

Conselleria d'Educació

ORDE de 29 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Educació, per la qual s'establix per a la Comunitat Valenciana el currículum del Cicle Formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria.
[2009/9804]

La Llei Orgànica 1/2006, de 10 d'abril, de Reforma de la Llei Orgànica 5/1982, d'1 de juliol, d'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en l'article 53, estableix que és de la competència plena de la Generalitat la regulació i administració de l'ensenyança en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, en l'àmbit de les seues competències, sense perjudi del que disposa l'article 27 de la Constitució i en les lleis orgàniques que, conforme a l'apartat 1 del seu article 81, la despleguen.

Una vegada aprovat i publicat en el *Boletín Oficial del Estado* el Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria i es fixen les seues ensenyances mínimes, els continguts bàsics de les quals representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'este cicle formatiu, establida en 2.000 hores, en virtut del que disposa l'article 10.1 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.2 i 39.6 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en el capítol II del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu. I segons allò que s'ha fixat en l'article 10.2 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu, és procedent, tenint en compte els aspectes definits en la normativa mencionada anteriorment, establir el currículum complet d'estes noves ensenyances de Formació Professional Inicial vinculades al títol mencionat en l'àmbit d'esta comunitat autònoma, ampliant i contextualitzant els continguts dels mòduls professionals i respectant el perfil professional d'aquell.

En la definició d'este currículum s'han tingut en compte les característiques educatives, així com les socioproductives i laborals, de la Comunitat Valenciana a fi de donar resposta a les necessitats generals de qualificació dels recursos humans per a la seua incorporació a l'estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sense cap perjudi a la mobilitat de l'alumnat.

S'ha prestat especial atenció a les àrees prioritàries definides per la disposició adicional tercera de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional per mitjà de la definició de continguts de prevenció de riscos laborals, que permeten que tot l'alumnat pugua obtindre el certificat de tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el que disposa el Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Servicis de Prevenció, i incorporant en el currículum formació en la llengua anglesa per a facilitar-ne la mobilitat professional a qualsevol país europeu.

Este currículum requierix una posterior concreció en les programacions que l'equip docent ha d'elaborar, les quals han d'incorporar el disseny d'activitats d'aprenentatge i el desenrotllament d'actuacions flexibles que, en el marc de la normativa que regula l'organització dels centres, possibiliten adequacions particulars del currículum en cada centre docent d'acord amb els recursos disponibles, sense que en cap cas supose la supressió d'objectius que afecten la competència general del títol.

En virtut de l'anteriorment exposat, i segons el que s'ha fixat en l'article 17.2 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu, vista la proposta de la Direcció General d'Avaluació, Innovació i Qualitat Educativa i de la Formació Professional de data 27 de juliol de 2009, amb un informe previ del Consell Valencià de la Formació Professional i de conformitat amb el Consell Juridic Consultiu de la

Conselleria de Educación

ORDEN de 29 de julio de 2009, de la Conselleria de Educación, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículum del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. [2009/9804]

La Ley Orgánica 1/2006, de 10 de abril, de Reforma de la Ley Orgánica 5/1982, de 1 de julio, de Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en su artículo 53, establece que es de la competencia plena de la Generalitat 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 el artículo veintisiete de la Constitución y en las Leyes Orgánicas que, conforme al apartado uno de su artículo ochenta y uno, la desarrollen.

Una vez aprobado y publicado en el *Boletín Oficial del Estado* el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, cuyos contenidos básicos representan el 55 por ciento de la duración total del currículum de este ciclo formativo, establecida en 2000 horas, en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.2 y 39.6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el capítulo II del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo y según lo fijado en el artículo 10.2 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, procede, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa anteriormente citada, establecer el currículum completo de estas nuevas enseñanzas de Formación Profesional Inicial vinculadas al Título mencionado en el ámbito de esta Comunidad Autónoma, ampliando y contextualizando los contenidos de los módulos profesionales, respetando el perfil profesional del mismo.

En la definición de este currículum se han tenido en cuenta las características educativas, así como las socio-productivas y laborales, de la Comunitat Valenciana con el fin de dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sin perjuicio alguno a la movilidad del alumnado.

Se ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, que permitan que todo el alumnado pueda obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, e incorporando en el currículum formación en la lengua inglesa para facilitar su movilidad profesional a cualquier país europeo.

Este currículum requiere una posterior concreción en las programaciones que el equipo docente ha de 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 currículum en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En virtud de lo anteriormente expuesto, y según lo fijado en el artículo 17.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, vista la propuesta de la Dirección General de Evaluación, Innovación y Calidad Educativa y de la Formación Profesional de fecha 27 de julio de 2009, previo informe del Consejo Valenciano de la Formación Profesional y conforme con el Consell Juridic Consultiu

Comunitat Valenciana, en exercici de les atribucions que em confereixen l'article 28.e) de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, modificada per la Llei 12/2007, de 20 de març, de la Generalitat i el Decret 118/2007, de 27 de juliol, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Educació,

ORDENE

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. La present orde es dicta a l'empara del que disposen els articles 27 i 53.1 i 2 de la Constitució Espanyola; en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació; en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu; en el Reial Decret 2093/1983, de 28 de juliol, sobre traspàs de funcions i servicis de l'administració de l'Estat a la Comunitat Valenciana en matèria d'educació, i en l'article 53 del vigent Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana i té com a objecte establir el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà vinculat al títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria, tenint en compte les característiques socio-productives, laborals i educatives de la Comunitat Valenciana. A estos efectes, la identificació del títol, el perfil professional configurat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i la relació de qualificacions i, si és el cas, les unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, així com l'entorn professional i la prospectiva del títol en el sector o sectors són els que es definixen en el títol de tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria determinat en el Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el mencionat títol i les seues ensenyances mínimes.

2. El que disposa esta orde serà aplicable en els centres docents que desenvolupen les ensenyances del cicle formatiu de grau mitjà de Forn, Rebosteria i Confiteria ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

Article 2. Currículum

1. La duració total del currículum d'este cicle formatiu, incloent-hi tant la càrrega lectiva dels seus mòduls professionals com la càrrega lectiva reservada per a la docència en anglés, és de 2.000 hores.

2. Els seus objectius generals són els que s'establixen en el Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre.

3. La relació dels mòduls professionals en què s'organitza el present currículum són:

- 0024 Matèries primeres i processos en forn, pastisseria i rebosteria.
- 0025 Elaboracions de forn-brioixeria.
- 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- 0027 Elaboracions de confiteria i altres especialitats.
- 0028 Postres en restauració.
- 0029 Productes d'obrador.
- 0030 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària.
- 0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
- 0032 Presentació i venda de productes de forn i pastisseria.

- 0033 Formació i orientació laboral.
- 0034 Empresa i iniciativa emprendedora.
- 0035 Formació en centres de treball.

4. Els objectius d'estos mòduls professionals, expressats en termes de resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació, així com les orientacions pedagògiques, són els que s'establixen per a cada un en el Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre.

5. Els continguts i la càrrega lectiva completa d'estos mòduls professionals s'establixen en l'annex I de la present orde.

Article 3. Organització i distribució horària

La impartició dels mòduls professionals d'este cicle formatiu, quan s'oferisca en règim presencial ordinari, s'organitzarà en dos cur-

de la Comunitat Valenciana, en exercici de las atribuciones que me confieren el artículo 28.e) de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, modificada por la Ley 12/2007, de 20 de marzo, de la Generalitat y el Decreto 118/2007, de 27 de julio, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Educación,

ORDENO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. La presente orden se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 27 y 53.1 y 2 de la Constitución Española, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, en el Real Decreto 2093/1983, de 28 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la administración del Estado a la Comunidad Valenciana en materia de educación y en el artículo 53 del vigente Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana y tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio vinculado al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la Comunitat Valenciana. A estos efectos, la identificación del título, el perfil profesional que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y la relación de cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores son los que se definen en el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería determinado en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el mencionado título y sus enseñanzas mínimas.

2. Lo dispuesto en esta orden será de aplicación en los centros docentes que desarrollen las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Currículo

1. La duración total del currículo de este ciclo formativo, incluida tanto la carga lectiva de sus módulos profesionales como la carga lectiva reservada para la docencia en inglés, es de 2.000 horas.

2. Sus objetivos generales son los que se establecen en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

3. La relación de los módulos profesionales en que se organiza el presente currículo son:

- 0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- 0025 Elaboraciones de panadería-bollería
- 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería
- 0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- 0028 Postres en restauración
- 0029 Productos de obrador
- 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

- 0033 Formación y Orientación laboral
- 0034 Empresa e iniciativa emprendedora
- 0035 Formación en centros de trabajo

4. Los objetivos de estos módulos profesionales, expresados en términos de resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas, son los que se establecen para cada uno de ellos en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

5. Los contenidos y la carga lectiva completa de estos módulos profesionales se establecen en el anexo I de la presente orden.

Artículo 3. Organización y distribución horaria

La impartición de los módulos profesionales de este ciclo formativo, cuando se oferte en régimen presencial ordinario, se organizará en

sos acadèmics. La seqüenciació en cada curs acadèmic, la seua càrrega lectiva completa i la distribució horària setmanal es concreten en l'annex II de la present orde.

Article 4. Mòdul professional de Formació en Centres de Treball

El mòdul professional de Formació en Centres de Treball es realitzarà, amb caràcter general, en el tercer trimestre del segon curs.

