

DECRETO 180/1995, DE 25 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ENSEÑANZAS CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN PASTELERÍA Y PANADERÍA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA (B.O.J.A. Nº 160, DE 16 DE DICIEMBRE DE 1995).

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo. Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se debe adquirir la competencia general de: realizar todas las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería y repostería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo "buffet" con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Pastelero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos, Jefe

de partida, Empleado de departamento de economato o almacén, Maestro obrador.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de julio de 1995.

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la hostelería y el turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios posteriores de Bachillerato que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Graduado en Educación Secundaria.

Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Pastelería y Panadería será de 1400 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Medio.

Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería son los siguientes:

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas en general y de productos de pastelería y panadería en particular, para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.
- Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.
- Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina en general y de panadería/pastelería en particular.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones de panadería, pastelería y repostería.
- Identificar/Interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto de las materias primas propias de la pastelería y panadería.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje y prestación de servicios tipo "buffet", barras de degustación, "self-service" o análogos.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a la actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de producción y de economato-bodega o almacén.
- Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de la hostelería y de las industrias de panadería y pastelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, se puedan desarrollar con potenciales clientes.
- Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y de la evolución del sector de la hostelería y el turismo y de industrias de panadería y pastelería, con el fin de adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se organizan en módulos profesionales.

Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, son los siguientes:

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Panificación y pastelería salada.
- Productos de pastelería y repostería.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Formación y orientación laboral.

c) Módulo profesional integrado:

- Proyecto integrado.

2.- Formación en el centro de trabajo:

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
 - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
 - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
 - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
 - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

CAPÍTULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

CAPÍTULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.

Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
 - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
 - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
 - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
 - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
 - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
 - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
 - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

CAPÍTULO V: EVALUACIÓN.

Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios de Bachillerato a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.

Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los diecisiete años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a las enseñanzas de un programa de garantía social u otra acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué programas de garantía social y acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

CAPÍTULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO AL BACHILLERATO.

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería tendrán acceso a las siguientes modalidades de Bachillerato:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Humanidades y Ciencias Sociales.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Panificación y pastelería salada.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Panificación y pastelería salada.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería y hayan alcanzado los objetivos de un programa de garantía social o de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule el programa de garantía social o la acción formativa.

CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.

Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de Formación Profesional.

Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería además de lo indicado en el artículo 18 del presente Decreto, quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Haber superado los estudios del primer ciclo de la Experimentación de la Reforma de las Enseñanzas

Medias.

- b) Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de Primer Grado.
- c) Haber aprobado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- d) Haber terminado los tres cursos comunes de los estudios de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

DISPOSICIONES FINALES.

Primera.-

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Segunda.-

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1995.

MANUEL CHAVES GONZÁLEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

Módulo profesional 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
- Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:
 - . Características fundamentales.
 - . Procesos básicos.
 - . Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.
 - . Tipologías de clientela.
 - . Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
 - Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.
 - Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.
 - Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.
- 1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.
- Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.
 - Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.
 - Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.
 - En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:
 - . Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad,

- gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
 - . Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- 1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:
 - . Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.
 - . Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.
 - . Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.
- 1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
 - A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:
 - . Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
 - . Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
 - . Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- 1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
 - Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.
 - Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.
 - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa

higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.

- Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
- Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
- Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
- Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
- Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

- Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.

1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.

- Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
- Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.
- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:
 - . Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
 - . Complimentar la documentación específica.
 - . Fijar precios de la oferta gastronómica.
- Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

CONTENIDOS:

1.- LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Concepto de restauración.
- 1.2.- Evolución en los últimos años del sector y tendencia de éste.
- 1.3.- Aspectos económicos.
- 1.4.- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- 1.5.- Análisis de la industria de restauración a nivel europeo, nacional, regional y comarcal.
- 1.6.- Estructura organizativa y funcional:
 - . Áreas o departamentos básicos.
 - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
 - . Relaciones interdepartamentales.
 - . Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
 - . Instalaciones necesarias.
- 1.7.- Estructura sectorial de las empresas de restauración.

2.- LA INDUSTRIA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL:

- 2.1.- Conceptos de panadería y pastelería:
 - . Análisis y situación de la panadería artesanal en la estructura europea, nacional y andaluza.
- 2.2.- Aspectos económicos.
- 2.3.- Tipos de establecimientos.
- 2.4.- Oferta básica de productos.
- 2.5.- Estructura organizativa y funcional:
 - . Áreas o departamentos básicos.
 - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
 - . Relaciones interdepartamentales.
 - . Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
 - . Instalaciones necesarias.
- 2.6.- Estructura sectorial de las empresas de panadería y pastelería.
- 2.7.- La industria de panadería y pastelería artesanal aplicada en la restauración.

