



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación
Centro de Educación de Adultos
El Tiemblo (Ávila)

PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL

PROYECTO

PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL



“OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA”

Código de la cualificación profesional de referencia: HOT414_1

Código del Certificado de profesionalidad: HOTR0109

CURSO: 2016/2017

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 2/36

INDICE

1.- NOMBRE DEL PROGRAMA:	3
2.- TIPO DE PROGRAMA:	3
3.- DESTINATARIOS:	3
4.- DIAGNOSTICO DE LAS NECESIDADES FORMATIVAS IDENTIFICADAS EN EL ÁMBITO DE ACTUACIÓN DEL CENTRO QUE JUSTIFIQUE LA PERTINENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA OFERTA DEL PROGRAMA.....	5
5.- PROFESORADO DISPONIBLE EN EL CENTRO PARA SU IMPARTICIÓN.	8
6.- DEPARTAMENTO O DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE SU DESARROLLO....	8
7.- INSTALACIONES.....	9
8.- CARACTERÍSTICAS, CONTENIDOS Y ORGANIZACIÓN.....	10
8.1.- Familia Profesional:	10
8.2.- Competencia general:	10
8.3.- Unidades de competencia:	11
8.4.- Entorno profesional:.....	11
8.4.1.- Ámbito profesional	11
8.4.2.- Sectores productivos	11
8.4.3.- Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes	11
8.4.4.- Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:.....	12
8.5.- Duración de la Formación Asociada:	12
8.6.- Módulos formativos y unidades formativas:	12
8.7.- Unidades de Competencia.....	13
UNIDAD DE COMPETENCIA 1	13
UNIDAD DE COMPETENCIA 2	15
8.8.- Capacidades y criterios de Evaluación por módulos.-.....	17
MÓDULO FORMATIVO 1	17
MÓDULO FORMATIVO 2	23
9.- METODOLOGÍA.....	32
10.- EVALUACIÓN.....	34
11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES-.....	35
12.- BIBLIOGRAFÍA.....	36

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	Pág. 3/36

1.- NOMBRE DEL PROGRAMA:

PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

“Operaciones Básicas de Pastelería”

2.- TIPO DE PROGRAMA:

Programa de educación no formal en el “Área de Formación Orientada al Desarrollo Profesional”.

Programa para la adquisición y desarrollo de competencias profesionales.

3.- DESTINATARIOS:

Alumnos/as adultos/as mayores de 18 años, que principalmente coinciden con uno de estos perfiles de adultos que:

- ✚ Trabajando en el sector de hostelería, por sus circunstancias personales, acceden al mismo sin una formación profesional básica adecuada y ocupan los puestos de trabajo con las categorías profesionales más bajas, sin posibilidad de promocionar dentro de la profesión.
- ✚ Trabajando en este medio no pueden mejorar, a nivel profesional, especialmente en el sector público (Residencias, Hospitales,...), por carecer de una titulación profesional mínima.
- ✚ Trabajando en Hostelería tienen la preocupación de una futura pérdida de su puesto de trabajo debido a la cada vez mayor exigencia de profesionalidad y competitividad del mercado de trabajo.
- ✚ Ocupando puestos de trabajo con la categoría profesional de auxiliar y ayudante se han quedado estancadas, en sus respectivas empresas, a nivel de tareas profesionales que desempeñan, lo que les imposibilita, en muchas ocasiones, poder moverse por otros territorios, por falta de competencias profesionales básicas.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	Pág. 4/36

✚ El hecho de que tanto en El Tiemblo, como en la comarca del Valle del Alberche y Tierra de Pinares, los establecimientos dedicados a la restauración presenten un claro déficit en el campo de la repostería hace que los empresarios estén buscando profesionales capacitados en este ámbito para corregir esta deficiencia o poder encontrar una oferta formativa para los trabajadores que ya están empleados en este sector, La implantación de este programa en el Centro de Educación de Personas Adultas de El Tiemblo abriría un camino de solución tanto para trabajadores en paro como para empresarios del sector.

✚ Ante las dificultades que vive , hoy en día, nuestro país y la pérdida, en muchos casos, de su puesto de trabajo, tienen en estas enseñanzas una vía de formación para incorporarse al mercado laboral, dentro de un sector, el turístico, que es de los pocos que funciona medianamente bien, en el marco actual de inestabilidad laboral.

