del producto.</p> <p>4.3.9. Someter el producto si fuera necesario a refrigeración o congelación para asegurar su conservación.</p>
4.4. Elaborar masas batidas.	<p>4.4.1. Describir el proceso general de elaboración de masas batidas.</p> <p>4.4.2. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de masas batidas.</p> <p>4.4.3. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes.</p> <p>4.4.4. Identificar parámetros que garanticen que la masa está en su punto.</p> <p>4.4.5. Describir el proceso de enmoldado.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>4.4.6. Enumerar los principales productos elaborados con masas batidas.</p> <p>4.4.7. Realizar la cocción ajustando las temperaturas y tiempos a las características del producto.</p> <p>4.4.8. Someter el producto si fuera necesario a refrigeración o congelación para asegurar su conservación.</p>
4.5. Elaborar masas fermentadas.	<p>4.5.1. Describir el proceso general de elaboración de masas fermentadas.</p> <p>4.5.2. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de masas fermentadas.</p> <p>4.5.3. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes.</p> <p>4.5.4. Identificar el punto óptimo de fermentación.</p> <p>4.5.5. Identificar parámetros que garanticen que la masa está en su punto.</p> <p>4.5.6. Enumerar los productos principales elaborados con masas fermentadas.</p> <p>4.5.7. Realizar la cocción ajustando las temperaturas y tiempo a las características del producto.</p> <p>4.5.8. Someter al producto, si fuera necesario a refrigeración o congelación, para asegurar su conservación.</p>

Contenidos teórico-prácticos

- Proceso de elaboración de masas de hojaldre:
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Principales productos elaborados.
 - Conservación.
- Proceso de elaboración de masas azucaradas:
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Principales productos elaborados.
 - Conservación.
- Proceso de elaboración de masas escaldadas:
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Principales productos elaborados.

- Conservación.
- Proceso de elaboración de masas batidas:
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Principales productos elaborados.
 - Conservación.
- Proceso de elaboración de masas fermentadas:
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Principales productos elaborados.
 - Conservación.
- Elaborar masas de hojaldre.
- Elaborar masas azucaradas.
- Elaborar masas escaldadas.
- Elaborar masas batidas.
- Elaborar masas fermentadas.

Módulo 5. ELABORACIÓN DE CREMAS

(Asociado a la UC :Aplicar las técnicas básicas y elaborar distintos tipos de masas y cremas utilizadas en pastelería").

Objetivo general del módulo: Realizar correctamente las tareas de elaboración de cremas para el relleno y decoración de tartas y pasteles y otros productos de pastelería.

Duración: 60 Horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
5.1. Elaborar cremas con huevo.	5.1.1. Describir el proceso de elaboración de las cremas con huevo más utilizadas. 5.1.2. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de crema de mantequilla con huevo y azúcar cocido. 5.1.3. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de crema pastelera. 5.1.4. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes. 5.1.5. Identificar el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las cremas con huevo. 5.1.6. Señalar las condiciones de conservación de cada crema. 5.1.7. Realizar la cocción ajustando las temperaturas y tiempo a las características de las cremas. 5.1.8. Determinar medidas correctoras para subsanar errores que se produzcan en la elaboración de cremas con huevo. 5.1.9. Señalar las aplicaciones más frecuentes de las cremas con huevo.
5.2. Elaborar cremas batidas.	5.2.1. Describir el proceso general de elaboración de cremas batidas. 5.2.2. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de crema de almendras. 5.2.3. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de crema muselina. 5.2.4. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>5.2.5. Identificar el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las cremas.</p> <p>5.2.6. Señalar las condiciones de conservación de cada una de las cremas.</p> <p>5.2.7. Realizar la cocción ajustando las temperaturas y tiempos a las características de las cremas.</p> <p>5.2.8. Determinar medidas correctoras para subsanar errores que se produzcan en la elaboración de cremas batidas.</p> <p>5.2.9. Señalar las aplicaciones más frecuentes de las cremas batidas.</p>
5.3. Elaborar cremas ligeras.	<p>5.3.1. Describir el proceso general de elaboración de cremas ligeras.</p> <p>5.3.2. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de crema chantilly.</p> <p>5.3.3. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de crema FONDANT.</p> <p>5.3.4. Enumerar los ingredientes necesarios para la elaboración de MOUSSES.</p> <p>5.3.5. Realizar de forma correcta el mezclado de ingredientes.</p> <p>5.3.6. Identificar el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las cremas ligeras.</p> <p>5.3.7. Señalar las condiciones de conservación de cada crema.</p> <p>5.3.8. Determinar medidas correctoras para subsanar errores que se produzcan en la elaboración de cremas ligeras.</p> <p>5.3.9. Señalar las aplicaciones más frecuentes de las cremas ligeras.</p>

Contenidos teórico-prácticos

- Proceso de elaboración de crema de mantequilla con huevo y azúcar cocido.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.