3.- OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 3.1.- Definición y clases.
- 3.2.- Elementos y variables de la oferta gastronómica.
- 3.3.- Estudio de las ofertas básicas: menú y carta.
- 3.4.- Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.

4.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

- 4.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.
- 4.2.- Alimentos:
 - . Concepto.
 - . Clasificación.
 - . Grupos.
 - . Clasificación.
 - . La calidad alimentaria.
- 4.3.- Necesidades nutricionales.
- 4.4.- Dietas tipo.
- 4.5.- Formas alternativas de alimentación.
- 4.6.- Alimentación colectiva.
- 4.7.- Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.
- 4.8.- Efectos sobre los alimentos de las diferentes elaboraciones culinarias.

5.- ECONOMATO Y BODEGA:

- 5.1.- Concepto de economato y bodega.
- 5.2.- Procedimientos para solicitud y recepción de géneros:
 - . Técnicas de compra.
 - . Relación con los proveedores.
 - . Peculiaridades de la recepción de géneros.
- 5.3.- Almacenamiento:
 - . Concepto de almacén.
 - . Tipos de almacén y ubicación ideal de los mismos.
- 5.4.- Controles: métodos y documentos:
 - . Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
 - . Despacho y distribución de géneros.
 - . Funciones administrativas de compras y consumos.
 - . Fichas y ficheros.
 - . Aplicación informática de los procesos.
- 5.5.- Gestión y valoración de inventarios:
 - . Inventarios. Tipos.
 - . Rotación de stocks.

6.- TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE PRECIOS EN RESTAURACIÓN E INDUSTRIAS DE PASTELERÍA ARTESANAL Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y clases de costes que se generan.
- 6.2.- Cálculos de costes. Fichas técnicas de costes.
- 6.3.- Componentes del precio.

Módulo profesional 2: DISEÑO DE DECORACIONES EN PASTELERÍA Y MONTAJE DE SERVICIOS.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Diseñar decoraciones para pastelería/panadería aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.
- 2.2. Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores, escaparates, barras de degustación, servicios tipo "buffet" o análogos, aplicando técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de productos de pastelería/panadería determinados:
 - . Elegir o idear formas y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - . Deducir variaciones en el diseño realizado, según criterios, como el tamaño, las materias primas, la forma, el color, etc...
 - . Realizar los bocetos o modelos gráficos.
- En supuestos prácticos, y a partir de información suministrada sobre características del local, tipo de establecimiento y tipo de productos:
 - . Deducir necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de servicios de pastelería/panadería.
 - . Representar sobre un plano la distribución en planta del mobiliario y/o equipos, justificándola debidamente.
 - . Describir el proceso de puesta a punto de dichos servi-

- . Clasificar los productos que se vayan a exponer de acuerdo con variables tales como sabor, color, tamaño, asociación, temperatura adecuada de conservación, época de año, etc...
 - . Justificar la/s técnica/s y/o elementos decorativos que mejor se adecuen.
 - . Deducir variaciones o combinaciones diversas de los servicios, justificándolas adecuadamente.
 - . Identificar la normativa higiénica sanitaria aplicable.
- 2.3. Analizar y aplicar diferentes técnicas de servicio relacionadas con la oferta de productos pastelero-repostereros.
- Aplicar diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas.
 - Describir procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes.
 - Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables.
 - Aplicar técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo "buffet", "self-service", barras de degustación o análogas que precisen la actuación del pastelero-repostero.

CONTENIDOS:

1.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 1.1.- Diseño de bocetos o modelos gráficos.
- 1.2.- Teoría del color en gastronomía.
- 1.3.- Casos prácticos.

2.- ESCAPARATES Y EXPOSITORES:

- 2.1.- Mobiliario y equipos:
 - . Clasificación.
 - . Procedimientos de operaciones y control.
 - . Mantenimiento de uso.
- 2.2.- Materiales y técnicas de decoración.
- 2.3.- Prácticas de montaje de expositores y escaparates, referidas a la pastelería y panadería industrial:
 - . Estacionalidad.
 - . Fiestas conmemorativas.
 - . Oferta dirigida de productos.