Todos estos perfiles se contemplan en el artículo 2 de la ORDEN EDU/661/2012 que hace referencia a la finalidad principal de los programas de educación no formal recoge:

Los programas de educación no formal tendrán como fin promover el acceso de las personas adultas a la sociedad del conocimiento a través de procesos de aprendizaje que favorezcan el desarrollo personal, profesional y social en condiciones de igualdad.

La finalidad principal de estos programas será

servir de apoyo para: la consecución de la titulación básica, el acceso a la formación profesional, el refuerzo y desarrollo de competencias básicas y profesionales y la práctica de la ciudadanía activa, favoreciendo la formación integral de las personas adultas.



C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 5/36



4.- DIAGNOSTICO DE LAS NECESIDADES FORMATIVAS IDENTIFICADAS EN EL ÁMBITO DE ACTUACIÓN DEL CENTRO QUE JUSTIFIQUE LA PERTINENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA OFERTA DEL PROGRAMA.

El Centro Comarcal de Educación de Adultos, así como sus diferentes actuaciones en el resto de las localidades se encuentran enclavadas en el Valle del Alberche y Pinares, situados dentro del Sistema Central, en el sureste de la provincia de Ávila. Está cruzado por el río del mismo nombre, que discurre desde la zona occidental de la provincia, hasta la oriental, corre por tierras de la provincia de Madrid y desemboca en el Tajo, cerca de Talavera.

Demográficamente, La dinámica poblacional es ligeramente regresiva; más atenuada en los municipios de mayor población y con una economía más diversificada: Las Navas del Marqués, El Tiemblo, Cebreros, Hoyo de Pinares, Navalunga, Burgohondo, y El Barraco.

El sector económico más representativo, del Valle del Alberche y Tierra de Pinares, es el sector servicios, sector constituido por un gran abanico de actividades, entre los que

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA</i>	Pág. 6/36

destaca todas aquellas actividades relacionadas con el Ocio y el turismo, ya que gozan de innegable atractivo. A lo largo del curso del río, cuenta con abundantes zonas de baño, con excelentes playas y espacios de descanso, donde practicar los distintos deportes de agua: natación, windsurf y esquí acuático, piragüismo o vela en el pantano de El Burguillo; y, como complemento, incluso golf.

La orografía permite practicar toda suerte de actividades de ocio en directo contacto con la naturaleza: senderismo, ciclismo de montaña, rutas ecuestres, quads... con las que disfrutar de los importantes enclaves ecológicos de la zona. Por ejemplo, el Valle de Iruelas, Reserva Natural y Zona de especial protección para las aves, en la que se encuentra una de las mayores concentraciones de buitre negro de Europa; o la población de El Hoyo de Pinares, declarada también como ZEPA; o El Castañar del El Tiemblo, lugares de una singular belleza natural y de una importancia ecológica reconocida; o El Barraco, donde, como un caleidoscopio de todo ello, se puede visitar y admirar el Museo de la Naturaleza,

Además de este variopinto panorama, excelentes casas de turismo rural, camping en plena naturaleza, son motivo más que sobrado para adentrarse en esta zona de la provincia.

Todo ello hace que la hostelería, y en especial la cocina y la pastelería se conviertan en uno de los posibles yacimientos de empleo de la Comarca, donde por otra parte faltan profesionales preparados para ofrecer un servicio atractivo como corresponde a la demanda de dicha zona.

En estos momentos de elevado desempleo cobra una especial relevancia para las personas y para las empresas, la formación profesional especializada que ofrece actualmente, el Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad, Una formación para el empleo dirigida a la adquisición, mejora y actualización permanente de las competencias y cualificaciones profesionales, favoreciendo el aprendizaje a lo largo de toda la vida de la población activa, y especialmente en paro, conjugando las

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERERÍA</i>	Pág. 7/36

necesidades de las personas, de las empresas, de los territorios y de los sectores productivos, en una sociedad en continuo proceso de cambio e innovación.

Por otra parte el Centro de Educación de Adultos de El Tiemblo, Cuenta con una amplia experiencia de 14 años impartiendo formación en lo que a “Cocina y Pastelería” se refiere.

