

I. COMUNIDAD DE MADRID

A) Disposiciones Generales

Consejería de Educación, Juventud y Deporte

- 3** *DECRETO 30/2017, de 21 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, define la Formación Profesional como el conjunto de las acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Asimismo, establece que la Administración General del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.7.^a y 149.1.30.^a de la Constitución española y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determina los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de Formación Profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la propia Ley, cuyos contenidos podrán ampliar las Administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, ha incorporado en el capítulo V del título I, introducido como consecuencia de las modificaciones introducidas por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa, los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional.

La superación de estos ciclos garantiza la formación necesaria para obtener, al menos, una cualificación de nivel 1 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales a que se refiere el artículo 7 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, e incluyen, además, módulos relacionados con los bloques comunes de Ciencias Aplicadas y Comunicación y Ciencias Sociales, que permiten que el alumnado alcance y desarrolle las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de Enseñanza Secundaria posobligatoria.

El artículo 39 de la citada Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, dispone que el Gobierno de la Nación, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establece las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación Profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, atribuye en su artículo 5.2 a las Administraciones educativas la competencia para establecer los currículos correspondientes, de conformidad con los currículos básicos de los ciclos formativos conducentes a la obtención de los títulos de Formación Profesional Básica dispuestos por Real Decreto y en las normas que regulen las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

El Gobierno de la Nación ha aprobado el Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establecen seis títulos de Formación Profesional Básica del Catálogo de Títulos de las Enseñanzas de Formación Profesional, entre los cuales se incluye como Anexo I el correspondiente al título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

La Comunidad de Madrid, mediante el Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el plan de estudios de veinte títulos profesionales básicos, determina la organización de estas enseñanzas en su ámbito de gestión y establece módulos profesionales comunes a todos los ciclos de Formación Profesional Básica.

El plan de estudios del título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería, que se establece por el Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid en este Decreto, pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de las personas para su incorporación a la estructura productiva. Dicho plan de estudios requiere una posterior concreción del currículo en las programaciones didácticas que los equipos docentes

deben elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículo en cada centro educativo de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

Además, este plan de estudios regula los requisitos que debe reunir el profesorado que imparta estas enseñanzas de Formación Profesional Básica, tanto en centros educativos del sector público como en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas, conforme a los artículos 94, 95 y 100 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, que se desarrollan en el Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato, la Formación Profesional y las Enseñanzas de Régimen Especial y se establecen las especialidades de los Cuerpos Docentes de Enseñanza Secundaria, en el Real Decreto 860/2010, de 2 de julio, por el que se regulan las condiciones de formación inicial del profesorado de los centros privados para ejercer la docencia en las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria o de Bachillerato, modificados ambos por en el Real Decreto 665/2015, de 17 de julio, por el que se desarrollan determinadas disposiciones relativas al ejercicio de la docencia en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato, la Formación Profesional y las Enseñanzas de Régimen Especial, a la formación inicial del profesorado y a las especialidades de los Cuerpos Docentes de Enseñanza Secundaria, y en el anteriormente citado Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Tanto el plan de estudios regulado en el presente Decreto, como las condiciones que debe reunir el profesorado que imparta las enseñanzas recogidas en el mismo, se ajusta a lo establecido en la Ley 26/2015, de 28 de julio, de Modificación del Sistema de Protección a la Infancia y a la Adolescencia.

Por otra parte, el diseño de dicho plan de estudios garantiza el ejercicio real y efectivo de derechos por parte de las personas con discapacidad en igualdad de condiciones con respecto al resto de la ciudadanía, así como el derecho de igualdad de oportunidades y de trato según establece el artículo 1 del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social.

Asimismo, el contenido de este Decreto hace efectivo el derecho de igualdad de trato entre mujeres y hombres en cualquier ámbito de la vida, como dispone el artículo 1 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres.