Article 5. Espais i equipament

Els espais i equipament mínims que han de reunir els centres educatius per a permetre el desenvolupament de les ensenyances d'este cicle formatiu, complint la normativa sobre prevenció de riscos laborals, així com la normativa sobre seguretat i salut en el lloc de treball són els indicats en l'actualitat en l'annex II del Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria.

Els espais formatius establits poden ser ocupats per diferents grups d'alumnat que cursen el mateix o altres cicles formatius o etapes educatives, i no necessàriament han de diferenciar-se per mitjà de tancaaments.

L'equipament, a més de ser el necessari i suficient per a garantir l'adquisició dels resultats d'aprenentatge i la qualitat de l'ensenyança a l'alumnat segons el sistema de qualitat adoptat, haurà de complir les condicions següents:

a) Els equips, màquines, etc., disposaran de la instal·lació necessària per al seu funcionament correcte i compliran les normes de seguretat i prevenció de riscos i totes les altres que siguen aplicables.

b) La seua quantitat i característiques haurà d'estar en funció del nombre d'alumnes i permetre l'adquisició dels resultats d'aprenentatge, tenint en compte els criteris d'avaluació i els continguts que s'inclouen en cada un dels mòduls professionals que s'impartisquen en els mencionats espais.

Article 6. Professorat

Els aspectes referents al professorat amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu de Forn, Rebosteria i Confiteria enumerats en el punt 3 de l'article 2 de la present orde, segons el que preveu la normativa estatal de caràcter bàsic, són els establits actualment en el Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre.

Les especialitats i, si és el cas, les titulacions del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals d'Anglès Tècnic inclosos en l'article 7 són les que es determinen en l'annex III de la present orde.

Article 7. Docència en anglès

A fi que l'alumnat conega la llengua anglesa, en els seus vessants oral i escrit, que li permeta resoldre situacions que impliquen la producció i comprensió de textos relacionats amb la professió, conèixer els avanços d'altres països, realitzar propostes d'innovació en el seu àmbit professional i facilitar la seua mobilitat a qualsevol país europeu, el currículum d'este cicle formatiu incorpora la llengua anglesa de manera integrada en dos mòduls professionals entre els quals componen la totalitat del cicle formatiu.

1. Estos mòduls seran impartits de manera voluntària pel professorat que hi tinga atribució docent que, a més, posseïssa l'habilitació lingüística en anglès, d'acord amb la normativa aplicable a la Comunitat Valenciana.

– A fi de garantir que l'ensenyança bilingüe s'impartisca en els dos cursos acadèmics del cicle formatiu de manera continuada, es triaran mòduls professionals d'ambdós cursos.

– Els mòduls susceptibles de ser impartits en llengua anglesa són els relacionats amb les unitats de competència incloses en el títol.

– Com a conseqüència de la major complexitat que suposa la transmissió i recepció d'ensenyances en una llengua diferent de la materna, els mòduls professionals impartits en llengua anglesa incrementaran la seua càrrega horària lectiva, en DOS hores setmanals per al mòdul que s'impartisca en el primer curs i dos hores per al que es desenrot-

dos cursos acadèmics. La secuenciación en cada curso académico, su carga lectiva completa y la distribución horaria semanal se concretan en el anexo II de la presente orden.

Artículo 4. Módulo profesional Formación en Centros de Trabajo

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo, se realizará con carácter general, en el tercer trimestre del segundo curso.

Artículo 5. Espacios y equipamiento

Los espacios y equipamiento mínimos que deben reunir los centros educativos para permitir el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo, cumpliendo con la normativa sobre prevención de riesgos laborales, así como la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo son los indicados en la actualidad en el anexo II del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas, y no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

El equipamiento, además de ser el necesario y suficiente para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado según el sistema de calidad adoptado, deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Los equipos, máquinas, etc. dispondrán de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento y cumplirán con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) Su cantidad y características deberá estar en función del número de alumnos/as y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

Artículo 6. Profesorado

Los aspectos referentes al profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería enumerados en el punto 3 del artículo 2 de la presente orden según lo previsto en la normativa estatal de carácter básico, son los establecidos actualmente en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.

Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales de Inglés Técnico incluidos en el artículo 7 son las que se determinan en el anexo III de la presente orden.

Artículo 7. Docencia en inglés

Con el fin de que el alumnado conozca la lengua inglesa, en sus vertientes oral y escrita, que le permita resolver situaciones que impliquen la producción y comprensión de textos relacionados con la profesión, conocer los avances de otros países, realizar propuestas de innovación en su ámbito profesional y facilitar su movilidad a cualquier país europeo, el currículum de este ciclo formativo incorpora la lengua inglesa de forma integrada en dos módulos profesionales de entre los que componen la totalidad del ciclo formativo.

1. Estos módulos se impartirán de forma voluntaria por el profesorado con atribución docente en los mismos que, además, posea la habilitación lingüística en inglés de acuerdo con la normativa aplicable en la Comunitat Valenciana.

– Al objeto de garantizar que la enseñanza bilingüe se imparta en los dos cursos académicos del ciclo formativo de forma continuada se elegirán módulos profesionales de ambos cursos.

– Los módulos susceptibles de ser impartidos en lengua inglesa son los relacionados con las unidades de competencia incluidas en el título.

– Como consecuencia de la mayor complejidad que supone la transmisión y recepción de enseñanzas en una lengua diferente a la materna, los módulos profesionales impartidos en lengua inglesa incrementarán su carga horaria lectiva, en dos horas semanales para el módulo que se imparta en el primer curso y dos horas para el que

lle durant el segon curs. A més, el professorat que impartsca els dits mòduls professionals tindrà assignades en el seu horari individual tres hores setmanals de les complementàries al servici del centre per a la seua preparació.

2. Si no es complixen les condicions indicades anteriorment, amb caràcter excepcional i de manera transitòria, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu, en el marc general del seu projecte educatiu concretaran i desplegaran el currículum del cicle formatiu incloent un mòdul d'anglès tècnic en cada curs acadèmic, la llengua vehicular del qual serà l'anglès, amb una càrrega horària de dos hores setmanals en el primer curs i dos hores setmanals en el segon curs. El currículum d'estos mòduls d'Anglès Tècnic es concreta en l'annex IV.

Article 8. Autonomia dels centres

Els centres educatius disposaran de la necessària autonomia pedagògica, d'organització i de gestió econòmica per al desenvolupament de les ensenyances i la seua adaptació a les característiques concretes de l'entorn socioeconòmic, cultural i professional.

En el marc general del projecte educatiu i segons les característiques del seu entorn productiu, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu concretaran i desplegaran el currículum per mitjà de l'elaboració del projecte curricular del cicle formatiu i de les programacions didàctiques de cada un dels seus mòduls professionals, en els termes establits en esta orde, potenciant o creant la cultura de prevenció de riscos laborals en els espais on s'impartisquen els diferents mòduls professionals, així com una cultura de respecte ambiental, treball de qualitat realitzat d'acord amb les normes de qualitat, creativitat, innovació i igualtat de gèneres.

La Conselleria d'Educació afavorirà l'elaboració de projectes d'innovació, així com de models de programació docent i de materials didàctics, que faciliten al professorat el desplegament del currículum.

Els centres, en l'exercici de la seua autonomia, podran adoptar experimentacions, plans de treball, formes d'organització o ampliació de l'horari escolar en els termes que estableisca la Conselleria d'Educació, sense que, en cap cas, s'imposen aportacions a l'alumnat ni exigències per a esta.

Article 9. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que oferisquen ensenyances conduents a l'obtenció del títol de tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria s'ajustaran al que estableixen la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i les normes que la despleguen i, en tot cas, hauran de complir els requisits que s'estableixen en l'article 52 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, a més del que estableixen el Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, i normes que el despleguen.

Article 10. Avaluació, promoció i acreditació

Per a l'avaluació, promoció i acreditació de la formació establida en esta orde, caldrà ajustar-se a les normes que expressament dicte la Conselleria d'Educació.

Article 11. Adaptació als distints tipus i destinataris de l'oferta educativa

La Conselleria d'Educació podrà realitzar ofertes formatives, d'este cicle formatiu, adaptades a les necessitats específiques de col·lectius desfavorits o amb risc d'exclusió social i adequar les ensenyances d'este a les característiques dels distints tipus d'oferta educativa a fi d'adaptar-se a les característiques dels destinataris.

Disposició addicional primera. Calendari d'implantació

La implantació del currículum objecte de regulació de la present orde tindrà lloc en el curs escolar 2009-2010, per a les ensenyances corresponents al curs primer, i en el curs 2010-2011, per a les del segon curs. Simultàniament, en els mateixos anys acadèmics deixaran

se desenvolupen durant el segon curs. Además, el profesorado que imparta dichos módulos profesionales tendrá asignadas en su horario individual tres horas semanales de las complementarias al servicio del centro para su preparación.

2. Si no se cumplen las condiciones anteriormente indicadas, con carácter excepcional y de forma transitoria, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo, en el marco general de su proyecto educativo, concretarán y desarrollarán el currículo del ciclo formativo incluyendo un módulo de inglés técnico en cada curso académico, cuya lengua vehicular será el inglés, con una carga horaria de dos horas semanales en el primer curso y dos horas semanales en el segundo curso. El currículo de estos módulos de inglés técnico se concreta en el anexo IV.