3.- EQUIPAMIENTO DE SALA-COMEDOR:

- 3.1.- Mobiliario y equipos:
 - . Clasificación.
 - . Procedimientos de operaciones y control.
 - . Mantenimiento de uso.
- 3.2.- Vajilla y utensilios.

4.- EL SERVICIO:

- 4.1.- Conceptos. Tipos de servicio.
- 4.2.- Operaciones de montaje:
 - . Aplicación de técnicas básicas.
 - . Diversidad en función al servicio a realizar.
- 4.3.- Servicio al comensal. Operaciones de recogida y reposición.
- 4.4.- Distribución de productos.
- 4.5.- Modelos decorativos.
- 4.6.- Prácticas de montaje de expositores y escaparates referidas a empresas de restauración.

Módulo profesional 3: TÉCNICAS DE PASTELERÍA, PANADERÍA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|--|--|
| <p>3.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.</p> <p>3.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en pastelería, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.</p> <p>3.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, explicando: <ul style="list-style-type: none"> . Funciones. . Normas de utilización. . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. . Riesgos asociados a su manipulación. . Mantenimiento de uso necesario. • Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción. • Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas. • Identificar y describir diversas materias primas alimentarias indicando: <ul style="list-style-type: none"> . Características físicas (forma, color, tamaño, etc...). . Cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas). . Necesidades de preelaboración básica. . Necesidades de conservación. . Clases y variedades. • Clasificar materias primas alimentarias, atendiendo a su estado de presentación (congelado, liofilizado, etc...), indicando cualidades, características y necesidades de regeneración y conservación. • Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias. • Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería, clasificándolas de acuerdo con sus |
|--|--|

conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.

aplicaciones más usuales o procesos de realización, e indicando técnicas pasteleras necesarias para cada una de ellas.

- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería/panadería o de planes de trabajo determinados.
- Deducir las operaciones básicas de puesta a punto del lugar de trabajo y las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/ panadería.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos, aplicando las técnicas adecuadas y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación de bebidas no alcohólicas para su servicio al cliente o para su utilización en elaboraciones de pastelería.

- Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, o utilizadas en elaboraciones de pastelería, describiendo su proceso de elaboración.
- Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.
- Realizar las operaciones necesarias para obtener diferentes bebidas no alcohólicas, incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la demanda supuesta o real.

3.5. Analizar y aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.

- Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.
- Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.
- Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados

intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predefinido.

- Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.
 - Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.
 - Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.
 - Clasificar (interpretando su etiquetado) productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
 - Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes identificando sus posibles causas.
- 3.6. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

CONTENIDOS:

1.- TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA Y DE OBRADORES DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.

2.- EQUIPOS DE COCINA.

3.- EQUIPOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:

3.1.- Maquinaria básica. Procedimientos de operación y control:

- . Mantenimiento de uso.
- . Medidas de ahorro energético.
- . Ubicación.

3.2.- Batería y utillaje. Materiales de fabricación. Calidad y composición.

3.3.- Modos de operar y aplicaciones:

- . Mantenimiento de uso.
- . Medidas de ahorro energético.

4.- MATERIAS PRIMAS:

4.1.- Productos básicos:

- . Definición, clasificación y características.
- . Presentación comercial.
- . Variedades. Cualidades y aplicaciones gastronómicas.

4.2.- Productos industriales elaborados. Características:

- . Presentación comercial.
- . Variedades. Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
- . Necesidades de conservación y regeneración.

4.3.- Productos químicos o naturales con aplicación en la pastelería-panadería.

- . Aditivos alimentarios. Normas que regulan su manipulación.

5.- TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 5.1.- Tratamiento de las materias primas. Factores que intervienen en la transformación.
- 5.2.- Procesos de ejecución. Características. Aplicaciones y resultados.

6.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición, clasificación y aplicaciones. Elaboraciones y resultados.

7.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

- 7.1.- Clases, variedades y características.
- 7.2.- Elaboración y conservación de las diferentes bebidas no alcohólicas.
- 7.3.- Tipos de servicio.

8.- CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULACIÓN Y ETIQUETADO:

- 8.1.- Sistemas y métodos. Normativa reguladora.
- 8.2.- Equipos asociados a cada sistema/método. Operaciones de control y mantenimiento de uso.
- 8.3.- Técnicas de ejecución. Aplicaciones y resultados.