Por otro lado, la presente norma da cumplimiento a lo que establece la Ley 3/2016, de 22 de julio, de Protección Integral contra la LGTBIfobia y la Discriminación por Razón de Orientación e Identidad Sexual en la Comunidad de Madrid, al favorecer el reconocimiento de la igualdad del colectivo LGTBI, para poder dotar de una visibilidad a esta realidad tradicionalmente escondida en el ámbito escolar.

En el proceso de elaboración de este Decreto, ha emitido dictamen el Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con el artículo 2.1.b) de la Ley 12/1999, de 29 de abril, de Creación del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid.

El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid es competente para dictar el presente Decreto, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid.

En virtud de lo anterior, a propuesta del Consejero de Educación, Juventud y Deporte, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de la Comunidad de Madrid, el Consejo de Gobierno, previa deliberación, en su reunión del día 21 de marzo de 2017,

DISPONE

Artículo 1

Objeto

El presente Decreto establece el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería, para su aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, así como las especialidades y requisitos de formación inicial que debe poseer el profesorado que lo imparte y los espacios que deben reunir los centros.

Artículo 2

Referentes de la formación

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y el entorno profesional, las competencias, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título y titulaciones requeridas y habilitantes a efectos de docencia son los que se definen en el Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establecen seis títulos de Formación Profesional Básica del Catálogo de Títulos de las Enseñanzas de Formación Profesional, correspondiente al título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

Artículo 3

Módulos profesionales

1. Los módulos profesionales con estructura única, relacionados con el perfil profesional y recogidos en el Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, son:

- 3017. Procesos básicos de pastelería.
- 3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.
- 3005. Atención al cliente.
- 3007. Procesos básicos de panadería.
- 3026. Dispensación en panadería y pastelería.

2. Los módulos profesionales asociados a bloques comunes, recogidos en el Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, algunos de ellos divididos en unidades formativas, son:

- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3011. Comunicación y sociedad I, dividido en las unidades formativas UF01. Comunicación en lengua castellana y sociedad I, y UF02. Comunicación en lengua inglesa I.
- 3042. Ciencias aplicadas II.
- 3012. Comunicación y sociedad II, dividido en las unidades formativas UF03. Comunicación en lengua castellana y sociedad II, y UF04. Comunicación en lengua inglesa II.

3. El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (código 3153), recogido en el Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, y como establece el artículo 4.4 del Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el plan de estudios de veinte títulos profesionales básicos, se distribuye en tres unidades formativas, que son:

- UF05. Prevención de riesgos laborales.
- UF3153_1. Formación en Centros de Trabajo I.
- UF3153_2. Formación en Centros de Trabajo II.

Artículo 4

Currículo

1. La contribución a la competencia general y a las competencias profesionales, personales, sociales y a las competencias para el aprendizaje permanente, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 son los definidos en el Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto.

2. Los contenidos y duración de los módulos profesionales y unidades formativas que se imparten en el centro educativo, se incluyen como:

- a) Anexo I del presente Decreto, en el caso de los módulos profesionales relacionados con el perfil profesional y determinados en el artículo 3.1 del mismo.
- b) Anexo I del Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, en el caso de los módulos profesionales asociados a bloques comunes y determinados en el artículo 3.2 del presente Decreto.
- c) Anexo XXII del Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, en el caso de la unidad formativa UF05, Prevención de riesgos laborales.

3. La concreción de los contenidos y la duración de las unidades formativas UF3153_1, Formación en Centros de Trabajo I, y UF3153_2, Formación en Centros de Trabajo II, son

los referidos, en el artículo 4.4.b) y 4.4.c), respectivamente, del Decreto 107/2014, de 11 de septiembre.

4. Tal como se regula en el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social, los centros desarrollarán el currículo establecido en este Decreto teniendo en cuenta las características del alumnado con especial atención a las necesidades de las personas con discapacidad.