Artículo 8. Autonomía de los centros

Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

En el marco general del proyecto educativo y en función de las características de su entorno productivo, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante la elaboración del proyecto curricular del ciclo formativo y de las programaciones didácticas de cada uno de sus módulos profesionales, en los términos establecidos en esta orden, potenciando o creando la cultura de prevención de riesgos laborales en los espacios donde se impartan los diferentes módulos profesionales, así como una cultura de respeto ambiental, trabajo de calidad realizado conforme a las normas de calidad, creatividad, innovación e igualdad de géneros.

La Conselleria de Educación favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos, que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la Conselleria de Educación, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones al alumnado ni exigencias para la misma.

Artículo 9. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en las normas que lo desarrollen y, en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, además de lo establecido en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, y normas que lo desarrollen.

Artículo 10. Evaluación, promoción y acreditación

Para la evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en esta orden, se atenderá a las normas que expresamente dicte la Conselleria de Educación.

Artículo 11. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa

La Conselleria de Educación podrá realizar ofertas formativas, de este ciclo formativo, adaptadas a las necesidades específicas de colectivos desfavorecidos o con riesgo de exclusión social y adecuar las enseñanzas del mismo a las características de los distintos tipos de oferta educativa con objeto de adaptarse a las características de los destinatarios.

Disposición adicional primera. Calendario de implantación

La implantación del currículo objeto de regulación de la presente orden tendrá lugar en el curso escolar 2009-2010, para las enseñanzas correspondientes al curso primero, y en el curso 2010-2011, para las del segundo curso. Simultáneamente, en los mismos años académicos,

d'impartir-se les corresponents al primer i segon curs de les ensenyances establides per a l'obtenció dels títols següents: títol de tècnic en Pastisseria i Forn i el de tècnic en Panificació i Rebosteria, emparats per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.

Disposició addicional segona. Autorització de centres docents

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, tinguen autoritzades ensenyances conduents a l'obtenció dels títols de Tècnic en Pastisseria i Forn i el títol de Tècnic en Panificació i Rebosteria emparats per la LOGSE, queden autoritzats per a impartir les ensenyances conduents a l'obtenció del títol de tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria emparat per la LOE.

Disposició addicional tercera. Requisits del professorat de centres privats o públics de titularitat diferent de l'administració educativa

El professorat dels centres de titularitat privada o de titularitat pública d'una altra administració diferent de l'educativa que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, no tinga els requisits acadèmics exigits en l'article 6 de la present orde podrà impartir els corresponents mòduls professionals que conformen el present currículum si es troben en algun dels supòsits següents:

a) Professorat que haja impartit docència en els centres especificats en la disposició addicional segona, sempre que dispose per a això dels requisits acadèmics requerits, durant un període de dos cursos acadèmics complets, o si no els té de dotze mesos en períodes continus o discontinus, dins dels quatre cursos anteriors a l'entrada en vigor de la present orde, en el mateix mòdul professional dels títols de Tècnic en Pastisseria i Forn i de Tècnic en Panificació i Rebosteria, emparats per la LOGSE, que siguen objecte de la convalidació establida en l'annex IV del Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre. L'acreditació docent corresponent podrà sol·licitar-se durant un any quan entre en vigor de la present orde.

b) Professorat que dispose d'una titulació acadèmica universitària i de la formació pedagògica i didàctica requerida, i a més acredite una experiència laboral de tres anys, com a mínim, en el sector vinculat a la família professional, realitzant activitats productives o docents en empreses relacionades implícitament amb els resultats d'aprenentatge del mòdul professional.

El procediment que s'ha de seguir per a obtindre l'acreditació docent establida en esta disposició addicional serà el següent:

El professorat que considere reunir els requisits necessaris, ho sol·licitarà a la corresponent direcció territorial d'Educació, adjuntant la documentació següent:

- Fotocòpia compulsada del títol acadèmic oficial.
- Documents justificatius de complir els requisits indicats en l'apartat a) i/o b) d'esta disposició addicional.

El/la directora/a territorial, amb un informe previ del seu Servei d'Inspecció Educativa, elevarà la proposta de resolució a la Direcció General d'Avaluació, Innovació, Qualitat Educativa i de la Formació Professional, que dictarà una resolució individualitzada respecte d'això. Contra la resolució, la persona interessada podrà presentar recurs d'alçada, en el termini d'un mes des de la seua notificació, davant de la Secretaria Autònoma d'Educació, qüestió que haurà de constar en la mencionada resolució. Estes resolucions quedaran inscrites en un registre creat a este efecte.

Disposició Transitòria. Procés de transició i drets de l'alumnat que estiga cursant bé el cicle formatiu establert per a l'obtenció del títol de Tècnic en Pastisseria i Forn o bé el cicle formatiu establert per a l'obtenció del títol de Tècnic en Panificació i Rebosteria emparats per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu

1. L'alumnat que, en finalitzar el curs escolar 2008-2009, complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs bé del títol de Tècnic en Pastisseria i Forn o del títol de Tècnic

dejarán de impartirse las correspondientes al primer y segundo cursos de las enseñanzas establecidas para la obtención de los siguientes títulos: título de Técnico en Pastelería y Panadería y el título de Técnico en Panificación y Repostería, amparados por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Disposición adicional segunda. Autorización de centros docentes

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención de los títulos de Técnico en Pastelería y Panadería y/ o el título de Técnico en Panificación y Repostería amparados por la LOGSE, quedan autorizados para impartir las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería amparado por la LOE.

Disposición adicional tercera. Requisitos del profesorado de centros privados o públicos de titularidad diferente a la administración educativa

El profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otra administración distinta a la educativa que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, carezca de los requisitos académicos exigidos en el artículo 6 de la presente orden podrá impartir los correspondientes módulos profesionales que conforman el presente currículum si se encuentran en alguno de los siguientes supuestos:

a) Profesorado que haya impartido docencia en los centros especificados en la disposición adicional segunda, siempre que dispusiese para ello de los requisitos académicos requeridos, durante un periodo de dos cursos académicos completos, o en su defecto doce meses en periodos continuos o discontinuos, dentro de los cuatro cursos anteriores a la entrada en vigor de la presente orden, en el mismo módulo profesional de los títulos de Técnico en Pastelería y Panadería y el título de Técnico en Panificación y Repostería amparados por la LOGSE que sea objeto de la convalidación establecida en el anexo IV del Real decreto 1399/2007, de 29 de octubre. La acreditación docente correspondiente podrá solicitarse durante un año a la entrada en vigor de la presente orden.

b) Profesorado que dispongan de una titulación académica universitaria y de la formación pedagógica y didáctica requerida, y además acredite una experiencia laboral de al menos tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas o docentes en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional.

El procedimiento a seguir para obtener la acreditación docente establecida en esta disposición adicional será el siguiente:

El profesorado que considere reunir los requisitos necesarios, lo solicitará a la correspondiente Dirección Territorial de Educación, adjuntando la siguiente documentación:

- Fotocopia compulsada del título académico oficial.
- Documentos justificativos de cumplir los requisitos indicados en el apartado a) y/o b) de esta disposición adicional.

El/la director/a territorial, previo informe de su Servicio de Inspección Educativa, elevará propuesta de resolución a la Dirección General de Evaluación, Innovación, Calidad Educativa y de la Formación Profesional que dictará resolución individualizada al respecto. Contra la resolución, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada, en el plazo de un mes desde su notificación, ante la Secretaría Autonómica de Educación, extremo que deberá constar en la mencionada resolución. Estas resoluciones quedarán inscrites en un registro creado al efecto.

Disposición Transitoria. Proceso de transición y derechos del alumnado que esté cursando bien el ciclo formativo establecido para la obtención del título de Técnico en Pastelería y Panadería o el ciclo formativo establecido para la obtención del Título de Técnico en Panificación y Repostería amparados por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo

1. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso bien del Título de Técnico en Pastelería y Panadería o del Título

en Panificació i Rebosteria emparats per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu, i que no haja superat algun dels mòduls professionals del primer curs del corresponent títol, comptarà amb dos convocatòries en cada un dels dos anys successius per a poder superar els dits mòduls professionals.

Transcorregut el dit període, en el curs escolar 2011-2012, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria, o la norma bàsica que el substituïx, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

2. A l'alumnat que, en finalitzar el curs escolar 2008-2009, no complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs bé del títol de Tècnic en Pastisseria i Forn o del títol de Tècnic en Panificació i Rebosteria emparats per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu, se li aplicarà les convalidacions establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria, o la norma bàsica que el substituïx, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

3. L'alumnat que, en finalitzar el curs escolar 2009-2010, no complisca, per no haver superat el mòdul de formació en centre de treball, les condicions requerides per a obtindre bé el títol de Tècnic en Pastisseria i Forn o el títol de Tècnic en Panificació i Rebosteria emparats per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu, disposarà d'un curs escolar suplementari per a poder superar el dit mòdul professional. A l'alumnat que, transcorregut el dit període, no haja obtingut el corresponent títol, se li aplicarà les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria, o la norma bàsica que el substituïx, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Aplicació de l'orde

Les direccions generals de la Conselleria d'Educació són autoritzades, en l'àmbit de les seues competències, per a adoptar les mesures i dictar les instruccions necessàries per a l'aplicació del que disposa esta orde.

