

## PASTELERO

### CÓDIGO 77031048

#### 1º PERIODO FORMATIVO

##### ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

##### 1 Materias primas utilizadas en pastelería - confitería

###### 1.1 Harinas

###### 1.2 Levaduras e impulsores

###### 1.3 El agua y la sal

###### 1.4 Edulcorantes

###### 1.5 Aditivos

###### 1.6 Huevos y ovoproductos

###### 1.7 Materias grasas

###### 1.8 Productos lácteos

###### 1.9 Cacao y productos derivados

###### 1.10 Frutas y derivados

###### 1.11 Frutos secos y especias

###### 1.12 Materias auxiliares utilizadas en pastelería - confitería

###### 1.13 Principales intolerancias o alergias alimentarias

##### 2 Gestión de almacén en pastelería - confitería

###### 2.1 Tipos de stock - variables

###### 2.2 Control de existencias

###### 2.3 Valoración de existencias

###### 2.4 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

###### 2.5 Elaboración de fichas de almacén

###### 2.6 Notas de pedido

###### 2.7 Notas de entrega interna

###### 2.8 Documentación de suministros

###### 2.9 La factura

##### 3 Recepción de mercancías en pastelería - confitería

###### 3.1 Organización de la recepción

###### 3.2 Operaciones y comprobaciones generales en recepción

###### 3.3 Compra - documentación de entrada y salida

###### 3.4 Medición y pasaje de cantidades

###### 3.5 Protección de las mercancías

##### 4 Almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería

###### 4.1 Sistemas de almacenaje y tipos de almacén

- 4.2 Ubicación de mercancías
- 4.3 Acondicionamiento y distribución del almacén
- 4.4 Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
- 4.5 Documentos de control de almacén

## 5 Expedición en mercancías en pastelería - confitería

- 5.1 Organización de la expedición
- 5.2 Transporte externo
- 5.3 Criterios de selección del medio de transporte
- 5.4 Tipos de transporte desde el punto de vista del usuario
- 5.5 El fraccionamiento de la carga
- 5.6 Las rutas de transporte
- 5.7 Aplicación al transporte de los conceptos de propiedad

## 6 Puesta a punto de utillaje

- 6.1 El obrador de pastelería y repostería
- 6.2 Distribución de equipos y áreas de trabajo
- 6.3 Dispositivos de seguridad
- 6.4 Limpieza de área de trabajo

## **2º PERIODO FORMATIVO**

### **ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA**

#### **Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería**

##### 1 Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

- 1.1 Deducción y cálculo de las necesidades de género
- 1.2 Aprovisionamiento interno
- 1.3 Regeneración y acondicionamiento de materias primas

##### 2 Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

- 2.1 Operaciones básicas
- 2.2 Técnicas básicas

##### 3 Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

- 3.1 Tipos de masas
- 3.2 Amasado
- 3.3 Reposo en masa o en bloque
- 3.4 Proceso de hojaldrado manual o mecánico
- 3.5 Proceso de fermentación
- 3.6 Tratamiento térmico de las masas de bollería
- 3.7 Deshorneado y enfriado de las piezas
- 3.8 Anomalías más frecuentes
- 3.9 Formulación
- 3.10 Preparación de la esponja
- 3.11 Productos finales de bollería

#### 4 Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

##### 4.1 Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos

#### 5 Aplicación de las técnicas de frío

##### 5.1 Aplicación de las técnicas de frío

##### 5.2 Fermentación controlada y aletargada

##### 5.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

##### 5.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

##### 5.5 Anomalías causas y posibles correcciones

##### 5.6 Regeneración de masas ultracongeladas

### **Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería**

#### 1 Operaciones previas a las elaboraciones complementarias

##### 1.1 Regeneración y acondicionamiento de materias primas

##### 1.2 Aprovechamiento interno formulación de documentación

##### 1.3 Selección acondicionamiento y regulación del equipo

#### 2 Elaboración de cremas o rellenos dulces

##### 2.1 Principales tipos de cremas

##### 2.2 Tipo crema pastelera

##### 2.3 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración

##### 2.4 Formulación de las distintas elaboraciones

##### 2.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes

##### 2.6 Conservación y normas de higiene

##### 2.7 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración

##### 2.8 Formulación de las distintas elaboraciones

##### 2.9 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes

##### 2.10 Conservación y normas de higiene

##### 2.11 Tipos chantilly fondant y otras

##### 2.12 Ingredientes propios de cada elaboración

##### 2.13 Formulación de las distintas elaboraciones

##### 2.14 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes

##### 2.15 Conservación y normas de higiene

#### 3 Elaboración de rellenos salados

##### 3.1 Tipos crema base

##### 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración

##### 3.3 Formulación de las distintas elaboraciones

##### 3.4 Conservación y normas de higiene

##### 3.5 Elaboración de cubiertas en pastelería

##### 3.6 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración

##### 3.7 Formulación de las distintas elaboraciones

##### 3.8 Conservación y normas de higiene

#### 4 Aplicación de las técnicas de frío

##### 4.1 Congelación descongelación de productos complementarios

##### 4.2 Fermentación controlada y aletargada

- 4.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 4.4 Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
- 4.5 Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 4.6 Regeneración de masas ultracongeladas