Así mismo, durante el curso académico 2011 – 2012, se inició la impartición del curso correspondientes a la Cualificación Profesional de la “Familia Profesional Hostelería y Turismo” “Operaciones básicas de cocina” de Nivel: 1 (Código: HOT091_1), correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0108)

Durante el curso 2015 - 2016 Centro participó en la “Experiencia piloto de impartición de Certificados de Profesionalidad en Centros de Adultos” habiendo sido Homologado por el EcyL para la impartición de 3 Certificados de Profesionalidad: “Operaciones Básicas de Cocina”, “Actividades Auxiliares en Viveros, Jardines y Centros de Jardinería” y “Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en Instituciones Sociales”.

Todo ello nos permite asegurar que nuestro Centro cuenta con una experiencia previa en la impartición de estos cursos, que en la actualidad tienen una mayor importancia debido a la necesidad de contar con personas cualificadas en este sector de la Pastelería. Para unos podría ser una vía de acceso al mundo laboral, para otras una forma de afianzarse en sus puestos de trabajo, y para otras sería un complemento muy importante a las cualificaciones y certificados de profesionalidad de Cocina, que han obtenido a lo largo de estos cursos.

Por todo lo expuesto anteriormente, consideramos de vital importancia, la aprobación del presente proyecto, dado que tanto el Valle del Alberche como la Tierra de Pinares basa su economía principalmente en el sector del Turismo donde Cocina y Pastelería juegan un papel principal

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</i>	Pág. 8/36

5.- PROFESORADO DISPONIBLE EN EL CENTRO PARA SU IMPARTICIÓN.

La impartición de esta Cualificación Profesional, supondría la ampliación de medio cupo de Profesor técnico de F.P. en el Centro, o en caso de no poderse ampliar dicha plantilla, cambiar el perfil de uno de los profesores del Centro. Ya que en la actualidad el C.E.P.A. El Tiemblo (Ávila), cuenta con un Profesor Técnico de Formación Profesional, con media Jornada, responsable de Impartir los contenidos correspondientes a la Cualificación Profesional de “Actividades Auxiliares en Viveros, Jardines y Centros de Jardinería” , cualificación que ya llevamos varios años impartiendo, motivo este por el que la matrícula ha ido disminuyendo significativamente en estos años. Por este motivo consideramos que se podría modificar el perfil de este cupo de profesorado, por uno de “Operaciones Básicas de Pastelería”, lo que permitiría impartir esta nueva Cualificación Profesional en el Centro, sin un aumento del cupo de profesorado, y cubriendo una importante demanda del alumnado de este centro, que a su vez completaría la formación de cara a facilitar el acceso al mundo laboral de nuestros alumnos de “Operaciones Básicas de Cocina”, en un ámbito comarcal donde la demanda de personal formado en el sector de la hostelería, cocina y pastelería tiene una gran importancia, al ser una zona inminentemente turística.

6.- DEPARTAMENTO O DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE SU DESARROLLO.

Al contar el centro con solo tres Profesores Técnicos de Formación Profesional, de diferentes especialidades, un especialista en cocina, otro de la rama de Servicios a la Comunidad y otro de la rama agraria, no existe un departamento como tal de Pastelería, sino de F.P. cuyos responsables se encargarían de impartir “Cualificaciones Profesionales” que compartirían experiencias tanto en la organización como en el desarrollo de las mismas, contando permanentemente con la colaboración necesaria del resto del profesorado del Claustro de Profesores, así como con el apoyo y supervisión del Equipo Directivo.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	

7.- INSTALACIONES.

El CEA El Tiemblo, cuenta con un Aula Taller de Cocina y Pastelería, cuyas instalaciones cuentan con todo lo necesario para la impartición de los contenidos, tanto teóricos como prácticos de dicha cualificación.

De hecho durante cursos anteriores, antes de impartirse las cualificaciones actuales, dentro de las Enseñanzas no Regladas, nuestro Centro impartió en dichas instalaciones enseñanzas no formales de cocina y de Pastelería.

Dichas instalaciones se encuentran en la Avenida de La Juventud s/n de El Tiemblo, en la segunda planta de la Estación de Autobuses.



C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	
		Pág. 10/36

8.- CARACTERÍSTICAS, CONTENIDOS Y ORGANIZACIÓN.