9.- REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:

- 9.1.- Normativa reguladora.
- 9.2.- Procedimientos.
- 9.3.- Control de resultados.

10.- SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- 10.1.- Locales, instalaciones y equipos. Normativa reguladora.
- 10.2.- Manipulación de alimentos y bebidas.
- 10.3.- Intoxicaciones alimentarias.
- 10.4.- Sistemas de limpieza.
- 10.5.- Reglamento de manipulador de alimentos.

Módulo profesional 4: PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA SALADA.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 4.1. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, de acuerdo con ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada o planes de trabajo determinados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada, o de planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
- Cumplimentar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo

- preestablecidos.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada.
 - Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 4.2. Realizar las operaciones necesarias para la elaboración y decoración de piezas de panadería en general.
- A partir de planes de trabajo determinados:
 - . Seleccionar el tipo de masa adecuada para la clase de pan que se vaya a elaborar.
 - . Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y masas ya elaboradas.
 - . Describir el proceso de elaboración (artesanal o industrial) de las piezas de panadería en cuestión.
 - . Reconocer el estado de la masa para su utilización.
 - . Aplicar las técnicas de panadería adecuadas.
 - Realizar operaciones de decoración de forma que se obtenga un producto de panadería acabado que cumpla su definición, instrucciones recibidas y características para su comercialización, alcanzando el estándar de calidad predefinido justificando su idoneidad.
- 4.3. Identificar, determinar y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros necesarios para la elaboración de rellenos salados.
- Clasificar y describir cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en rellenos salados para pastelería salada.
 - Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado (congelado, al vacío, etc...) para su posterior preelaboración.
 - Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género, de acuerdo con su posterior aplicación para pastelería salada.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo, de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
 - Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
 - Describir el procedimiento de control.
- 4.4. Analizar, poner a punto el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas, de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
- Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, de acuerdo con sus aplicaciones más usuales en pastelería salada o procesos de realización.
 - Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, derivadas de

ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.

- Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
 - Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados según el procedimiento requerido.
- 4.5.Describir, organizar la distribución de géneros y aplicar las técnicas de cocina necesarias para obtener rellenos salados.
- Describir las técnicas culinarias necesarias para la elaboración de rellenos salados, indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.
 - . Instrumentos base que se deben utilizar.
 - . Resultados que se obtienen.
 - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión, a partir del aprovisionamiento interno.
 - Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de rellenos salados, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
 - Describir el procedimiento de control.
- 4.6.Analizar, desarrollar el proceso y elaborar y presentar productos de pastelería salada.
- Explicar las técnicas de elaboración de productos de pastelería salada indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.
 - . Instrumentos base que se deben utilizar.
 - . Resultados que se obtienen.
 - Identificar necesidades de elaboraciones básicas y de rellenos salados derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.
 - Deducir y solicitar aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones básicas y rellenos salados necesarios para la realización de productos de pastelería salada.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de productos de pastelería salada.
 - Describir el procedimiento de control.

- 4.7. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones y productos de pastelería salada.
- Identificar estados en que se encuentran los productos de pastelería salada utilizados.
 - Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
 - Realizar operaciones de regeneración que precisen las elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
 - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- 4.8. Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería salada de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Describir y justificar necesidades de acabado, decoración y presentación de acuerdo con la definición del producto de pastelería salada, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.
 - Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias, de forma que se obtenga un producto que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

CONTENIDOS:

1.- EL PAN Y LA PANADERÍA:

- 1.1.- Introducción a la panadería.
- 1.2.- Reglamentación técnica sanitaria.
- 1.3.- Tipos y fórmulas de elaboración.
- 1.4.- Técnicas de panadería. Características. Proceso de ejecución.

2.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA SALADA:

- 2.1.- Tratamiento básico de las diversas materias primas.
- 2.2.- Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia.
- 2.3.- Procedimientos y técnicas de preelaboración. Identificación de utillaje. Fases y control de resultados.

3.- TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA Y CHARCUTERÍA PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS:

- 3.1.- Tratamiento de las materias primas. Reciclaje de géneros aplicados a estas elaboraciones.
- 3.2.- Procesos de ejecución.

4.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS:

- 4.1.- Definición y clasificación.
- 4.2.- Aplicaciones, elaboraciones y resultados.

5.- PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA:

- 5.1.- Tipos de productos y de rellenos.
- 5.2.- Normas y técnicas de elaboración.