Segona. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de ser publicada en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 29 de juliol de 2009

El conseller d'Educació,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANNEX I

Mòduls professionals

Mòdul professional: Matèries primeres i processos en forn, pastisseria i rebosteria

Codi: 0024

Duració: 96 hores

Continguts:

Característiques de les matèries primeres i auxiliars:

– Descripció de les principals matèries primeres, ingredients, additius i matèries auxiliars (funció tecnològica, tipus, presentació comercial, propietats físiques, químiques i organolèptiques, conservació i defectes).

de Técnico en Panificación y Repostería amparados por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y que no haya superado alguno de los módulos profesionales del primer curso del correspondiente título, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales.

Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2011-2012, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2. Al alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, no cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso bien del título de Técnico en Pastelería y Panadería o del Título de Técnico en Panificación y Repostería amparados por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2009-2010, no cumpla, por no haber superado el módulo de formación en centro de trabajo, las condiciones requeridas para obtener bien el Título de Técnico en Pastelería y Panadería o el Título de Técnico en Panificación y Repostería amparados por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, dispondrá de un curso escolar suplementario para poder superar dicho módulo profesional. Al alumnado que, transcurrido dicho periodo, no hubiera obtenido el correspondiente título, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Aplicación de la Orden

Se autoriza a las Direcciones Generales de la Conselleria de Educación, en el ámbito de sus competencias, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta orden.

Segunda. Entrada en vigor

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 29 de julio de 2009

El conseller de Educación,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANEXO I

Módulos Profesionales

Módulo Profesional: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

Código: 0024

Duración: 96 horas

Contenidos:

Características de las materias primas y auxiliares:

– Descripción de las principales materias primas, ingredientes, aditivos y materias auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas, conservación y defectos)

– Interpretació de la normativa de la qualitat de les matèries primeres i auxiliars.

– Selecció de matèries primeres i auxiliars en funció del producte a obtenir.

– Procediments de presa i identificació de les mostres.

– Determinacions organolèptiques, físiques, químiques i microbiològiques bàsiques de les matèries primeres i auxiliars i de productes.

– Proves sensorials.

Caracterització dels productes de forn, pastisseria i rebosteria:

– Productes de forn-brioxeria: característiques, tipus, propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

– Productes de pastisseria-rebosteria: característiques, tipus, propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

– Productes de galleteria: característiques, tipus, propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

– Productes de confiteria, torrons i altres especialitats: característiques, tipus, propietats físiques, químiques i organolèptiques. Normativa i conservació.

– Productes per a col·lectivitats especials (al·lèrgics, diabètics, celíacs ...).

Processos d'elaboració de productes de forn, pastisseria i rebosteria:

– Representació de fases i operacions del procés, flux de producte i diagrames.

– Processos d'elaboració de productes de forn-brioxeria: tipus, característiques, processos artesanals i industrials.

– Processos d'elaboració de productes de pastisseria-rebosteria: tipus, característiques, processos artesanals i industrials.

– Processos d'elaboració de productes de galleteria: tipus, característiques, processos artesanals i industrials.

– Processos d'elaboració de productes de confiteria, torrons i altres especialitats: tipus, característiques, processos artesanals i industrials.

– Maneig de les TIC en l'ompliment dels registres, justificants.

Caracterització dels equips i instal·lacions d'elaboració:

– L'obrador: característiques i ubicació dels equips.

– Tipus i funcionament de màquines i instal·lacions.

– Dispositius de seguretat d'equips i instal·lacions.

– Noves tecnologies en els processos d'elaboració.

Caracterització dels processos de conservació:

– La conservació dels aliments. Paràmetres de control (temperatura, activitat d'aigua, Ph i altres).

– Mètodes de conservació dels aliments.

– Caducitat dels productes.

Mòdul professional: Elaboracions de forn-brioxeria

Codi: 0025

Duració: 256 hores

Continguts:

Posada al punt d'equips i instal·lacions de forn i brioxeria:

– Maquinària, estris i ferramentes d'ús específic en forn i brioxeria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.

– Procediments de posada en marxa, regulació i parada d'equips industrials i artesanals.

– Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions industrials i artesanals. Incidències.

– Eliminació de residus.

Obtenció de masses fermentables:

– Càlcul d'ingredients segons la proporció establida en la recepta base.

– Característiques i conservació dels rents.

– Condicionament del rent per a pa i brioxeria.

– Massa mare: formulació, elaboració, característiques i conservació.

– Operacions d'elaboració de masses fermentables.

– Condicions de pastament. Influència dels diferents paràmetres en la qualitat i característiques de la massa obtinguda.

– Sistemes de pastament i equips necessaris.

– Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares

– Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener

– Procedimientos de toma e identificación de las muestras

– Determinaciones organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas básicas de las materias primas y auxiliares y de productos

– Pruebas sensoriales

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

– Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación

– Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación

– Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación

– Productos de confitería, turrone y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación

– Productos para colectividades especiales (alérgicos, diabéticos, celíacos ...)

Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:

– Representación de fases y operaciones del proceso, flujo de producto y diagramas

– Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales

– Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales

– Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales

– Procesos de elaboración de productos de confitería, turrone y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales

– Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

– El obrador: características y ubicación de los equipos

– Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones

– Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones

– Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración

Caracterización de los procesos de conservación:

– La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, Ph y otros)

– Métodos de conservación de los alimentos

– Caducidad de los productos

Módulo Profesional: Elaboraciones de panadería-bollería

Código: 0025

Duración: 256 horas

Contenidos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería: Maquinaria, útiles y herramientas de uso específico en panadería y bollería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

– Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de equipos industriales y artesanales.

– Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones industriales y artesanales. Incidencias.

– Eliminación de residuos

Obtención de masas fermentables:

– Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

– Características y conservación de las levaduras.

– Acondicionamiento de la levadura panaria y de bollería.

– Masa madre: formulación, elaboración, características y conservación.

– Operaciones de elaboración de masas fermentables.

– Condiciones de amasado. Influencia de los diferentes parámetros en la calidad y características de la masa obtenida.

– Sistemas de amasado y equipos necesarios.

- Masses fermentables per a productes regionals i tradicionals: rosquilletes, fartons, pastissets, coques...
- Descripció de les característiques organolèptiques, físiques i químiques de les masses fermentables i el seu control.
- Anàlisi de les anomalies i defectes de les masses fermentables i descripció de les mesures correctores.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Formació de peces:
 - Operacions de formació de peces a partir de masses de forn i brioxeria: pa, brioxeria i productes salats.
 - Formació manual i mecanitzada.
 - Descripció de les anomalies i defectes de la formació de peces i aplicació de mesures correctores.
 - Ubicació i control de les peces formades.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Control del procés de fermentació:
 - Procés de fermentació en les elaboracions de: masses fresques, masses retardades en fred i masses precuïtes.
 - Condicions de temperatura i humitat en la fermentació.
 - Modificacions físiques de la massa com a conseqüència de la fermentació.
 - Fermentació en massa i en peça.
 - Aplicació dels grenys en funció del tipus de pa o peça de brioxeria a elaborar.
 - Adaptació de les fórmules de masses fermentables amb aplicació de fred industrial.
 - Anomalies més freqüents i mesures correctores.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Cocció/fregitel·la de peces fermentades:
 - Operacions prèvies a la cocció/fregitel·la: tallament, empolvorament, voltejament i untament.
 - Cocció i fregitel·la: sistemes, aplicació, execució i control.
 - Característiques organolèptiques, físiques i químiques dels productes cuïts i fregits: descripció i controls bàsics.
 - Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctores.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Elaboració de farciments i cobertes:
 - Selecció de cremes, farciments i cobertes basant-se en el tipus de producte a obtenir.
 - Adequació de matèries primeres i auxiliars.
 - Elaboració i conservació de cremes amb ou, batudes i lleugeres.
 - Elaboració i conservació de farciments salats (crema base, beixamel, sofregits).
 - Elaboració i conservació de cobertes (setinats, pasta d'ametlla, xocolata, brillants).
 - Seqüència d'operacions per a cada tipus de farciment o coberta i execució.
 - Condicions d'emmagatzemament de cremes, farciments i cobertes.
 - Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctores.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Composició i acabament de productes:
 - Procediments i tècniques de farciment.
 - Decoració i presentació de pans especials, peces de brioxeria i productes de forn-pâtisserie salada.
 - Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents i descripció de les mesures correctores.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Conservació i envasament de productes de forn i brioxeria:
 - Identificació de necessitats bàsiques de conservació i envasament segons el moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.
 - Alteracions i defectes.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Mòdul professional: Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Codi: 0026
- Duració: 224 hores
- Continguts:

- Masas fermentables para productos regionales y tradicionales: rosquilletas, fartons, empanadillas, cocas...
- Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control
- Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria
- Formado de piezas:
 - Operaciones de formado de piezas a partir de masas de panadería y bollería: pan, bollería y productos salados.
 - Formado manual y mecanizado.
 - Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.
 - Ubicación y control de las piezas formadas.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Control del proceso de fermentación:
 - Proceso de fermentación en las elaboraciones de: masas frescas, masas retardadas en frío y masas precocidas.
 - Condiciones de temperatura y humedad en la fermentación.
 - Modificaciones físicas de la masa como consecuencia de la fermentación.
 - Fermentación en masa y en pieza.
 - Aplicación del greñado en función del tipo de pan o pieza de bollería a elaborar.
 - Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
 - Anomalías más frecuentes y medidas correctoras.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Cocción / fritura de piezas fermentadas:
 - Operaciones previas a la cocción / fritura: cortado, espolvoreado, volteado y untado.
 - Cocción y fritura: sistemas, aplicación, ejecución y control.
 - Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de rellenos y cubiertas:
 - Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
 - Adequación de materias primas y auxiliares.
 - Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras.
 - Elaboración y conservación de rellenos salados (crema base, bechamel, sofritos).
 - Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos).
 - Secuencia de operaciones para cada tipo de relleno o cubierta y ejecución.
 - Condiciones de almacenamiento de cremas, rellenos y cubiertas.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Composición y acabado de productos:
 - Procedimientos y técnicas de relleno.
 - Decoración y presentación de panes especiales, piezas de bollería y productos de panadería-pastelería salada.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Conservación y envasado de productos de panadería y bollería:
 - Identificación de necesidades básicas de conservación y envasado según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
 - Alteraciones y defectos.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería
- Código: 0026
- Duración: 224 horas
- Contenidos:

Posada al punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

– Maquinària, bateria, estris i ferramentes d'ús específic en pastisseria i rebosteria: descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.

– Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.

– Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.

– Eliminació de residus.

Obtenció de masses i pastes de diverses aplicacions:

– Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de les diverses masses i pastes.

– Preparació de llandes i motles.

– Maneig del corró.

– Maneig d'espàtula.

– Treballs amb mànega pastissera.

– Treballs amb cartutx.

– Masses fullades: Fonaments del procés de fullat. Tipus de pasta fullada: Característiques i propietats. Principals elaboracions de masses fullades (milfulles, palmeres, vol au vents, canyes, cornets, ferradures i altres).

– Masses batudes o esponjades: Procés d'elaboració. Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batiment, tamisament i incorporació de la farina i altres) sobre el producte final. Principals elaboracions amb masses batudes (magdalenes, sobaos, mantegades, bescuit de motle, bescuit de planxa, compacte, soleteta, i altres).

– Masses escaldades: Fonament i procés d'elaboració de les masses escaldades. Influència dels diferents ingredients i paràmetres del procés d'elaboració en la massa. Principals elaboracions (petisús, bunyols i xurros).

– Masses ensucrades: Procés general d'elaboració de masses ensucrades. Principals elaboracions amb masses ensucrades: (llengües de gat, tulipes, pastes arrissades de mànega, pastes llises de mànega, pastes de tall, pasta brisa salada (quiche Lorraine) i dolça, pasta sableé, teules o altres).

– Refrigeració de productes de pastisseria.

Obtenció de xarops, cobertures, farciments i altres elaboracions:

– Elaboració i conservació de cremes amb ou i cremes batudes.

– Elaboració i conservació de farciments salats.

– Elaboració i conservació de cobertes i de preparats a base de fruites.

– Preparació i conservació de cobertures de xocolata.

– Elaboració i conservació de xarops.

– Obtenció i conservació de semifredes.

Decoració de productes de forn i rebosteria.

– Decoració de productes en pastisseria/rebosteria. Normes i combinacions bàsiques. Control i valoració de resultats.

– Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.

– Experimentació i avaluació de possibles combinacions.

Elaboracions de rebosteria i pastisseria tradicionals de la Comunitat Valenciana:

– Masses.

– Pastes.

– Cremes i farciments.

– Decoració i presentació.

Conservació i envasament de productes de pastisseria i rebosteria:

– Identificació de necessitats bàsiques de conservació i envasament segons moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.

– Alteracions i defectes.

– Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.

Mòdul professional: Elaboracions de confiteria i altres especialitats

Codi: 0027

Duració: 176 hores

Continguts:

Elaboració de masses i productes de galleteria:

– Procés general d'elaboració de masses de galleteria.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

– Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

– Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

– Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

– Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

– Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

– Preparación de latas y moldes.

– Manejo del rodillo.

– Manejo de espátula.

– Trabajos con manga pastelera.

– Trabajos con cartucho.

– Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado.

Tipos de hojaldrado: Características y propiedades. Principales elaboraciones de masas hojaldradas (milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, cornetes, herraduras y otras).

– Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Influencia de los distintos parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina y otros) sobre el producto final. Principales elaboraciones con masas batidas (magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros).

– Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa. Principales elaboraciones (petisús, buñuelos y churros)

– Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas: (lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (quiche Lorraine) y dulce, pasta sableé, tejas u otros).

– Refrigeración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

– Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

– Elaboración y conservación de rellenos salados.

– Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

– Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

– Elaboración y conservación de jarabes.

– Obtención y conservación de semifreídos.

Decoración de productos de panadería y repostería.

– Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

– Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

– Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Elaboraciones de repostería y pastelería tradicionales de la Comunitat Valenciana.

– Masas

– Pastas

– Cremas y rellenos

– Decoración y presentación

Conservación y envasado de productos de pastelería y repostería:

– Identificación de necesidades básicas de conservación y envasado según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

– Alteraciones y defectos.

– Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Módulo Profesional: Elaboraciones de confiteria y otras especialidades

Código: 0027

Duración: 176 horas

Contenidos:

Elaboración de masas y productos de galleteria:

– Proceso general de elaboración de masas de galleteria.

- Obtenció i conservació de masses aglutinants (laminades-encunyades).
- Obtenció i conservació de masses antiaglutinants (modelades, extrusionades, depositades).
 - Característiques físiques i organolèptiques dels productes. Possibles anomalies. Causes i correccions.
 - Maquinària, equips i utilitatge.
 - Condicions de conservació i emmagatzemament.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Elaboració de productes a base de xocolata:
 - Ingredients del xocolata i la seua influència en les característiques del producte.
 - Seqüència d'operacions per a elaboració de productes de xocolateria.
 - Elaboració de figures de xocolata. Unió de peces i arrancada de borumballes.
 - Coloració de xocolates.
 - Anomalies en l'elaboració de productes a base de xocolata. Causes i correccions.
 - Maquinària, equips i utilitatge en xocolateria.
 - Condicions de conservació i emmagatzemament.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Elaboració de massapans i torrons:
 - Processos d'elaboració de massapans.
 - Elaboració de diferents tipus de torrons: Alacant, Xixona, crocant, de rovell, etc.
 - Operacions de condicionament de matèries primeres: pelada i mòlta.
 - Condicions de conservació i emmagatzemament de massapans i torrons.
 - Possibles anomalies, causes i correccions del procés d'elaboració.
 - Maquinària, equips i utilitatge en l'elaboració de massapans i torrons.
 - Condicions de conservació i emmagatzemament.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Elaboració de caramels, confits i llepolies:
 - Característiques dels diferents tipus de mescles base per a l'elaboració de caramels, confits i altres llepolies.
 - Elaboració de caramels durs i blans.
 - Elaboració de regalissia.
 - Elaboració de gelatines.
 - Elaboració de xiclets.
 - Elaboració de dragees i confits.
 - Elaboració d'altres dolços i llepolies.
 - Possibles anomalies, causes i correccions.
 - Maquinària, equips i utilitatge.
 - Condicions de conservació i emmagatzemament.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Elaboració de gelats artesans:
 - Característiques i ingredients dels diferents tipus de gelats.
 - Funció dels emulgents.
 - Seqüència de les operacions del procés d'obtenció de gelats.
- Formulació i principals elaboracions: gelat mantegada, gelat de nata, gelat de fruites, gelat de praliné o torró, gelat de xocolata, sorbets, etc.
 - Defectes en l'elaboració i conservació dels gelats. Possibles correccions.
 - Maquinària i equips.
 - Condicions de conservació i emmagatzemament.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Elaboració d'especialitats diverses:
 - Productes regionals, tradicionals i estacionals.
 - Característiques i ingredients de merengues, rovell, rosques de bany, caputxines, productes fregits, tortades forrades, gofres, creps, etc.
 - Seqüència d'operacions del procés d'elaboració. Paràmetres que influeixen en el procés.
 - Possibles anomalies, causes i correccions.

- Obtenció y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas).
- Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas).
 - Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.
 - Maquinaria, equipos y utilillaje.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de productos a base de chocolate:
 - Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
 - Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolateria.
 - Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
 - Coloración de chocolates.
 - Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
 - Maquinaria, equipos y utilillaje en chocolateria.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de mazapanes y turrone:
 - Procesos de elaboración de mazapanes.
 - Elaboración de diferentes tipos de turrone: Alicante, Jijona, guirlache, yema, etc.
 - Operaciones de acondicionamiento de materias primas: pelado y molido.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento de mazapanes y turrone.
 - Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
 - Maquinaria, equipos y utilillaje en la elaboración de mazapanes y turrone.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de caramelos, confites y golosinas:
 - Características de los diferentes tipos de mezclas base para la elaboración de caramelos, confites y otras golosinas.
 - Elaboración de caramelos duros y blandos.
 - Elaboración de regaliz.
 - Elaboración de gelatinas.
 - Elaboración de chicles.
 - Elaboración de grageas y confites.
 - Elaboración de otros dulces y golosinas.
 - Posibles anomalías, causas y correcciones.
 - Maquinaria, equipos y utilillaje.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Elaboración de helados artesanos:
 - Características e ingredientes de los distintos tipos de helados.
 - Función de los emulgentes.
 - Secuencia de las operaciones del proceso de obtención de helados.
 - Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes, etc.
 - Defectos en la elaboración y conservación de los helados. Posibles correcciones.
 - Maquinaria y equipos.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
 - Elaboración de especialidades diversas:
 - Productos regionales, tradicionales y estacionales.
 - Características e ingredientes de merengues, yemas, rosas de baño, capuchinas, productos fritos, tartas forradas, goffres, crepes, etc.
 - Secuencia de operaciones del proceso de elaboración. Parámetros que influyen en el proceso.
 - Posibles anomalías, causas y correcciones.