Artículo 5

Competencias y contenidos de carácter transversal

1. Los centros educativos del ámbito de la Comunidad de Madrid, concretarán y desarrollarán el currículo de este ciclo formativo teniendo en cuenta las características del alumnado y del entorno, integrando el principio de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres y la prevención de la violencia de género, el respeto y la no discriminación por motivos de orientación sexual y diversidad sexual e identidad y/o expresión de género, que estarán presentes de forma transversal en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres; la Ley 2/2016, de 29 de marzo, de Identidad y Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación en la Comunidad de Madrid, y la Ley 3/2016, de 22 de julio, de Protección Integral contra la LGTBIfobia y la Discriminación por razón de Orientación e Identidad Sexual en la Comunidad de Madrid.

2. Igualmente, se concretará el currículo integrando el aprendizaje de los valores relacionados con la educación cívica y constitucional: Libertad, justicia, igualdad, pluralidad, solidaridad, diversidad y respeto a los demás, paz, respeto a los derechos humanos, respeto al Estado de derecho, y consideración a las víctimas del terrorismo y de cualquier tipo de violencia, así como su prevención.

3. Los centros educativos incluirán las competencias relacionadas con la comprensión lectora, la expresión oral y escrita, la alfabetización digital y mediática y el uso responsable de Internet y de las redes sociales, la comunicación audiovisual y las tecnologías de la información y la comunicación de forma transversal, en las concreciones curriculares.

4. También tendrán un tratamiento transversal en el conjunto de módulos profesionales del ciclo formativo aspectos relativos al trabajo en equipo, la prevención de riesgos laborales, el emprendimiento, la actividad empresarial y la orientación laboral del alumnado, que tendrán como referente para su concreción las materias de la educación básica y las exigencias del perfil profesional del título y de la realidad productiva.

5. Además, se incluirán aspectos relativos a las competencias y los conocimientos relacionados con el respeto al medio ambiente, atendiendo a la normativa específica del sector productivo o de servicios correspondientes, así como la promoción de la actividad física y la dieta saludable, acorde con la actividad que se desarrolle.

Artículo 6

Concreción curricular del ciclo formativo en los centros educativos

1. Los centros educativos incluirán las concreciones curriculares de este ciclo formativo en su proyecto educativo de centro, teniendo en cuenta las características del alumnado, el entorno educativo, social y productivo y los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

2. Las programaciones didácticas de los módulos profesionales que configuran este plan de estudios se elaborarán incorporando las competencias y contenidos de carácter transversal de estas enseñanzas, debiendo identificarse con claridad el conjunto de actividades de aprendizaje y evaluación asociadas a dichas competencias y contenidos.

3. Los centros educativos organizarán estas enseñanzas y seguirán las orientaciones metodológicas establecidas en el artículo 12 de Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Artículo 7

Tutoría

1. En los dos cursos del ciclo de Formación Profesional Básica se incluirá un período lectivo semanal de tutoría colectiva.

2. El objeto de esta tutoría es orientar el proceso educativo individual y colectivo del alumnado y contribuir a la adquisición de competencias sociales y personales, así como a

fomentar las habilidades y destrezas que les permitan programar y gestionar su futuro educativo y profesional.

3. Las actividades que se realicen durante el período lectivo de tutoría estarán adaptadas a las características de los alumnos de cada grupo y su planificación corresponde al tutor de cada grupo, con la colaboración, en su caso, del Departamento de Orientación del centro o quien realice estas tareas en los centros privados.

Artículo 8

Organización y distribución horaria

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

Artículo 9

Atención a la diversidad

Los centros, en el ejercicio de su autonomía, establecerán las medidas de atención a la diversidad que faciliten las condiciones que favorezcan el acceso al currículo del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y den respuesta a las necesidades educativas concretas del alumnado. Para ello, deberán contar con la adecuada orientación educativa y profesional.

Se dedicará especial atención a la adquisición de las competencias lingüísticas contenidas en los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II para el alumnado con dificultades en la expresión oral, así como a la consecución de los resultados de aprendizaje vinculados a las competencias profesionales del título, sin que las medidas adoptadas supongan una minoración de la evaluación de sus aprendizajes.