- Consistencia y características.
- Utilización en distintos tipos de pasteles y tartas.
- Proceso de elaboración de crema pastelera.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
 - Consistencia y características.
 - Utilización en distintos tipos de pasteles y tartas.
- Proceso de elaboración de crema de almendras.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
 - Consistencia y características.
 - Utilización en distintos tipos de pasteles y tartas.
- Proceso de elaboración de crema CHANTILLY.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
 - Consistencia y características.
 - Utilización en distintos tipos de pasteles y tartas.
- Proceso de elaboración de crema FONDANT.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
 - Consistencia y características.
 - Utilización en distintos tipos de pasteles y tartas.
- Proceso de elaboración de MOUSSES.
 - Secuencia de operaciones. Realización.
 - Conservación.
 - Consistencia y características.
 - Utilización en distintos tipos de pasteles y tartas.
- Elaborar crema de mantequilla.
- Elaborar crema pastelera.
- Elaborar crema de almendra.
- Elaborar crema chantilly.
- Elaborar crema fondant.
- Elaborar crema mousses.

Módulo 6. TÉCNICAS DE DECORACIÓN EN PASTERERÍA

(Asociado a la UC: "Realizar la decoración de tartas y pasteles y otros productos de pastelería").

Objetivo general del módulo: Dominar las técnicas de presentación y decoración de tartas, pasteles y otros productos de pastelería.

Duración: 50 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
6.1. Realizar baños y rellenos.	6.1.1. Describir el proceso general de realización de un baño de chocolate en diferentes piezas de pastelería. 6.1.2. Describir el proceso general de inyección de rellenos. 6.1.3. Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de baño. 6.1.4. Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de relleno. 6.1.5. Verificar el buen funcionamiento de la inyectora. 6.1.6. Señalar las diferentes técnicas para que el baño sea correcto y homogéneo. 6.1.7. Determinar medidas correctoras para subsanar anomalías que se puedan producir en la realización de baños y rellenos. 6.1.8. Enumerar los distintos tipos de baños y/o rellenos más utilizados en pastelería.
6.2. Realizar cubiertas en productos de pastelería.	6.2.1. Definir los distintos tipos de cubiertas glaseadas. 6.2.2. Describir la forma de llevar a cabo la cobertura con pasta de almendras. 6.2.3. Describir las principales técnicas de cobertura con glaseado. 6.2.4. Determinar medidas correctoras para subsanar anomalías que se puedan producir en la realización de baños y rellenos.
6.3. Decorar pasteles, tartas y otros productos de pastelería.	6.3.1. Describir el proceso general de decoración de tartas de cumpleaños. 6.3.2. Describir el proceso general de decoración de pastelitos variados.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>6.3.3. Detallar los modos de utilización de la manga pastelera.</p> <p>6.3.4. Hacer un listado de materiales y elementos decorativos empleados en la decoración de tartas y pasteles.</p> <p>6.3.5. Describir el modo de realización de adornos como ribetes, conchas, filigranas...</p> <p>6.3.6. Determinar medidas correctoras para subsanar anomalías que se puedan producir en la realización de baños y rellenos.</p>

Contenidos teórico-prácticos

- Centros para tartas.
- Baños:
 - Tipos
 - Técnicas
- Rellenos de pasteles y tartas.
- Tipos de cubiertas:
 - Glaseados (fondant, crema de mantequilla, gelatina de frutas, crema de chocolate, panache, etc.)
 - Con pasta de almendras.
- Técnicas de glaseado y aplicación de cobertura de almendra.
- Decoración con manga pastelera.
- Adornos: ribetes, conchas, filigranas, flores, trenzas, cordones...
- Elementos decorativos: polvo de almendras, azúcar glas, granito de fondant coloreado, coco rallado, almendras, virutas de chocolate, frutas, etc...
- Realizar un baño de chocolate sobre distintas piezas.
- Decorar pastelitos individuales.
- Decorar tartas.
- Decorar brazos de gitano.
- Realizar adornos y filigranas sobre superficies lisas.

Módulo 7. **GESTIÓN COMERCIAL DE UNA PASTELERÍA**
 (Asociado a la UC: "Gestionar y administrar una pastelería").

Objetivo general del módulo: Presentar y disponer las vitrinas expositoras haciendo uso de técnicas publicitarias, rótulos y carteles, atendiendo a los clientes con solicitud y rapidez y motivándolos hacia la compra, así como llevando a cabo la gestión comercial de la pastelería.