- Condicions de conservació i emmagatzemament.
- Maquinària, equips i utilatge.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Mòdul professional: Postres en restauració
- Codi: 0028
- Duració: 198 hores
- Continguts:
 - Organització de les tasques per a les elaboracions de postres en restauració:
 - Postres en restauració. descripció, caracterització, classificacions, aplicacions i servici.
 - Documentació associada als processos productius de postres.
 - Descripció i interpretació.
 - Fases i caracterització de la producció de postres i del seu servici en restauració.
 - Realització de diagrames per a l'organització i seqüenciació de les diverses fases productives.
 - Elaboració de postres a base de fruites:
 - Postres a base de fruites: descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
 - Procediments d'execució de postres a base de fruites:
 - Punts clau en els diferents procediments.
 - Control i valoració de resultats.
 - Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
 - Elaboració de postres a base de lactis:
 - Postres a base de lactis. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació. Característiques generals.
 - Procediments d'execució de postres a base de lactis:
 - Punts clau en els diferents procediments.
 - Control i valoració de resultats.
 - Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
 - Elaboració de postres fregits o de paella:
 - Postres fregits o de paella. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
 - Procediments d'execució de postres fregits o de paella:
 - Descripció, anàlisi i característiques generals.
 - Punts clau en els diferents procediments.
 - Control i valoració de resultats.
 - Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
 - Elaboració de gelats i sorbets:
 - Gelats i sorbets. descripció, caracterització, tipus, classificacions, aplicacions i conservació.
 - Funcions de les matèries primeres que intervien en els processos d'elaboració.
 - Formulacions.
 - Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de gelats i sorbets.
 - Procediments d'execució per a l'obtenció de gelats i sorbets:
 - Punts clau en els diferents procediments.
 - Control i valoració de resultats.
 - Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
 - Elaboració de semifreds:
 - Semifreds. descripció, tipus, aplicacions i conservació.
 - Funcions de les matèries primeres que intervien en els processos d'elaboració.
 - Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de semifreds.
 - Procediments d'execució per a l'obtenció de semifreds.
 - Punts clau en els diferents procediments.
 - Control i valoració de resultats.

- Condiciones de conservación y almacenamiento.
- Maquinaria, equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Módulo Profesional: Postres en restauración
- Código: 0028
- Duración: 198 horas
- Contenidos:
 - Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:
 - Postres en restauración. descripción, caracterización, clasificaciones, aplicaciones y servicio.
 - Documentación asociada a los procesos productivos de postres.
 - Descripción e interpretación.
 - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
 - Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
 - Elaboración de postres a base de frutas:
 - Postres a base de frutas. descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas:
 - Puntos clave en los diferentes procedimientos.
 - Control y valoración de resultados.
 - Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Elaboración de postres a base de lácteos:
 - Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos:
 - Puntos clave en los diferentes procedimientos.
 - Control y valoración de resultados.
 - Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Elaboración de postres fritos o de sartén:
 - Postres fritos o de sartén. descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén:
 - Descripción, análisis y características generales.
 - Puntos clave en los diferentes procedimientos.
 - Control y valoración de resultados.
 - Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Elaboración de helados y sorbetes:
 - Helados y sorbetes. descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
 - Funciones de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración.
 - Formulaciones.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes:
 - Puntos clave en los diferentes procedimientos.
 - Control y valoración de resultados.
 - Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Elaboración de semifríos:
 - Semifríos. descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
 - Funciones de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
 - Puntos clave en los diferentes procedimientos.
 - Control y valoración de resultados.

– Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

Presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria:

– Decoració i presentació de postres. Normes i combinacions bàsiques.

– Experimentació i avaluació de possibles combinacions.

– Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes:

– Emplatats.

– En carro.

– En bufet.

– A la vista del client.

– Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

Mòdul professional: Productes d'obrador

Codi: 0029

Duració: 176 hores

Continguts:

Organització de les tasques de producció de l'obrador:

– Documentació tècnica associada als processos productius: descripció, interpretació i maneig.

– Càlcul i distribució dels recursos humans i materials en funció del procés productiu a realitzar.

– Assignació de temps a les operacions del procés productiu.

– Selecció dels serveis auxiliars, els equips i l'utilatge en funció del procés productiu.

Elaboració de productes de forn, brioxeria, pastisseria, confiteria i altres especialitats d'obrador:

– Identificació i seqüenciació de les operacions del procés.

– Càlcul dels ingredients i disseny de la fitxa d'elaboració.

– Selecció i regulació dels equips i utilatge de manera eficaç, sense costos ni gastos innecessaris.

– Selecció i aplicació dels procediments operatius i de les tècniques a emprar en funció del producte a obtenir.

– Identificació i realització dels controls bàsics durant el procés d'elaboració.

– Aplicació de normes de qualitat, seguretat laboral i protecció ambiental.

Elaboració de productes per a col·lectivitats especials:

– Intoleràncies alimentàries.

– Adaptacions en fórmules de productes per a col·lectivitats especials: celiacs, diabètics, intolerants a la lactosa, fenilcetonúrics, etc.

– Procediments de neteja i preparació d'equips i utilatge: riscos, precaucions, protocols.

– Identificació de la seqüència d'operacions del procés i els controls bàsics a realitzar en funció del producte.

– Responsabilitat en la realització de les tasques professionals per la seua repercussió en la salut de persones de risc.

Decoració de productes d'obrador:

– Operacions i tècniques d'acabat i decoració.

– Selecció i aplicació d'elements d'acabat i decoració en funció del producte, equips i utilatge.

– Anàlisi dels defectes en l'acabat i decoració i la seua repercussió.

– Innovació davant de nous hàbits de consum i tipus de presentació.

– Valoració de la repercussió de les característiques físiques, estètiques i organolèptiques del producte en els potencials consumidors.

– Adopció de bones pràctiques de manipulació durant l'acabat i decoració dels productes.

Envasament i embalatge dels productes d'obrador:

– Incompatibilitats dels materials d'envasament amb els productes: fonaments bàsics, factors a considerar.

– Caracterització dels embalatges.

– Mètodes d'envasament i embalatge dels productes d'obrador.

– Descripció de les principals anomalies de l'envasament i embalatge dels productes i les mesures correctores.

– Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

– Decoración y presentación de postres. Normas y combinaciones básicas.

– Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

– Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos:

– Emplatados.

– En carro.

– En buffet.

– A la vista del cliente.

– Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Módulo Profesional: Productos de obrador

Código: 0029

Duración: 176 horas

Contenidos:

Organización de las tareas de producción del obrador:

– Documentación técnica asociada a los procesos productivos: descripción, interpretación y manejo.

– Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.

– Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo.

– Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador:

– Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

– Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.

– Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

– Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.

– Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.

– Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

– Intolerancias alimentarias.

– Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.

– Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precaucions, protocolos.

– Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.

– Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

Decoración de productos de obrador:

– Operaciones y técnicas de acabado y decoración.

– Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.

– Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.

– Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.

– Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.

– Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

Envasado y embalaje de los productos de obrador:

– Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.

– Caracterización de los embalajes.

– Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.

– Descripción de las principales anomalías del envasado y embalaje de los productos y las medidas correctoras.

– Etiquetes i rètols dels productes de forn, brioxeria, pastisseria, rebosteria i confiteria.

– Selecció de l'envàs, embalatge i etiquetatge d'un producte elaborat.

– Control en les operacions d'envasament, embalatge i etiquetatge.
Ubicació dels productes de forn, brioxeria, pastisseria, rebosteria i confiteria:

– Descripció dels mètodes de conservació dels productes elaborats.

– Magatzem de productes acabats. Punt de venda.

– Procediments per al trasllat dels productes elaborats.

– Equips de trasllat dels productes.

– Valoració de la repercussió d'una incorrecta conservació en la qualitat del producte elaborat.

– Anàlisi de les anomalies i mesures correctores en el trasllat i conservació dels productes elaborats.

Elaboració d'un projecte síntesi:

– Tipus d'empresa i activitat.

– Planificació de la producció: necessitats (recursos humans, materials...), previsió d'incidències i riscos (ambientals, higienicosanitaris, laborals) i assegurement de la qualitat.

– Elaboració dels productes de l'empresa.

– Acabat i decoració dels productes.

– Envasament i embalatge dels productes.

– Emmagatzemament i conservació del producte.

Mòdul professional: Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària

Codi: 0030

Duració: 64 hores

Continguts:

Logística del magatzematge:

– Elements del magatzem.

– Flux de materials.

Aprovisionament del magatzem:

– Documentació tècnica relacionada amb l'aprovisionament

– Tipus d'estoc.

– Planificació i gestió.

– Inventari i els seus tipus.

– Transport intern.

Recepció de mercaderies:

– Operacions i comprovacions generals.

– Organització de la recepció.

– Mesurament i pesada de quantitats.

– Documentació d'entrada.

Emmagatzemament i conservació:

– Sistemes de magatzematge i tipus de magatzem.

– Classificació i codificació de mercaderies.

– Ubicació de mercaderies i senyalització.

– Condicions generals de conservació.

– Documentació de gestió del magatzem.

Expedició de mercaderies:

– Operacions i comprovacions generals.

– Organització de l'expedició.

– Documentació d'eixida.

– Transport extern.

Manteniment de les instal·lacions:

– Posada al punt.

– Operacions de manteniment de primer nivell.

Aplicació de les TIC en la gestió del magatzem:

– Aplicacions informàtiques generals (fulls de càlcul, processadors de text).

– Aplicacions específiques.