Entendemos por cualificación el conjunto de competencias profesionales que las personas pueden obtener mediante la formación, sea esta modular o de otro tipo, y a través de la experiencia profesional. Estas competencias son las que permiten que el trabajador obtenga las respuestas, en términos de resultados, que requiere la organización.

El SNCFP tiene como objetivos orientar la formación a las demandas de cualificación de las organizaciones productivas, facilitar la adecuación entre la oferta y la demanda del mercado de trabajo, extender la formación a lo largo de la vida, más allá del periodo educativo tradicional, y fomentar la libre circulación de trabajadores, por lo que cumple una función esencial en el ámbito laboral y formativo.

El presente proyectos se centrará en:

8.1.- Familia Profesional:

Denominación: “Operaciones básicas de Pastelería”

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración.

Nivel de cualificación profesional: 1

Código de la cualificación profesional: HOT414_1

Código del Certificado de profesionalidad: HOTR0109

8.2.- Competencia general:

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	
		Pág. 11/36

8.3.- Unidades de competencia:

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería

UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas

8.4.- Entorno profesional:

8.4.1.- Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

8.4.2.- Sectores productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería. Tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería.

8.4.3.- Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes:

- Ayudante de pastelería.
- Ayudante de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</i>	Pág. 12/36

8.4.4.- Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

8.5.- Duración de la Formación Asociada:

Duración de la formación asociada 360 horas

8.6.- Módulos formativos y unidades formativas:

MF1333_1: Aprovechamiento interno y conservación en pastelería (120 h)

- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0817: Aprovechamiento interno en pastelería (30 horas)
- UF0818: Conservación en pastelería (60 horas).

MF1334_1: Reelaboración, elaboración y presentación en pastelería (240 h)

- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0819: Reelaboración de productos básicos de pastelería. (90 horas)
- UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería. (90 horas)
- UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. (30 horas)

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	
		Pág. 13/36

8.7.- Unidades de Competencia.

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Denominación: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de reelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

Nivel: 1

Código: UC1333_1

Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

RP1: Realizar diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje del área de producción en pastelería, se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al cuidado de equipos, máquinas y útiles se aplican para su conservación.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a su superior.

RP2: Realizar bajo supervisión el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la reelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas.

CR2.1 Las materias primas se reciben, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, la documentación y el número de pedido, entre otros.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.3 Los géneros necesarios para la realización de las operaciones de pastelería se distribuyen a las secciones de trabajo siguiendo instrucciones previas.

CR2.4 Las disfunciones o anomalías detectadas se informan con prontitud a su superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de elaboración de productos de pastelería se comprueban y se comunica con rapidez la cantidad a su superior.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 14/36

RP3: Ejecutar, bajo con supervisión operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería que resulten aptas para su posterior aplicación, distribución y consumo, siguiendo instrucciones y normas establecidas.

CR3.1 El envasado, conservación almacenamiento y regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería se realizan para su aplicación, distribución y consumo, siguiendo las instrucciones recibidas, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y considerando:

- Las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.

CR3.2 La presentación del producto se realiza en función de la ficha de especificación o instrucciones recibidas.

CR3.4 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene si fuera preciso actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR3.4 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

Medios de producción

Obrador. Equipos, utensilios y utillaje propios del área de pastelería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería apropiados. Materia primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía.

Productos y resultados

Limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje de pastelería. Comunicación de disfunciones y anomalías referidas a los equipos y utillaje. Géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería envasados, conservados, almacenados y regenerados para su posterior aplicación o distribución comercial.

Información utilizada o generada

Normas higiénico- sanitarias, de seguridad laboral y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Documentos normalizados tales como vales de pedido, ordenes internas, fichas de trabajo o de especificación, entre otros.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA</i>	Pág. 15/36

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Denominación: Preelaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Nivel: 1

Código: UC1334_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.

CR1.1 Las preelaboraciones se realizan siguiendo instrucciones y de acuerdo con:

- La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas.
- La aplicación de técnicas de transformación y cocinado a aquellos productos que lo necesiten.
- Las fichas técnicas de preelaboración.
- Las órdenes recibidas

CR1.2 El racionado, troceado o picado de las materias primas y preelaboraciones se realiza en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

CR1.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.