6.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PANES Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA:

- 6.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 6.2.- Características.
- 6.3.- Elaboraciones de panadería decorativa.
- 6.4.- Panes especiales:
 - . Tipos y características.
 - . Panadería dietética.
 - . Aplicaciones y resultados.

Módulo profesional 5: PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

Duración: 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 5.1. Analizar productos de pastelería y repostería, describiendo sus procesos de ejecución.

- 5.2. Realizar, poner a punto y conservar, productos de pastelería y repostería, generalmente complejos y representativos por sus valores gastronómicos tipo: territoriales (pastelería/repostería regional, internacional, etc...), de autoría o temporales (pastelería/ repostería moderna, nueva pastelería/- repostería, clásica, etc...).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:
 - . Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
 - . Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
 - . Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
 - . Explicar los resultados esperados.
- Distribuir útiles y herramientas, así como géneros y elaboraciones básicas, en forma y lugares apropiados, para la realización de productos de pastelería y repostería acabados.
- Realizar las operaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con las recetas bases o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- Realizar los motivos de decoración, utilizando las técnicas y materiales adecuados, y siguiendo los bocetos o diseños gráficos predeterminados.
- Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias que se deriven de la definición del producto, boceto o diseño gráfico de decoración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso,

modalidad de comercialización.

- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.
 - Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/-conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a los productos, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
 - Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en los productos de pastelería y repostería.
 - Explicar las técnicas novedosas de pastelería y repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
 - Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, motivo de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación.
 - Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a otras elaboraciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
 - Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc...), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones de pastelería y repostería originales.
 - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
- 5.3. Practicar posibles variaciones en los productos de pastelería y repostería, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación.
- 5.4. Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de elaboración de productos de pastelería y repostería para realizar las adaptaciones oportunas.
- Estimar la información que sobre cambios en los productos de pastelería y repostería se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.
 - A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:
 - . Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.
 - . Deducir posibles alternativas de preparación con respecto a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.
 - . Preparar productos de pastelería y repostería incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los nive-

les de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

CONTENIDOS:

1.- ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA DULCE Y REPOSTERÍA:

- 1.1.- Estudio de las cualidades organolépticas.
- 1.2.- Estudios de formas y colores en las elaboraciones.
- 1.3.- Bibliografía sobre pastelería y repostería.
- 1.4.- La pastelería/repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos. Análisis comparativos.

2.- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA REGIONAL:

- 2.1.- Conceptos.
- 2.2.- Características y tradiciones.
- 2.3.- Elaboraciones significativas:
 - . Clasificación regional.
 - . Aplicación de las técnicas básicas.
 - . Control de resultados.

3.- ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- 3.1.- Características principales.
- 3.2.- Análisis comparativos.
- 3.3.- Elaboraciones significativas.
 - . Aplicación de las técnicas básicas.
 - . Control de resultados.

4.- TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL:

- 4.1.- Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.
- 4.2.- Pastelería industrial.
- 4.3.- Pastelería y nuevas fórmulas de producción.
- 4.4.- Pastelería dietética.

Módulo profesional 6: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 6.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.
- Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
- Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.
- Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.

- Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.
 - A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.
- 6.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.
- Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.
 - A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:
 - . Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.
 - . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- 6.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.
- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.
 - A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:
 - . Factura.
 - . Albarán.
 - . Nota de pedido.
 - . Letra de cambio.
 - . Cheque.
 - . Recibo.
 - Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
 - Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.
- 6.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.
- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
 - Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.
 - A partir de unos datos supuestos cumplimentar:
 - . Alta y baja laboral.
 - . Nómina.
 - . Liquidación de la Seguridad Social.

- Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.
- 6.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.
- Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.
 - A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado, determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:
 - . Precios del mercado.
 - . Plazos de entrega.
 - . Calidades.
 - . Transportes.
 - . Descuentos.
 - . Volumen de pedido.
 - . Condiciones de pago.
 - . Garantía.
 - . Atención post-venta.
- 6.6. Analizar las formas mas usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.
- Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.
 - Explicar los principios básicos del merchandising.
- 6.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.
- El proyecto deberá incluir:
 - . Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
 - . Justificación de la localización de la empresa.
 - . Análisis de la normativa legal aplicable.
 - . Plan de inversiones.
 - . Plan de financiación.
 - . Plan de comercialización.
 - . Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS:

1.- LA EMPRESA Y SU ENTORNO:

- 1.1.- Concepto jurídico-económico de empresa.
- 1.2.- Definición de la actividad.
- 1.3.- Localización, ubicación, dimensión y forma legal de la empresa.