– Codi de barres.

– Transmissió de la informació: xarxes de comunicació i correu electrònic.

Mòdul professional: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Codi: 0031

Duració: 96 hores

Continguts:

– Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería.

– Selección del envase, embalaje y etiquetado de un producto elaborado.

– Control en las operaciones de envasado, embalado y etiquetado.

Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

– Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados.

– Almacén de productos acabados. Punto de venta.

– Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

– Equipos de traslado de los productos.

– Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.

– Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

Elaboración de un proyecto síntesis:

– Tipo de empresa y actividad.

– Planificación de la producción: necesidades (recursos humanos, materiales...), previsión de incidencias y riesgos (ambientales, higienicosanitarios, laborales) y aseguramiento de la calidad.

– Elaboración de los productos de la empresa.

– Acabado y decoración de los productos.

– Envasado y embalaje de los productos.

– Almacenamiento y conservación del producto.

Módulo Profesional: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Código: 0030

Duración: 64 horas

Contenidos:

Logística del almacenaje:

– Elementos del almacén.

– Flujo de materiales.

Aprovisionamiento del almacén:

– Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

– Tipos de stock.

– Planificación y gestión.

– Inventario y sus tipos.

– Transporte interno.

Recepción de mercancías:

– Operaciones y comprobaciones generales.

– Organización de la recepción.

– Medición y pesaje de cantidades.

– Documentación de entrada.

Almacenamiento y conservación:

– Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.

– Clasificación y codificación de mercancías.

– Ubicación de mercancías y señalización.

– Condiciones generales de conservación.

– Documentación de gestión del almacén.

Expedición de mercancías:

– Operaciones y comprobaciones generales.

– Organización de la expedición.

– Documentación de salida.

– Transporte externo.

Mantenimiento de las instalaciones:

– Puesta a punto.

– Operaciones de mantenimiento de primer nivel.

Aplicación de las TIC en la gestión del almacén:

– Aplicaciones informáticas generales (hojas de cálculo, procesadores de texto).

– Aplicaciones específicas.

– Código de barras.

– Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031

Duración: 96 horas

Contenidos:

Alteracions i transformacions dels productes alimentaris:
– Agents causants, mecanismes de transmissió i infestació.
– Transformacions i alteracions que originen.
– Riscos per a la salut.
– Mètodes de conservació d'aliments.

Normes i mesures sobre la higiene en la indústria alimentària:
– Normativa aplicable al sector.
– El pla d'higiene.

Higiene d'equips, instal·lacions i manipuladors:
– Conceptes i nivells d'higiene en locals d'elaboració d'aliments.

– Processos i productes de neteja i desinfecció.
– Processos i productes de desratització i desinsectació.
– Bones pràctiques higièniques (BPH).
– Perills sanitaris associats a pràctiques inadequades.

Bones pràctiques de manipulació d'aliments:
– Normativa general de manipulació d'aliments.
– Alteració i contaminació dels aliments causada per pràctiques de manipulació inadequades.
– Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

Aplicació de sistemes d'autocontrol:
– Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
– Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

– Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC.
– Traçabilitat.

Utilització eficient de recursos:
– Impacte ambiental provocat per l'ús.
– Concepte de les tres R: reducció, reutilització i reciclatge.
– Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.

Gestió de residus:
– Legislació ambiental.
– Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals.
– Tècniques d'arregleplega, classificació i eliminació o abocament de residus.
– Tractament d'aigües residuals.
– Paràmetres de control ambiental en els processos de producció d'aliments.

Mòdul professional: Presentació i venda de productes de forn i pastisseria
Codi: 0032
Duració: 64 hores
Continguts:
Establiment de preus de productes de forn, rebosteria i confiteria:

– Càlcul del cost de matèries primeres i registre documental.
– Control de consums.
– Mètodes de fixació de preus.
– Marges i descomptes. Escandall. Ràtios.
– Càlcul de preus.

Tècniques de promoció i venda en la indústria alimentària:
– Canals de distribució en la indústria alimentària.
– Publicitat en la indústria alimentària.

Tècniques de promoció i venda en el xicotet establiment:
– Canals de distribució en el xicotet establiment.
– Publicitat en el xicotet establiment.

Exposició de productes en el punt de venda:
– Punts calents i punts freds en l'establiment comercial.
– Mètodes físics i psicològics per a calfar els punts freds.
– L'envàs com a element de venda.
– La publicitat en el lloc de la venda.
– Expositors i aparadors. Tècniques d'exposició en aparador.
– Disseny d'aparadors.
– Cartells. Retolació de cartells d'informació i preus.

Gestió operativa de la venda:
– Mitjans de pagament (transferències, targeta de crèdit/dèbit, pagament contra reembossament, pagament per mitjà de telèfons mòbils, efectiu i altres).

Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:
– Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
– Transformaciones y alteraciones que originan
– Riesgos para la salud
– Métodos de conservación de alimentos

Normas y medidas sobre la higiene en la industria alimentaria:
– Normativa aplicable al sector
– El plan de higiene

Higiene de equipos, instalaciones y manipuladores:
– Conceptos y niveles de higiene en locales de elaboración de alimentos.

– Procesos y productos de limpieza y desinfección.
– Procesos y productos de desratización y desinsectación.
– Buenas prácticas higiénicas (BPH).
– Peligros sanitarios asociados a prácticas inadecuadas.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos:
– Normativa general de manipulación de alimentos.
– Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
– Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Aplicación de sistemas de autocontrol:
– Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
– Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

– Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
– Trazabilidad.

Utilización eficiente de recursos:
– Impacto ambiental provocado por el uso.
– Concepto de las tres R: reducción, reutilización y reciclado.
– Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Gestión de residuos
– Legislación ambiental.
– Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
– Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
– Tratamiento de aguas residuales.
– Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos.

Módulo Profesional: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
Código: 0032
Duración: 64 horas
Contenidos:
Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:

– Cálculo del coste de materias primas y registro documental
– Control de consumos
– Métodos de fijación de precios
– Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.
– Cálculo de precios

Técnicas de promoción y venta en la industria alimentaria:
– Canales de distribución en la industria alimentaria.
– Publicidad en la industria alimentaria.

Técnicas de promoción y venta en el pequeño establecimiento:
– Canales de distribución en el pequeño establecimiento.
– Publicidad en el pequeño establecimiento.

Exposición de productos en el punto de venta:
– Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.
– Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.
– El envase como elemento de venta.
– La publicidad en el lugar de la venta.
– Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
– Diseño de escaparates.
– Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

Gestión operativa de la venta:
– Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros).

- Codificació de la mercaderia. Sistema de codi de barres (EAN).
- Terminal Punt de Venda (TPV): sistemes de cobrament.
- Obertura i tancament del TPV.
- Llenguatges comercials: Intercanvi de dades electròniques (EDI).
 - Atenció al client:
 - Variables que influïxen en l'atenció al client. Posicionament i imatge de marca.
 - Funcions fonamentals desenvolupades en l'atenció al client: naturalesa i efectes.
 - La informació subministrada pel client.
 - Comunicació interpersonal. Expressió verbal.
 - Comunicació telefònica.
 - Comunicació escrita.
 - Resolució de reclamacions i queixes:
 - Procediment d'arreglades de les reclamacions/queixes presencials i no presencials.
 - Elements formals que contextualitzen la reclamació.
 - Configuració documental de la reclamació.
 - Tècniques en la resolució de reclamacions.
 - Llei General de Defensa dels Consumidors i Usuaris. Lleys autonòmiques de protecció al consumidor.
 - Llei Orgànica de Protecció de Dades.
- Mòdul professional: Formació i orientació laboral
Codi: 0033
Duració: 96 hores
Continguts:
 - Busca activa d'ocupació:
 - Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.
 - Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria.
 - Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria.
 - Definició i anàlisi del sector professional del tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria.
 - Planificació de la pròpia carrera: establiment d'objectius a mitjà i llarg termini.
 - Procés de busca d'ocupació en petites, mitjanes i grans empreses del sector.
 - Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa. Europass (elaborat en una segona llengua europea), Ploteus, Erasmus.
 - Tècniques i instruments de busca de treball: fonts d'informació i reclutament.
 - Tècniques per a la selecció i organització de la informació.
 - Carta de presentació. Currículum. Tests psicotècnics. Entrevista de treball.
 - Valoració d'altres possibilitats d'inserció: autoocupació i accés a la funció pública.
 - El procés de presa de decisions.
 - Gestió del conflicte i equips de treball:
 - Valoració dels avantatges i inconvenients del treball en equip per a l'eficàcia de l'organització enfront del treball individual.
 - Concepte d'equip de treball.
 - Tipus d'equips en el sector professional del tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria segons les funcions que desenvolupen.
 - Característiques d'un equip de treball eficaç.
 - La participació en l'equip de treball. Anàlisi dels diferents rols dels participants.
 - Etapes de formació dels equips de treball.
 - Tècniques de dinamització de grups.
 - Definició del conflicte: característiques, fonts i etapes.
 - Causes del conflicte en el món laboral.
 - Mètodes per a la resolució o supressió del conflicte: negociació; mediació, conciliació i arbitratge.
 - Contracte de treball:
 - El Dret del Treball. Fonts del Dret del Treball; en especial, el conveni col·lectiu.