CR1.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

RP2: Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.

CR2.1 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.

CR2.2 El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

CR2.3 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se preparan para su conservación.

CR2.4 Los equipos, utensilios y utillaje, empleados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y los métodos establecidos.

CR2.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.6 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 16/36

RP3: Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CR3.1 La asistencia en la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería se presta, con prontitud y diligencia, realizando operaciones específicas y siguiendo instrucciones precisas.

CR3.2 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos específicos y los métodos establecidos.

CR3.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios según lo establecido.

CR3.4 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

Medios de producción

Instalaciones. Equipos y maquinaria. Utensilios, herramientas y utillaje de pastelería. Materias primas y géneros, para las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. Productos de limpieza. Sistemas de suministro de energía. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Manipulación y preelaboración de materias primas. Elaboración, presentación y conservación de elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones. Limpieza y puesta a punto de equipos, utensilios y utillaje de pastelería. Asistencia a sus superiores jerárquicos en todo tipo de elaboraciones de productos de pastelería.

Información utilizada o generada

Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y manipulación de alimentos.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	
		Pág. 17/36

8.8.- Capacidades y criterios de Evaluación por módulos.-

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACION EN PASTELERÍA

Código: MF1333_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC7033_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de pre-elaboraciones y elaboraciones de pastelería.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	Pág. 18/36

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Uniformes de pastelería: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante-bar.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	Pág. 19/36

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

Código: UF0817

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 en lo referido a aprovisionamiento interno.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

CE1.1 Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

CE1.2 Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

CE1.3 Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

CE1.4 Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.

CE2.2 Describir las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.

C3: Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE3.1 Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.

CE3.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.

CE3.3 Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.4 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.

CE3.5 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

CE3.6 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	Pág. 20/36

Contenidos

1. El sector de la pastelería

- Definición de Pastelería.
- Tipos de establecimientos:
 - Pastelería tradicional
 - Pastelería industrial
 - Distribuidor de pastelería
 - Establecimientos que venden productos de pastelería
 - Otros establecimientos especializados.
- Productos que se venden en una pastelería:
 - Productos de confitería
 - Productos de bollería y masas fritas
 - Productos de pastelería y repostería
 - Helados
 - Tartas
 - Confituras
 - Mermeladas
 - Jaleas
 - Gelatinas
 - Pastas
 - Frutas en almíbar
 - Frutas confitadas
 - Salsas
 - Cremas de frutas
 - Productos
 - Panes especiales
 - Pastas saladas de diferentes tipos
 - Embutidos
 - Chacinas y quesos
 - Vinos y licores.
- El obrador de pastelería:
 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
 - Instalaciones del obrador de pastelería.
 - Organigrama laboral de pastelería.
 - Planificación y órdenes de trabajo de un obrador.
 - Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
 - Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
 - Control y mantenimiento característicos.

2. Las materias primas en pastelería.

- Identificación de las materias primas para una correcta recepción:
 - Harinas
 - Grasas
 - Lácteos y derivados
 - Ovoproductos
 - Frutas
 - Chocolates y coberturas
 - Frutos secos
 - Azúcares y varios.
- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 21/36

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
- Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
- Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
- Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
- Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: CONSERVACIÓN EN PASTERÍA

Código: UF0818

Duración: 60 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP3 en lo referido a la conservación.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

CE1.1 Identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, para su regeneración, envasado, almacenamiento y conservación

CE1.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.

CE1.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.4 Realizar las operaciones necesarias de los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.5 Argumentar la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

CE2.1 Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:

- Atendiendo a su destino o consumo asignado.
 - Según la naturaleza de sus componentes.
 - Cumpliendo con las normas de manipulación.
 - Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Formalizando los vales o documentos previstos.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 22/36

CE2.2 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE2.3 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

Contenidos

1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Horneado de panes o bollería precocida
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.

2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

- Sistemas de conservación.
- Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
- Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

3. Envasado de géneros de pastelería.

- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.

- Conservación: Definición.
- Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
- Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
 - Conservación por frío positivo y/o negativo
 - Deshidratación
 - Liofilización
 - Confitado
 - Compotas
 - Esterilización
 - Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

5. Participación en la mejora de la calidad.

- Concepto de calidad
- APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Aseguramiento de la calidad.
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	
		Pág. 23/36

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Código: MF1334_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC7034_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Duración: 240 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 24/36

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Uniformes de pastelería: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante-bar.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 25/36

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERÍA.