Artículo 10

Profesorado

1. Los módulos profesionales Ciencias aplicadas I y Ciencias aplicadas II, así como las unidades formativas que componen los módulos profesionales Comunicación y sociedad I y Comunicación y sociedad II, serán impartidos:

- a) En los centros de titularidad pública de la Consejería con competencia en materia de educación, por personal funcionario de los Cuerpos de Catedráticos y Profesores de Enseñanza Secundaria de alguna de las especialidades que tengan atribución docente para impartir cualquiera de las materias incluidas en el bloque común correspondiente, según se establece en el artículo 20.1.a) del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, que son:
 - 1.º Para los módulos de Comunicación y sociedad las especialidades de Alemán, Francés, Geografía e Historia, Inglés, Italiano, Lengua Castellana y Literatura y Portugués.
 - 2.º Para los módulos de Ciencias aplicadas las especialidades de Biología y Geología, Física y Química, Matemáticas y Tecnología.

Estas especialidades se establecen en la disposición adicional novena y en el Anexo VI del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre (“Boletín Oficial del Estado” de 28 de noviembre de 2008), modificado por el artículo primero del Real Decreto 665/2015, de 17 de julio (“Boletín Oficial del Estado” de 18 de julio de 2015).

- b) En los centros de titularidad privada, o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de la educativa, por profesorado con la titulación y requisitos establecidos en la normativa vigente para la impartición de alguna de las materias incluidas en el bloque común correspondiente, como dispone el artículo 20.1.b) del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, que son:
 - 1.º Para impartir los módulos de Comunicación y sociedad, estar en posesión de las condiciones de formación inicial para impartir las materias de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato de Lengua Castellana y Literatura, Lengua Extranjera o Geografía e Historia.
 - 2.º Para impartir los módulos de Ciencias aplicadas estar en posesión de las condiciones de formación inicial para impartir las materias de la Educación Se-

cundaria Obligatoria y del Bachillerato de Biología y Geología, Física y Química, Matemáticas o Tecnología.

Estas condiciones se establecen en los Anexos I y II del Real Decreto 860/2010, de 2 de julio (“Boletín Oficial del Estado” de 17 de julio de 2010), modificado por el artículo segundo del Real Decreto 665/2015, de 17 de julio (“Boletín Oficial del Estado” de 18 de julio de 2015).

Además de estas titulaciones y requisitos, tendrán que acreditar la formación pedagógica y didáctica necesaria para ejercer la docencia, según se establece en el artículo 100 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

2. Los módulos profesionales relacionados con el perfil profesional, incluidas las unidades formativas que componen el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo, serán impartidos:

- a) En los centros de titularidad pública de la Consejería con competencia en materia de educación, por el profesorado de las especialidades establecidas en el apartado 5.1 del Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto.
- b) En los centros de titularidad privada, o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de la educativa que tengan autorización para impartir estas enseñanzas, por profesorado en posesión de las titulaciones requeridas o en su defecto, habilitantes a efectos de docencia para la impartición de los módulos profesionales establecidas en los apartados 5.2 y 5.3, respectivamente, del Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto.

Además de estas titulaciones requeridas o habilitantes, tendrán que acreditar una cualificación específica que garantice la capacitación adecuada para impartir el currículo de los módulos profesionales, así como la formación pedagógica y didáctica necesaria para ejercer la docencia, según se establece en el artículo 100 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

3. Cuando no exista disponibilidad de profesorado de la especialidad correspondiente o de quienes estén en posesión de la titulaciones requeridas para impartir docencia en los centros de titularidad privada, o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de la educativa que tengan autorización para impartir estas enseñanzas, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones que se requieran para impartir docencia en cada módulo profesional engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales y, si dichos resultados de aprendizaje no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse, mediante certificación, una experiencia profesional o docente de, al menos, tres años vinculada a los módulos profesionales correspondientes. En el caso de los módulos profesionales de Comunicación y sociedad I y II y Ciencias aplicadas I y II, esta experiencia será de docencia en alguna de las materias incluidas en cada uno de los bloques comunes.