2.- FORMAS JURÍDICAS DE LAS EMPRESAS:

- 2.1.- El empresario individual.
- 2.2.- Sociedades.
- 2.3.- Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

3.- GESTIÓN DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA:

- 3.1.- Relación con organismos oficiales.
- 3.2.- Trámites de constitución.
- 3.3.- Ayudas y subvenciones al empresario.
- 3.4.- Fuentes de financiación.

4.- GESTIÓN DE PERSONAL:

- 4.1.- Convenio del sector.
- 4.2.- Diferentes tipos de contratos laborales.
- 4.3.- Nóminas.
- 4.4.- Seguros sociales.

5.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:

- 5.1.- Documentación administrativa.
- 5.2.- Técnicas contables.
- 5.3.- Inventario y métodos de valoración de existencias.
- 5.4.- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

6.- GESTIÓN COMERCIAL:

- 6.1.- Elementos básicos de la comercialización.
- 6.2.- Técnicas de venta y negociación.
- 6.3.- Técnicas de atención al cliente.

7.- OBLIGACIONES FISCALES:

- 7.1.- Calendario fiscal.
- 7.2.- Impuestos que afectan a la actividad de la empresa.
- 7.3.- Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos directos e indirectos.

8.- PROYECTO EMPRESARIAL.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulos profesional 7: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

7.1. Analizar la disposición geográfica del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

7.2. Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

7.3. Analizar/Interpretar los datos económicos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las fuentes de información más relevantes.
- Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, económica, historia, etc..., estableciendo las relaciones existentes entre ellas.
- Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.
- Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.
- Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.
- A partir de informaciones económicas y datos de empleo

del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

referidas al sector de la hostelería y el turismo:

- . Identificar las principales magnitudes económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
- . Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.
- . Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.

7.4. Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

- En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:
 - . Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.

CONTENIDOS:

1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.

2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:

2.1.- Determinación de su naturaleza. Fenómeno. Sector. Industria o actividad.

2.2.- Concepto de la empresa turística. Clasificación de las empresas turísticas.

3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIO-ECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:

3.1.- Situación actual y posibilidades.

4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:

4.1.- Clima, orografía, costas, etc...

4.2.- Gastronomía.

5.- LAS COMUNICACIONES:

5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector de la hostelería y el turismo.

Módulo profesional 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

8.1. Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.

8.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.
- Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.
- Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.
- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.
- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas

en función de las lesiones existentes.

8.3. Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

- Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.
- Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.
- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia.

8.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.

- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
- Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

8.5. Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - . Describir el proceso de negociación.
 - . Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas, etc...) objeto de negociación.
 - . Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación.
 - . Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

CONTENIDOS:

1.- SALUD LABORAL:

1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.

1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.

1.3.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.

1.4.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: nacional y comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:
 - . Fuentes de información.
 - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
 - . Oferta y demanda de empleo.
 - . La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:
 - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
 - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales:
 - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
 - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

c) **Módulo profesional integrado:**

Módulo profesional 9: PROYECTO INTEGRADO.

Duración mínima: 60 horas.

2.- Formación en el centro de trabajo:

Módulo profesional 10: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Duración mínima: 240 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.

MÓDULOS PROFESIONALES	DURACIÓN
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	96
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	96
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	224
4. Panificación y pastelería salada.	224
5. Productos de pastelería y repostería.	128
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	96
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
8. Formación y orientación laboral.	64
9. Proyecto integrado.	440
10. Formación en centros de trabajo.	

ANEXO II

PROFESORADO

ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	<ul style="list-style-type: none">Hostelería y Turismo.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	<ul style="list-style-type: none">Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
4. Panificación y pastelería salada.	<ul style="list-style-type: none">Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
5. Productos de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none">Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	<ul style="list-style-type: none">Formación y Orientación Laboral.Hostelería y Turismo	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none">Hostelería y Turismo.Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none">Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. Proyecto integrado.	<ul style="list-style-type: none">Cocina y Pastelería.Hostelería y Turismo.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.Profesor de Enseñanza Secundaria.
10. Formación en centros de trabajo. (1)	<ul style="list-style-type: none">Cocina y Pastelería.Hostelería y Turismo.	<ul style="list-style-type: none">Profesor Técnico de Formación Profesional.Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Especialidad, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.