Código: UF0819

Duración: 90 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 en lo referido a la preelaboración de productos básicos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

CE2.1 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.

CE2.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

- Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
- Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
 - Cámaras frigoríficas o generadores de frío
 - Hornos
 - Batidoras amasadora
 - Laminadora
 - Heladora
 - Armario de fermentación
 - Trituradora-refinadora
 - Divisores de masas
 - Inyector o dosificador
 - Atemperadora de chocolate

C.E.P.A EL TIEMBL AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 26/36

- Freidora.
- Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
 - Pilas
 - Mesas
 - Carros
 - Portalatas
 - Tolvas o estanterías.
- Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
 - Varilla
 - Barreño
 - Boquillas
 - Cazo eléctrico
 - Paleta
 - Juegos de cortar pastas
 - Cuchillos
 - Cucharillas
 - Chinos
 - Espátulas
 - Espuela
 - Hilador
 - Polvera o lustradera
 - Manga pastelera
 - Medidas de capacidad
 - Moldes varios:
 - Bavarois
 - Tarta
 - Flores
 - Magdalena
 - Pan de molde
 - Perfectos
 - Flan
 - Plum-cake o savarín
 - Pasapurés
 - Peso
 - Pies de tarta
 - Expositores de tartas y pasteles
 - Placas de horno
 - Ralladores
 - Rodillos
 - Tamiz
 - Aros
 - Lengüeta de goma
 - Rebañadera
 - Quemadores eléctricos
 - Pesa jarabes
 - Termómetros
 - Escarchaderas y rejillas.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 27/36

2. Materias primas de uso común en pastelería

- Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería:
 - Frutas frescas
 - Carne
 - Pescados
 - Verduras
 - Frutos secos
 - Aromas
 - Especias entre otros.
Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

3. Preelaboración de materias primas

- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Preelaboraciones más usuales:
 - Merengue
 - Montado de nata y trufa
 - Gelatinas y glaseados
 - Puntos del azúcar
 - Pomado de mantequilla
 - Purés de frutas
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
- Técnicas y métodos establecidos.

4. Utilizaciones básicas de pastelería.

- Uso y manejo de la manga pastelera:
 - Preparación
 - Boquillas
 - Carga de la manga y cerrado de la manga.
- Uso y manejo del cornet o cartucho:
 - Confección de un cornet
 - Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
- Uso, estirado y manejo con rodillo.
- Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
 - Espátula
 - Acanalador
 - Lengua
 - Rebañadera
 - Atemperadora de chocolate
 - Cazo eléctrico
 - Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	
		Pág. 28/36

UNIDAD FORMATIVA 3

DENOMINACIÓN: ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Código: UF0820

Duración: 90 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3 en lo referido a elaboraciones básicas de productos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones de pastelería, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

Contenidos

1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
- Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.
- Conservación y almacenamiento.

2. Rellenos y cremas.

- Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
 - Cremas con base de huevo

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 29/36

- Cremas con nata
- Cremas con fruta
- Cremas con base de caramelo
- Trufas y pralinés.
- Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
- Conservación y almacenamiento.

3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

- Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Conservación y almacenamiento.

4. Pastas, mignardises y petit fours.

- Formularios.
- Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
- Conservación y almacenamiento.

5. Salsas y coulis.

- Formulario y variaciones.
- Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
- Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
- Conservación y almacenamiento.

6. Sorbetes y helados.

- Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
- Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones de los helados y sorbetes.
- Conservación y almacenamiento.

7. Postres en restauración.

- Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
- Semifríos: Bavarois y mousses.
- Postres en restauración: formulación y creación de postres.
- Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- Conservación y almacenamiento.