### **3º PERIODO FORMATIVO**

#### **PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**

##### **Elaboraciones de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas**

###### **1 Procesado del cacao**

- 1.1 Definición y clasificación de los derivados del cacao
- 1.2 Procesado del fruto del cacao
- 1.3 Procesado de las habas de cacao
- 1.4 Procesado de la torta de cacao
- 1.5 Maquinaria utilizada en los distintos procesos

###### **2 Elaboración de chocolate**

- 2.1 Tipos de chocolate y sucedáneos
- 2.2 Proceso de obtención del chocolate
- 2.3 Principales elaboraciones con chocolate
- 2.4 Principales elaboraciones con chocolate II
- 2.5 Principales elaboraciones con chocolate III
- 2.6 Principales elaboraciones con chocolate IV

###### **3 Elaboración de mazapanes y turrone**

- 3.1 Definición, tipos y calidades de turrone y mazapanes
- 3.2 Elaboraciones complementarias
- 3.3 Proceso de elaboración de turrone
- 3.4 Proceso de elaboración de mazapanes
- 3.5 Proceso de elaboración de polvorone

###### **4 Elaboración de caramelos y otras golosinas**

- 4.1 Definición y clasificación de estos productos
- 4.2 Tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos

##### **Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas**

###### **1 Elaboración de productos de galletería**

- 1.1 Definición y clasificación de las masas de galletería

###### **2 Elaboración de helados artesanos**

- 2.1 Definición y clasificación de los helados

###### **3 Elaboración de especialidades diversas**

- 3.1 Principales elaboraciones
- 3.2 Principales elaboraciones II
- 3.3 Principales elaboraciones III
- 3.4 Técnicas de los postres elementales más representativos
- 3.5 Técnicas de los postres elementales más representativos II
- 3.6 Técnicas de los postres elementales más representativos III
- 3.7 Técnicas de los postres elementales más representativos IV

#### **ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA**

##### **1 Acondicionamiento de los productos**

- 1.1 Acondicionamiento de las masas bases

- 1.2 Acondicionamiento de los productos complementarios
- 1.3 Selección, acondicionamiento y regulación del equipo

## 2 Manejo de equipos industriales para la decoración

- 2.1 Baños maría
- 2.2 Atemperadores de cobertura
- 2.3 Bañadoras, nebulizadores, palas de quemar y sopletes
- 2.4 Mangas pasteleras, cartuchos o cornets, paletas y aerógrafos
- 2.5 Pintado, glaseado y flameado

## 3 Técnicas artesanales para el acabado y decoración

- 3.1 Técnicas artesanales para el acabado
- 3.2 Elementos decorativos habituales
- 3.3 Tendencias actuales en decoración

## **ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA**

### 1 Envasado en pastelería-confitería

- 1.1 Maquinaria de envasado
- 1.2 Operaciones de envasado

### 2 Embalaje y etiquetado en pastelería-confitería

- 2.1 Operaciones de embalaje
- 2.2 Equipos de embalaje
- 2.3 Empaquetado de productos ante el cliente
- 2.4 Transporte, venta, exportación e importación
- 2.5 Etiquetas

### 3 Exposición y venta de productos

- 3.1 Expositores y escaparates
- 3.2 La publicidad en el punto de venta

## **4º PERIODO FORMATIVO**

### **SEGURIDAD E HIGIENE EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA**

#### 1 Requisitos higiénico-sanitarios

- 1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2 Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- 1.3 Materiales y construcción higiénica de los equipos
- 1.4 Higiene
- 1.5 Responsabilidades y competencias

#### 2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1 Personal de fabricación, distribución y venta de panes y bollería
- 2.2 Personal manipulador
- 2.3 Salud e higiene personal

#### 3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1 Alimentación y salud
- 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos
- 3.3 Fuentes de contaminación de los alimentos