4. Las condiciones que debe reunir el profesorado que imparta el ciclo formativo regulado por el presente Decreto deben ajustarse a lo establecido en el artículo 8.5 de la Ley 26/2015, de 28 de julio, de Modificación del Sistema de Protección a la Infancia y a la Adolescencia.

Artículo 11

Definición de espacios y equipamientos

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo serán los establecidos en los apartados 4.1 y 4.2 del Anexo I del Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto.

Además, los centros deberán cumplir la normativa sobre: Igualdad de oportunidades, diseño para todos y accesibilidad universal, sobre prevención de riesgos laborales y seguridad y salud en el puesto de trabajo.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el artículo 4.2.c) de este Decreto para la unidad formativa UF05, Prevención de riesgos laborales, capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA

Reconocimiento de módulos profesionales incluidos en el título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería y cursados en otros programas formativos de formación profesional

La superación de módulos profesionales incluidos en este plan de estudios en otros programas formativos de Formación Profesional tendrá carácter acumulable para la obtención del título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Implantación del nuevo currículo

El plan de estudios que se establece en el presente Decreto se podrá implantar a partir del curso escolar 2017-2018, en los centros educativos que a tal efecto sean autorizados por el titular de la Consejería en materia de educación.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Habilitación para el desarrollo normativo

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Madrid, a 21 de marzo de 2017.

El Consejero de Educación, Juventud y Deporte,
RAFAEL VAN GRIEKEN SALVADOR

La Presidenta,
CRISTINA CIFUENTES CUENCAS

ANEXO I

Relación de los contenidos y duración de los módulos profesionales del currículo que se imparten en el centro educativo**01. Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería.****Código: 3017****Duración: 300 horas.***Contenidos.***1. Conservación y regeneración de géneros crudos y elaborados:**

- Materias primas.
- Presentación de las materias primas.
- Métodos de conservación de las materias primas.
- Envasado de las materias primas.
- Métodos y equipos para la regeneración de las materias primas.
- Rentabilización y optimización de los géneros.
- Maquinaria y equipos para conservar y regenerar materias primas.
- Fases de la regeneración de las materias primas.

2. Preparación de masas dulces y saladas de pastelería:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
- Masas básicas.
 - Para fritos.
 - Batidas y emulsionadas.
- Frituras (rosquillas, buñuelos y pestiños).
- Batidas y emulsionadas (plum cake, madalenas y bizcochos).
- Aplicaciones de las masas.
- Horneado de masas.
- Almacenamiento y uso de las masas.
- Equipos para regenerar masas.
- Métodos de limpieza y mantenimiento de maquinaria y equipos.
- Funcionamiento de maquinaria y equipos para la elaboración de masas.

3. Preparación de pastas dulces y saladas básicas:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
- Pastas básicas, dulces y saladas.
 - Fritas: Rosquillas, buñuelos y pestiños.
- Métodos de cocción de las pastas.
- Pastas batidas y emulsionadas: Choux, sable, brioche, quebrada y de hojaldre básica, entre otras.
- Aplicaciones de las pastas dulces y saladas.
- Horneado de pastas.
- Almacenamiento y uso de las pastas dulces y saladas.
- Equipos para regenerar masas.
- Métodos de limpieza.

- Fases para la elaboración de las distintas masas.
- Manejo de espátula y rodillos.