8. Tartas.

- Tartas. Montaje y composición.
- Elaboración de tartas clásicas, tales como:
 - Tarta alsaciana

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	Pág. 30/36

- Tartas de fruta
- Tartas con crema de mantequilla
- Tartas de yema
- Tartas de nata
- Tartas de trufa
- Tarta de queso
- Tarta de Santiago
- Brazos de gitano
- Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- Tartas con base de semifrios o mousses.
- Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

9. Pastelería salada.

- Clasificación de los diferentes grupos:
 - Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
 - De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
 - De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
- Formulas y procesos de elaboración.
- Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

UNIDAD FORMATIVA 4

Denominación: PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Código: UF0821

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3, en lo referido a la presentación y decoración de productos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CE2.1 Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

CE2.2 Interpretar la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

CE2.3 Identificar el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

CE2.4 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL	CURSO
	PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERÍA	Pág. 31/36

- CE2.5 Elegir el diseño básico o personal.
- CE2.6 Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE2.7 Disponer los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- CE2.8 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- CE2.9 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.
- CE2.10 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Acabado y presentación de pastelería

- Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
- Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
- Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
- Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
- Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

2. Decoración de productos de repostería.

- Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- Decoraciones de chocolate.
- Pasos más importantes para trabajar la cobertura:
 - Fundir la cobertura
 - Atemperar la cobertura
 - Medición de la temperatura durante el templado
 - Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
 - Enfriamiento del chocolate
 - Acondicionamiento.
- Posibles problemas y como evitarlos.
- Composición básica de las coberturas.
- Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
- Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
- Conservación y almacenamiento.

3. Decoraciones con caramelo y frutas.

- Materias primas para la obtención del caramelo:
 - Azúcar
 - Glucosa
 - Acido tartárico
 - Gel de sílice y colorantes.
- El azúcar: puntos y aplicaciones
- Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
- Cocción del azúcar.
- Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
- Conservación y almacenamiento.
- Decoraciones con frutas.
- Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
- Utensilios para la talla y manipulación de frutas.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	
		Pág. 32/36

- Posibles problemas y como evitarlos.
- Conservación y almacenamiento.

9.- METODOLOGÍA.

Las primeras Unidades de Trabajo tienen un mayor componente teórico y conceptual, pero incluyen visitas al taller de prácticas para familiarizarse con los instrumentos y materias primas que se van a usar durante el desarrollo del módulo.

Del resto de Unidades de Trabajo, al inicio de cada una se impartirán clases teóricas donde se proporcionarán al alumno los conceptos necesarios para la realización de las prácticas, que serán evaluados periódicamente mediante pruebas escritas para comprobar el grado de asimilación de los alumnos.

Dentro de la metodología expositiva, el profesor dedicará el tiempo necesario a explicar todos aquellos conceptos y temas que estime necesarios para la comprensión de las unidades de trabajo así como de las capacidades terminales asociadas.

También habrá un tiempo para aclarar dudas o explicar de otra forma conceptos que no hayan sido entendidos en primera instancia.

La metodología práctica a seguir comenzará con la lectura por parte de un alumno (de forma rotatoria) del material, que el profesor irá ampliando, puntualizando y explicando los conceptos que se detallan.

Estas explicaciones orales estarán reforzadas con presentaciones multimedia o visitas en Internet a páginas web relacionadas con la unidad de trabajo.

La metodología deductiva a aplicar será, la realización por parte de los alumnos del ejercicio de autoevaluación propuesto para cada unidad de trabajo, que tratará de contener y resumir aquellos conceptos más importantes de la unidad explicada.

La posibilidad de estructurar un programa práctico secuenciado con la lógica tradicional, acabar con un tema para seguidamente empezar con el siguiente, crea múltiples y numerosos problemas, entre los que se pueden citar:

- **Económicos**, a que los productos que se elaboran, al ser perecederos debemos darles salida, consumirlos por los propios alumnos o para terceros.
- **De adaptación a la realidad del mundo productivo** pues la empresa de restauración funciona sirviendo diariamente sus productos mediante la oferta de en los que se dan la variedad de productos o sistemas de elaboración ejecutados

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	

simultáneamente. El centro, en la medida de nuestras posibilidades, debe adaptarse a este sistema para hacer más fácil y menos traumático el paso del alumno al mundo laboral.

- **Estacionalidad**, ya que existen géneros o elaboraciones que deben ser tratados en épocas determinadas del año.
- **Situación presupuestaria.**
- **Reglas gastronómicas y dietéticas o nutricionales.**
- **Posibilidades de mercado, etc.**

Por estas razones los temas teóricos se estructurarán según un sistema lógico que permitan dar a los alumnos una visión general de la materia. La práctica tratará los mismos temas teóricos pero desde un punto de vista más global, mezclando diferentes productos, diferentes métodos, etc. para la realización de elaboraciones con la lógica de dificultad progresiva para la formación del alumno.