3.4 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

4 Aplicación de sistemas de autocontrol

4.1 Autocontrol

4.2 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades

5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria

5.1 Agentes y factores de impacto

5.2 Tratamiento de residuos

5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental

5.4 Consumo de agua

6 Prevención y protección de riesgos laborales

6.1 Evaluación de riesgos profesionales

6.2 Condiciones específicas de seguridad

6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

6.4 Tipos de planes de emergencia

6.5 Señalización

6.6 Medios de protección colectiva y equipos de protección individual

6.7 Materiales y locales de primeros auxilios

6.8 Primeros auxilios

## **5º PERIODO FORMATIVO**

**Calidad en el trabajo.**

**Conceptos de calidad y enfoques de gestión.**

### **1 Conceptos fundamentales de calidad**

- Introducción conceptual
- Conceptos de “producto” y “proceso”
- Calidad objetiva y calidad subjetiva
- Calidad absoluta y calidad relativa
- Calidad interna y calidad externa
- Calidad como excelencia
- Calidad como conformidad
- Calidad como uniformidad
- Calidad como aptitud para el uso
- Calidad como satisfacción de las expectativas del cliente

### **2 Calidad en la prestación del servicio al cliente.**

- Introducción
- Conceptos y características de la calidad de servicio

### **3 Círculos de calidad**

- Fundamentos
- Historia de los círculos de calidad
- ¿Qué es un círculo de calidad?
- Implantación de círculos de calidad

**Gestión de la calidad.**

### **1 La calidad en el trabajo**

- Introducción
- Qué es la calidad de un producto o servicio. Calidad en una organización
- La importancia de la calidad y no de la cantidad
- Las ventajas de apostar por la calidad en el trabajo
- Qué supone la No-Calidad en el trabajo

## **2 Calidad total**

- Las dimensiones de la calidad del producto
- Concepto de Calidad Total

## **3 Gestión de la calidad. Conceptos fundamentales**

- Concepto de Gestión de la Calidad
- Enfoques de Gestión de la Calidad: clasificación y características básicas
- Planificación con proveedores

## **Herramientas para medir parámetros de calidad.**

### **1 Muestreo**

- Tipo de muestreo. Índice de desviaciones
- Tipos de muestreo
- Histórico. Informes

### **2 Estadística aplicada**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

### **3 Verificación y registro. Trazabilidad**

- Utilización de equipos de pruebas y medida.
- Cumplimentación de los protocolos de comprobación y medidas
- Trazabilidad

## **Indicadores de gestión.**

### **1 La planificación y el control de gestión: marco conceptual y definiciones básicas**

- Introducción
- Marco conceptual y definiciones básicas

### **2 Los indicadores de gestión**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

### **3 Diseño y construcción de indicadores**

- Génesis de los indicadores de gestión en la organización
- Condiciones básicas que deben reunir los indicadores
- Metodología para la construcción de los indicadores
- Etapas para desarrollo y establecimiento de indicadores de gestión
- Lecciones aprendidas sobre la base de experiencias previas en el uso de indicadores
- Potenciales dificultades en la elaboración de indicadores
- Presentación de los indicadores

### **4 Indicadores básicos**

- Alcance del sistema de indicadores
- Indicadores con base en el esquema de valor de mercado
- Indicadores de efectividad
- Indicadores de eficiencia
- Indicadores de calidad
- Indicadores de productividad
- Indicadores de apalancamiento
- Indicadores de rentabilidad
- Indicadores de riesgo
- Indicadores de competitividad
- Indicadores de liquidez
- Diseño de otros indicadores importantes
- Indicadores de seguridad industrial
- Conclusiones fundamentales

## **Calidad total**

### **1 Diferentes enfoques del proceso de control de calidad**

- El enfoque como inspección
- El enfoque como control estadístico de la calidad
- El enfoque como aseguramiento de la calidad o control de calidad total
- El enfoque japonés o CWQC

### **2 Gestión de la calidad total**

- El enfoque integrador como Gestión de la Calidad Total
- Principios y prácticas para la GCT
- La GCT como proceso: Grado de adopción

## **Costes de la no calidad**

### **1 Coste de calidad. Clase de coste de la calidad**

- La calidad y los costes
- El impacto de los costes en la calidad
- Manual de control de calidad
- Riesgos de la no calidad. Costes de la no calidad
- Consecuencias de la NO calidad
- Propuestas de mejora
- Coste / inversión de la calidad

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo**

#### **1. Marco teórico del modelo de orientación profesional en Andalucía**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **1.1 Contexto Europeo y Nacional 3**

- La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)
- El Plan Nacional de Empleo (P.N.D.E.)