4. Preparación de cremas y rellenos dulces y salados:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
- Cremas y rellenos básicos.
 - A partir de productos lácteos y batidos.
 - A partir de verduras.
 - A partir de frutas, frutos secos y otros.
 - A partir de picadillos de carnes, pescados y escabeches.
- Procesos de elaboración de cremas y rellenos.
- Control de las temperaturas.
- Métodos de cocción de las cremas y rellenos.
- Horneados de cremas y rellenos.
- Acabado y aplicaciones de las cremas y rellenos.
- Rectificaciones de cremas y rellenos.
- Almacenamiento y uso de las cremas y rellenos.
- Equipos para regenerar cremas y rellenos.
- Métodos de limpieza.

5. Preparación de jarabes, confituras y gelatinas:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
- Jarabes, confituras y gelatinas.
 - A partir de frutas.
 - A partir de almíbares.
 - A partir azúcares
 - A partir de espesantes y otros.
- Secuencia de operaciones.
- Parámetros de control.
- Métodos de cocción de jarabes, confituras y gelatinas.
- Aplicaciones de jarabes, confituras y gelatinas.
- Características de los jarabes, confituras y gelatinas.
- Rectificaciones de jarabes, confituras y gelatinas.
- Almacenamiento y uso de los jarabes, confituras y gelatinas.
- Equipos para regenerar jarabes, confituras y gelatinas.
- Métodos de limpieza.

6. Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
- Bebidas de uso en pastelería a partir de frutas, licores y azúcares.
- Métodos de elaboración de las bebidas de uso en pastelería.
- Secuencia de operaciones.
- Parámetros de control.
- Aplicaciones de las bebidas de uso en pastelería.
- Características de las bebidas de uso en pastelería.
- Rectificaciones de las bebidas de uso en pastelería.
- Almacenamiento y uso de los jarabes, confituras y gelatinas.
- Equipos para regenerar las bebidas de uso en pastelería.
- Métodos de limpieza.

7. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de manipulación de alimentos:

- Normativas higiénico-sanitarias y de seguridad laboral.
- Identificación de riesgos y peligrosidad.
- Medidas de seguridad.
- Causas frecuentes de accidentes: cortes, quemaduras y heridas.
- Requisitos y limpieza de la vestimenta de trabajo.
- Prevención de riesgos.
- Los etiquetados.
- Los productos de limpieza.
- Recogida, clasificación y eliminación de residuos.

02. Módulo Profesional: Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.

Código: 3133.

Duración: 150 horas.

Contenidos.

1. Control y recepción de materias primas:

- Materias primas. Clasificación.
- Variedades y especificaciones en función del producto que se va a obtener.
- Productos auxiliares principales utilizados en la industria alimentaria.
- Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.
- Medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
- Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.
- Apreciación sensorial básica de materias primas.
- Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control.
- Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.
- Conservación de materias primas y materiales auxiliares.
- Cámaras de conservación y depósito de materias primas.
- Sustancias conservantes. Otras medidas de conservación.
- Aditivos y medios estabilizadores: salmueras, salsas y aderezos.
- Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.

2. Preparación de materias primas y productos auxiliares:

- Operaciones básicas de preparación de materias primas. Descripción.
- Calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece y descongelación entre otras.
- Operaciones y equipos específicos. Resultados.
- Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
- Maquinaria y equipos específicos: Puesta a punto y manejo.
- Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

3. Preparación de materiales:

- Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
- Características y propiedades de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
- Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.
- Envases metálicos. Constitución y propiedades. Envases de vidrio y cerámica. Envases de papel y cartón. Propiedades. Bolsas, bandejas.
- Materiales de acondicionamiento: Envolturas diversas. Productos y materiales de acompañamiento y presentación.
- Recubrimiento y películas comestibles.
- Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
- Requisitos legales de acondicionamiento de productos.