Duración: 75 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
7.1. Disponer vitrinas y escaparates para la venta de productos.	7.1.1. Describir el proceso general de preparación de vitrinas y escaparates. 7.1.2. Montar una vitrina que resulte atractiva, práctica y vendible, explicando el proceso seguido. 7.1.3. Verificar el adecuado estado y colocación de carteles y precios. 7.1.4. Comprobar la calidad y acabado de los productos expuesto.
7.2. Aplicar las técnicas de venta con clientes y proveedores que permitan resolver situaciones comerciales.	7.2.1. Racionalizar las diferentes fases del proceso de venta. 7.2.2. Establecer distintas conductas a seguir, según distintas actitudes del cliente. 7.2.3. Establecer las habilidades a desarrollar para motivar al cliente. 7.2.4. Establecer criterios a seguir, para determinar ofertas de productos.
7.3. Analizar los documentos utilizados en el desarrollo de la actividad económica de una pastelería.	7.3.1. Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados. 7.3.2. Identificar los impuestos directos e indirectos y los gastos generales (fijos y variables) de la empresa. 7.3.3. A partir de unos datos, cumplimentar los documentos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Factura ▪ Albarán ▪ Nota de pedido ▪ Letra de cambio ▪ Cheque ▪ Recibo. 7.3.4. Efectuar según datos, el arqueo de caja.

Contenidos teórico-prácticos

- La empresa: actividad y localización.
- Administración: Documentación a utilizar. Técnicas contables. Inventarios y métodos de valoración de existencias. Cálculo de coste, beneficio y precio de venta.
- Gestión Comercial: Elementos básicos de la comercialización. Técnicas de venta. Técnicas de atención al cliente. Reglas de exposición de productos. Decoración de escaparates y planificación. Carteles y precios. Planificación de las compras. Control de las ventas. Sistemas de cobro y pago. Caja registradora: cobros, cambios, arqueos.
- Determinar el precio de los distintos productos expuestos para su venta.
- Rotular carteles de información y precios.
- Disponer el expositor.
- Manejar la caja registradora.
- Empaquetado de productos ante el cliente.

3. REQUISITOS PERSONALES

3.1. Requisitos del profesorado

- Nivel académico:
 - Titulación Universitaria (Ldo en CC. Químicas, Farmacia, Biología, Tec. en Alimentarias ó similares) ó en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.
- Experiencia Profesional:
 - Deberá tener tres años de experiencia en la ocupación.
- Nivel pedagógico:
 - Será necesario tener formación pedagógica o experiencia docente.

3.2. Requisitos de acceso del alumnado

- Nivel académico:
 - Graduado Escolar
- Experiencia profesional:
 - No se requiere experiencia profesional previa.
- Condiciones físicas:
 - No padecer defectos físicos que le impidan el desarrollo normal del curso.

4. REQUISITOS MATERIALES

4.1. Instalaciones:

- Aula de clases teóricas:
 - Superficie: 2 metros cuadrados por alumno.
 - Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas, además de los elementos auxiliares de pizarra, mesa y silla de profesor y medios audiovisuales.
- Instalaciones para prácticas:
 - Se dispondrá de un obrador de pastelería con la maquinaria específica y la auxiliar.
 - Condiciones ambientales: en torno a los 201C
 - Ventilación: normal con Temperatura ambiente adecuada.
 - Iluminación: natural o artificial según reglamento de luminotecnica vigente.
 - Acondicionamiento eléctrico: deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permitan la realización de las práctica.
- Otras instalaciones
 - Una sala ventilada y acondicionada para las materias primas, así como laboratorio de análisis físico-químicos y de calidad.
 - Aseos higiénico-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.

- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad exigidas por la legislación vigente.

4.2. Equipo y maquinaria.

- Hornos
- Congelador
- Refrigerador
- Mesa para pastelería
- Mesa de placas y rejillas
- Batidora-mezcladora
- Cazos eléctricos
- Moledora
- Portabandejas móviles
- Molinillo de azúcar
- Amasadora
- Básculas
- Inyectora.
- Freidora
- Templadora de chocolate
- Divisora de masas

4.3. Herramientas y utillaje.

- Equipo de seguridad (mascarilla, guantes de horno, etc.)
- Extintores
- Moldes
- Latas
- Lateros
- Mangas
- Bayetas
- Cortapastas
- Lustreros
- Tenedores para bombones
- Hilador de huevo
- Peroles
- Rodillos

4.4. Material de consumo.

- Harina
- Leche
- Huevos
- Manteca
- Mantequilla
- Azúcar grano
- Azúcar glass
- Levadura

- Nata
- Sal
- Féculas
- Impulsor
- Frutas frescas
- Frutas confitadas
- Licores
- Especias
- Coberturas
- Almendra
- Agua de azahar
- Glucosa
- Cola de pescado
- Colorantes
- Frutos secos