##### **1.2 Modelo teórico**

##### **1.3 Competencias profesionales del orientador profesional**

- Competencias profesionales en el desarrollo de la acción del orientador profesional
- Competencias del desarrollo e implementación de la acción de la orientación

##### **1.4 Colectivo de la orientación profesional**

- Colectivos especiales

##### **1.5 Mercado de trabajo Andaluz**

- Características
- Agentes que intervienen en el mercado de trabajo

#### **ANEXO 1**

- Orientadores laborales: ayudando a encauzar la vida profesional de las personas
- Fuentes

#### **ANEXO 2**

- Entrevista a Víctor Álvarez Rojo

#### **ACTIVIDAD 1 - La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)**

#### **ACTIVIDAD 2 - Políticas de empleo**

#### **2. El sistema de orientación profesional: el programa Andalucía orienta y la red de unidades de orientación**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **2.1 Normativa reguladora**

- Normativa Nacional
- Normativa Andaluza

##### **2.2 principios inspiradores**

- Igualdad de Oportunidades
- Centrada en la persona
- Nuevas Tecnologías
- Calidad

##### **2.3 Tipología de centros**

- Centros De Referencia
- Unidades de Orientación

##### **2.4 Servicio telemático de orientación**

- Servicio telemático de orientación

#### **ANEXO 3**

- ¿Qué es Andalucía orienta?

#### **ACTIVIDAD 1 - Normativas nacionales sobre empleo**

#### **ACTIVIDAD 2 - “Andalucía orienta”**

### **3. ACCIONES BÁSICAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL**

- Presentación
- Objetivo del módulo
- 3.1 Entrevista en profundidad**
  - Entrevista en profundidad
- 3.2 Orientación vocacional**
- 3.3 Información sobre el mercado de trabajo**
- 3.4 Asesoramiento sobre técnicas de búsqueda de empleo**
  - Elaboración del currículum vitae
  - Analizar las ofertas de empleo
  - Ofrecerse a una empresa
  - Simulación de entrevistas
  - Conocerse y posicionarse en el mercado de trabajo
  - Itinerarios personalizados para la inserción
  - Acompañamiento en la búsqueda de empleo
  - Asesoramiento al autoempleo

#### **ANEXO 4**

- Definir tu proyecto profesional

#### **ACTIVIDAD 1 - Acciones básicas de orientación**

#### **ACTIVIDAD 2 - “El currículum y la carta de autocandidatura”**

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Primeros auxilios en la empresa**

#### **1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud**

- El trabajo y la salud
- Los riesgos profesionales
- Factores de riesgo laboral
- Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
- Daños derivados del trabajo
- Accidentes de trabajo
- Enfermedades profesionales
- Diferencia entre accidentes de trabajo y enfermedad profesional
- Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
- Deberes y obligaciones básicas en esta materia
- Política de prevención de riesgos laborales
- Fomento de la toma de conciencia
- Participación, información, consulta y propuestas
- El empresario
- El trabajador

#### **2. Medicina en el trabajo**

- Medicina del trabajo
- El derecho a la salud
- Daños derivados del trabajo
- Patología de origen laboral

- Efectos de los agentes químicos en la salud
- Efectos de los agentes biológicos en la salud
- Efectos del ruido en la salud
- Efectos de las vibraciones sobre la salud
- Técnicas utilizadas en la vigilancia de la salud
- La vigilancia de la salud de los trabajadores
- Protocolos médicos
- Programas de vigilancia de la salud
- Promoción de la salud en la empresa
- Epidemiología laboral
- Planificación e información sanitaria

### **3. Riesgos generales y su prevención**

- Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
- Proyección de fragmentos o partículas
- Golpes o cortes por objetos y herramientas
- Atrapamiento por vuelco de máquina
- Golpes atrapamientos por derrumbamiento
- Contacto eléctrico
- Sobreesfuerzo
- Exposición al polvo o a ruidos
- Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
- Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
- Contaminantes químicos
- Toxicología laboral
- Medición de la exposición a contaminantes
- Corrección ambiental
- Contaminantes físicos
- Energía mecánica
- Energía térmica
- Energía electromagnética
- Contaminantes biológicos
- La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- Sistemas elementales de control de riesgos
- Protección colectiva
- Equipos de protección individual
- Protección del cráneo
- Protectores del aparato auditivo
- Protectores de la cara y del aparato visual
- Protectores de las vías respiratorias
- Protección de las extremidades y piel
- Protectores del tronco y el abdomen
- Protección total del cuerpo

### **4. Primeros auxilios**

- Procedimientos generales
- Eslabones de la cadena de socorro
- Evaluación primaria de un accidentado
- Normas generales ante una situación de urgencia

- Reanimación cardiopulmonar
- Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- Fracturas
- Traumatismos craneoencefálicos
- Lesiones en columna
- Quemaduras
- Lesiones oculares
- Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

## **5. Planes de emergencia**

- Planes de emergencia
- Concepto y objetivos
- Actuaciones del empresario
- Situaciones ante un plan de emergencia
- Situaciones de emergencia
- Tipos de planes de emergencia
- Organización del plan de emergencia
- Actuaciones en un plan de emergencia
- Implantación del plan de emergencia
- Simulacros de emergencia