4. Envasado y acondicionamiento de productos alimentarios:

- Operaciones de envasado y acondicionamiento.
- Formación del envase "in situ".
- Manipulación y preparación de envases. Limpieza de envases.
- Procedimiento de llenado y dosificación.
- Tipos o sistemas de cerrado.
- Procedimientos de acondicionamiento e identificación.
- Operaciones de envasado, regulación y manejo.
- Envasado en atmosfera modificada.
- Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
- Equipos auxiliares. Mantenimiento elemental puesta a punto.
- Máquinas manuales de envasado y acondicionamiento. Tipos de cerradura.
- Máquinas automáticas de envasado acondicionado.
- Líneas automatizadas integrales.
- Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de envasado y acondicionamiento de productos alimentarios

5. Empaquetado y embalaje de productos alimentarios:

- Materiales de embalaje.
- Papeles cartones y plásticos.
- Flejes cintas y cuerdas.
- Bandejas y otros soportes de embalaje.
- Gomas y colas.
- Aditivos, grapas y sellos.
- Otros materiales de embalaje.
- Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
- Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.
- Rotulación e identificación de lotes.
- Paletización y movimiento de palés.
- Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
- Anotaciones y registros de consumos y producción.
- Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de empaquetado de productos alimentarios.
- Líneas automatizadas integrales.
- Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.

- Mantenimiento elemental y puesta a punto.
- Máquinas manuales de embalaje. Máquinas automáticas y robotizadas.
- Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de envasado y acondicionado de productos alimentarios.

03. Módulo Profesional: Atención al cliente

Código: 3005

Duración: 100 horas.

Contenidos.

1. Atención al cliente:

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Barreras y dificultades comunicativas.
- Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
- Empatía y receptividad.

2. Venta de productos y servicios:

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Técnicas de venta.
- Servicios postventa.
- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

3. Información al cliente:

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

4. Tratamiento de reclamaciones:

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

04. Módulo Profesional: Procesos básicos de panadería.**Código: 3007.****Duración: 210 horas.***Contenidos.***1. Elaboración de diferentes tipos de panes utilizando maquinaria y materias primas:**

- Materias primas:
 - Harinas: De trigo, integral y de fuerza, entre otras.
 - Levaduras: Fresca y química.
 - Edulcorantes y aditivos.
 - Otras: Huevo, chocolate y azúcar para coberturas, y frutos secos, escabeches y carnes, entre otros, para los rellenos.
- Características organolépticas, físicas y químicas de las materias primas.
- Maquinaria y utensilios: Amasadora, hornos, freidoras y moldes, entre otros.
- Levaduras: Prensada y química.
- Características de las masas: Textura, elasticidad y color, entre otras.
- Preparación y fermentación de las masas.
- Toma de muestras
- Formado de piezas: División. heñido y voleado.
- Acabado y presentación de los panes.
- Técnicas de cocción para los panes y fritura para determinados productos de bollería.
- Fases de la elaboración del pan.
- Técnicas de conservación y envasado de los panes y productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

2. Elaboración de rellenos salados para panes y bollos:

- Materias primas para el relleno.
- Maquinaria: Sartenes, hornos y moldes, entre otros.
- Elaboración de rellenos a partir de: Verduras, frutos secos, productos cárnicos y escabeches, entre otros, para la elaboración de empanadillas, hornazos y cocas, entre otros.
- Características de los rellenos: Textura, sabor y aromas, entre otras.
- Formulación y secuenciación de actividades.
- Rellenos en base al tipo de producto que se desea obtener.
- Técnicas de cocción: Horneado y fritura.
- Control de la elaboración.
- Técnicas de conservación y envasado de los rellenos elaborados.
- Regeneración de los rellenos conservados.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

3. Elaboración y decoración de productos de bollería:

- Materias primas.
- Puesta a punto de la maquinaria: Amasadora, hornos, freidoras y moldes.
- Características de las masas de bollería: Textura, elasticidad y color, entre otras.
- Preparación y fermentación de las masas.
- Técnicas de cocción y fritura según los productos de bollería: Características y secuencias de ejecución.
- Decoraciones básicas para la presentación de los productos de bollería.