La metodología de enseñanza se llevará a cabo de forma activa, participativa, grupal o individualizada (según casos y necesidades en el trabajo a desarrollar).

Los alumnos serán distribuidos en grupos (todos desarrollan la misma actividad). Dentro de cada grupo se les distribuirá de tal manera para que la realización de las prácticas se haga un ambiente de compañerismo y fomentando el trabajo en equipo.

Formados los grupos y definidas las labores que se van a realizar, se presentará la práctica por parte del profesor. A continuación se abrirá un debate para exponer las dudas que puedan surgir.

A continuación se realizará la práctica por parte del alumno, con el seguimiento constante por parte del profesor que, a la vez que corrige los posibles defectos, evalúa tanto la actitud como las destrezas y conocimientos que vaya adquiriendo el alumno.

Al finalizar la práctica, el alumno realizará una ficha donde recoja las distintas elaboraciones, ingredientes y materiales utilizados. Dichas fichas deberán ir clasificadas en un fichero-recetario que será también evaluado por el profesor.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	

10.- EVALUACIÓN

1. Pruebas teóricas y/o prácticas
2. Trabajos en grupo e individuales.
3. Observación sistematizada durante todas las jornadas de prácticas en el taller de pastelería que definan los conocimientos que van adquiriendo los alumnos.
4. Análisis de las producciones de los alumnos teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
 - Asistencia
 - Puntualidad
 - Uniformidad
 - Captación y manejo de la información
 - Cuidado y aprovechamiento de la maquinaria, útiles y herramientas
 - Respeto a las normas de seguridad e higiene
 - Organización y creatividad
 - Resolución de problemas

Criterios de calificación

Los criterios de calificación que se establecen son los siguientes:

50 % Pruebas prácticas y las observaciones realizadas durante los ejercicios de prácticas. Teniendo en cuenta que para aplicar porcentajes es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 tanto en el trabajo diario como en la prueba práctica en caso de ser realizada.

30% Pruebas o escritas (de patrón, tipo test, de desarrollar, etc.). Estos serán imprescindibles para aprobar la asignatura, en caso de no presentarse en la fecha acordada la nota de esa evaluación será negativa. Teniendo en cuenta que para aplicar porcentajes es necesario obtener una calificación igual o superior a 5.

15% Asistencia, interés, comportamiento, limpieza y puntualidad.

5 % Exposición de trabajos y fichero – recetario

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</i>	
		Pág. 35/36

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES-

El alumno será convenientemente informado de las actividades a realizar, siendo muy recomendable la participación en las mismas.

Todas y cada una de las actividades propuestas estarán relacionadas con alguno de los resultados de aprendizaje propuestos en el currículo.

Con criterio general, las actividades extraescolares (propuestas y relacionadas con este módulo), a realizar estarán encuadradas en alguno de estos apartados:

1. Visita a una feria relacionada con el sector o la industria de la pastelería.
2. Demostración en el Aula de Ovoproductos: usos comunes y utilización.
3. Visita a una empresa del sector.
4. Cualquier actividad que llegue al Departamento se considere recomendable para ampliar la visión del módulo.

C.E.P.A EL TIEMBLO AVILA	PROGRAMAS DE EDUCACIÓN NO FORMAL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	CURSO 2016/17
	<i>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</i>	

12.- BIBLIOGRAFÍA.

www.mec.es

Saper. / Santiago Pérez

Pastelería y panadería / Humanes.

Larousse de pastelería/ Pierre Hermé.

La cocina dulce/Paco Torreblanca.

Cocina y Pastelería/ de la Traba

Bollería/ Ortíz Ángel

Materias Primas de Pastelería y Panadería/ Cetece

PAGINAS WEB

- www.gastronomiavasca.net

- www.consumer.es

- www.cnice.mec.es

- www.gastronomiaycia.com

- www.patrimonio-gastronomico.com

- www.mapa.es

- www.calidadalimentaria.net

- www.alianagastronomia.com

- www.historiadecocina.com

- www.atapear.com

- www.chefsimon.com

- www.foodsubs.com

- www.consumer.es

- www.mapa.es

- www.mec.es