- Técnicas de conservación y envasado de los productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

4. Elaboración de cremas y coberturas para los productos de bollería:

- Materias primas: Huevo, chocolate y azúcares, entre otras.
- Puesta a punto de la maquinaria.
- Características de las cremas y cobertura para los productos de bollería.
- Adecuación de las cremas y coberturas a la bollería.
- Características de las cremas y coberturas: Textura, sabor y color, entre otras.
- Elaboración de distintos tipos de cremas y coberturas: Con huevo, batidas y ligeras.
- Puntos óptimos de montado y consistencia.
- Coberturas: Glaseado, chocolate y almendras, entre otras.
- Secuencia de operaciones.
- Utilización de la maquinaria adecuada.
- Decoraciones básicas para la presentación de los productos de bollería.
- Técnicas de conservación y envasado de los productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

05. Módulo Profesional: Dispensación en panadería y pastelería.

Código: 3026.

Duración: 160 horas.

Contenidos.

1. Montaje de expositores, elementos atractivos y de animación en puntos destinados a la venta de productos de panadería y pastelería:

- Fases del proceso de montaje.
- Selección de lugares para la exposición.
- Tipos de góndolas y expositores para el montaje de productos.
- Zonas frías y calientes para distribución de los productos.
- Diseño y decoración de los puntos de venta.
- Mobiliario y elementos promocionales en los puntos de venta.
- Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.
- Los carteles: funciones y procedimientos de elaboración.
- Flujos de circulación de los clientes.

2. Colocación de productos de panadería y pastelería en mostradores, escaparates y expositores:

- Concepto y función del mostrador, escaparate y expositor.
- Efectos en el consumidor de la distribución de los productos.
- Clasificación de productos dulces y salados de panadería, pastelería, según zonas de exposición.
- Reglas para la correcta colocación de los productos.
- Uso de aplicaciones informáticas destinadas para la venta.
- Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

3. Colocación de etiquetas, dispositivos de seguridad y dispensación de los productos de panadería y pastelería:

- Procedimiento de asignación de códigos de seguridad.
- Dispositivos de seguridad en los puntos de venta. Etiquetas, código de barras.
- Colocación de los dispositivos de seguridad: Instrumentos para la protección contra el hurto.
- La etiqueta: definición y funciones.
- Lectores ópticos y códigos de barras: el escáner.
- Normalización de etiquetas.
- Verificación de etiquetado con el producto.
- Detección e información de errores en el etiquetado.
- Dispositivos de seguridad.
- Empaquetado: valor añadido al producto.
- Materiales para el empaquetado.
- Control de los productos en los puntos de venta.
- Técnicas de dispensación de productos de panadería y pastelería.
- Operaciones de cobro.

ANEXO II

Organización académica y distribución horaria semanal

Familias profesionales: Hostelería y Turismo Industrias Alimentarias						
Ciclo Formativo: Actividades de Panadería y Pastelería						
Grado: Básico		Duración: 2000 horas		Código: INAMB02		
Módulos profesionales			Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º	
			horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)
3009	Ciencias aplicadas I	130	5			
3011	UF01 Comunicación en lengua castellana y sociedad I	190	5			
	UF02 Comunicación en lengua inglesa I		2			
3017	Procesos básicos de pastelería	300	10			
3133	Operaciones auxiliares de la industria alimentaria	150	5			
3153	UF05 Prevención de riesgos laborales	60	2			
-	Tutoría	30	1			
3153	UF3153_1 Formación en Centros de Trabajo I	160		160		
3012	UF03 Comunicación en lengua castellana y sociedad II	190			5	
	UF04 Comunicación en lengua inglesa II				2	
3042	Ciencias aplicadas II	130			5	
3005	Atención al cliente	100			4	
3007	Procesos básicos de panadería	210			7	
3026	Dispensaciones en panadería y pastelería	160			6	
-	Tutoría	30			1	
3153	UF3153_2 Formación en Centros de Trabajo II	160				160
HORAS TOTALES		2.000	30	160	30	160

(03/10.010/17)