- Codificación de la mercancía. Sistema de código de barras (EAN).
- Terminal Punto de Venta (TPV): sistemas de cobro.
- Apertura y cierre del TPV.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).
 - Atención al cliente:
 - Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
 - Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.
 - La información suministrada por el cliente.
 - Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
 - Comunicación telefónica.
 - Comunicación escrita.
 - Resolución de reclamaciones y quejas:
 - Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.
 - Elementos formales que contextualizar la reclamación.
 - Configuración documental de la reclamación.
 - Técnicas en la resolución de reclamaciones.
 - Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.
 - Ley Orgánica de Protección de Datos.
- Módulo Profesional: Formación y Orientación Laboral
Código: 0033
Duración: 96 horas
Contenidos:
 - Búsqueda activa de empleo:
 - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional
 - Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - Planificación de la propia carrera: establecimiento de objetivos a medio y largo plazo.
 - Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
 - Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass (elaborado en una segunda lengua europea), Ploteus, Erasmus.
 - Técnicas e instrumentos de búsqueda de trabajo: fuentes de información y reclutamiento.
 - Técnicas para la selección y organización de la información.
 - Carta de presentación. Currículum Vitae. Tests psicotécnicos. Entrevista de trabajo.
 - Valoración de otras posibilidades de inserción: autoempleo y acceso a la función pública.
 - El proceso de toma de decisiones.
 - Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
 - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización frente al trabajo individual.
 - Concepto de equipo de trabajo.
 - Tipos de equipos en el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería según las funciones que desarrollan.
 - Características de un equipo de trabajo eficaz.
 - La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los diferentes roles de los participantes.
 - Etapas de formación de los equipos de trabajo.
 - Técnicas de dinamización de grupos.
 - Definición del conflicto: características, fuentes y etapas.
 - Causas del conflicto en el mundo laboral.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación; mediación, conciliación y arbitraje.
 - Contrato de trabajo:
 - El Derecho del Trabajo. Fuentes del Derecho del Trabajo, en especial, el convenio colectivo.

- Anàlisi de la relació laboral individual.
- Relacions laborals excloses i relacions laborals especials.
- Noves formes de regulació del treball.
- Intervenció dels organismes públics en les relacions laborals.

- Drets i deures derivats de la relació laboral.
- El contracte de treball: característiques, contingut mínim, formalització i període de prova.
- Modalitats de contractes de treball i mesures de foment de la contractació. ETT.
- Temps de treball: jornada, descans, vacances, permisos, hores extraordinàries, festius, horaris...
- Condicions de treball relacionades amb la conciliació de la vida laboral i familiar.
- Salari: estructura del salari, SMI, FOGASA, rebut de salaris.

- Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball. Rebut de liquidació.
- Representació dels treballadors: representants unitaris i sindicals.
- Negociació col·lectiva.
- Anàlisi del conveni col·lectiu aplicable al seu àmbit professional.

- Conflictos col·lectius de treball.
- Noves formes d'organització del treball: subcontractació, tele treball...
- Beneficis per als treballadors en les noves organitzacions: flexibilitat, beneficis socials...
- Plans d'igualtat.
- Seguretat Social, ocupació i desocupació:
 - El sistema de Seguretat Social com a principi bàsic de solidaritat social.
 - Estructura del sistema de Seguretat Social: nivells de protecció; règims especials i general.
- Determinació de les principals obligacions dels empresaris i els treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
- L'acció protectora de la Seguretat Social: prestacions contributives i no contributives.
 - Concepte i situacions protegibles en la protecció per desocupació: prestació de desocupació, subsidi, renda activa d'inserció.
 - RETA: obligacions i acció protectora.
- Avaluació de riscos professionals:
 - La cultura preventiva: integració en l'activitat i organització de l'empresa.
 - Valoració de la relació entre treball i salut. Normativa reguladora.
 - El risc professional.
 - El dany laboral: AT, EP, altres patologies.
 - Tècniques de prevenció.
 - Anàlisi de factors de risc.
 - Avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva. Metodologia d'avaluació.
 - Anàlisi de riscos lligats a les condicions de seguretat.
 - Anàlisi de riscos lligats a les condicions ambientals.
 - Anàlisi de riscos lligats a les condicions ergonòmiques i psicosocials.
 - Riscos específics en la indústria de forn, rebosteria i confiteria.

- Determinació dels possibles danys a la salut del treballador que poden derivar-se de les situacions de risc detectades.
- Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:
 - Drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

- Responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

- Modalitats d'organització de la prevenció a l'empresa.
- Auditories internes i externes.
- Representació dels treballadors en matèria preventiva.

- Anàlisi de la relación laboral individual.
- Relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.
- Nuevas formas de regulación del trabajo.
- Intervención de los organismos públicos en las relaciones laborales.

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El contrato de trabajo: características, contenido mínimo, formalización y período de prueba.
- Modalidades de contratos de trabajo y medidas de fomento de la contratación. ETT.
- Tiempo de trabajo: jornada, descanso, vacaciones, permisos, horas extraordinarias, festivos, horarios...
- Condiciones de trabajo relacionadas con la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Salario: estructura del salario, SMI, FOGASA, recibo de salarios.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Recibo de finiquito.
- Representación de los trabajadores: representantes unitarios y sindicales.
- Negociación colectiva.
- Análisis del convenio colectivo aplicable a su ámbito profesional.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevas formas de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo...
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales...
- Planes de Igualdad.
- Seguridad Social, empleo y desempleo:
 - El sistema de Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
 - Estructura del sistema de Seguridad Social: niveles de protección; regímenes especiales y general.
- Determinación de las principales obligaciones de los empresarios y los trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La acción protectora de la Seguridad Social: prestaciones contributivas y no contributivas.
 - Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo: prestación de desempleo, subsidio, renta activa de inserción.
 - RETA: obligaciones y acción protectora.
- Evaluación de riesgos profesionales:
 - La cultura preventiva: integración en la actividad y organización de la empresa.
 - Valoración de la relación entre trabajo y salud. Normativa reguladora.
 - El riesgo profesional.
 - El daño laboral: AT, EP, otras patologías.
 - Técnicas de prevención.
 - Análisis de factores de riesgo.
 - Evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Metodología de evaluación.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
 - Riscos específicos en la industria de panadería, repostería y confitería.

- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
 - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

- Modalidades de organización de la prevención a la empresa.
- Auditorías internas y externas.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.

– Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals: OIT, Agència Europea de Seguretat i Salut, INSHT, Inspecció de Treball, INVASSAT...

- Gestió de la prevenció a l'empresa.
- Planificació de la prevenció a l'empresa.
- Investigació, notificació i registre d'accidents de treball.
- Índexs de sinistralitat laboral.
- Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.
- Elaboració d'un pla d'emergència en un centre de producció corresponent a la seua activitat professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

- Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

- Protocol d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Primers auxilis: concepte, aplicació de tècniques de primers auxilis.

– Vigilància de la salut dels treballadors.
Mòdul professional: Empresa i iniciativa empenedora
Codi: 0034
Duració: 66 hores
Continguts:
Iniciativa empenedora:
– Innovació i desenrotllament econòmic. Principals característiques de la innovació en l'activitat de forn, rebosteria i confiteria (materials, tecnologia, organització de la producció, etc.).

- Beneficis socials de la cultura empenedora.
- El caràcter empenedor. Factors claus dels empenedors: iniciativa, creativitat i formació.
- L'actuació dels empenedors com a empleats d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria.

– L'actuació dels empenedors com a empresaris d'una xicoteta i mitjana empresa en el sector de forn, rebosteria i confiteria.

- El risc en l'activitat empenedora.
- Concepte d'empresari. Requisits per a l'exercici de l'activitat empresarial.

– Objectius personals versus objectius empresarials.
– Pla d'empresa: la idea de negoci en l'àmbit de forn, rebosteria i confiteria.
– Bones pràctiques de cultura empenedora en l'activitat de forn, rebosteria i confiteria.

L'empresa i el seu entorn:
– L'empresa com a sistema.
– Funcions bàsiques de l'empresa.

Distintes formes d'organització: avantatges i inconvenients. L'organigrama.

L'entorn general de l'empresa: econòmic, social, demogràfic, cultural i mediambiental.

– L'entorn específic de l'empresa: clients, proveïdors i competència.

– Anàlisi de l'entorn general d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria.

– Anàlisi de l'entorn específic d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria.

- L'estudi de mercat.
- Localització de l'empresa.
- Pla de màrqueting.

– Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria amb el seu entorn.

– Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria amb el conjunt de la societat.

– Contribució d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria al desenrotllament sostenible.

- Cultura de l'empresa i imatge corporativa.
- L'ètica empresarial i els principis ètics d'actuació.
- La responsabilitat social corporativa.
- El balanç social.
- Responsabilitat social i ètica de les empreses del sector de forn, rebosteria i confiteria.

– Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales: OIT, Agencia Europea de Seguridad y Salud, INSHT, Inspección de Trabajo, INVASSAT...

- Gestión de la prevención a la empresa.
- Planificación de la prevención a la empresa.
- Investigación, notificación y registro de accidentes de trabajo.
- Índices de siniestralidad laboral.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en un centro de producción correspondiente a su actividad profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios: concepto, aplicación de técnicas de primeros auxilios.

– Vigilancia de la salud de los trabajadores.
Módulo Profesional: Empresa e iniciativa empenedora
Código: 0034
Duración: 66 horas
Contenidos:
Iniciativa empenedora:
– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de panadería, repostería y confitería (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

- Beneficios sociales de la cultura empenedora.
- El caràcter empenedor. Factores claves de los empenedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los empenedores como empleados de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confiteria.

– La actuación de los empenedores como empresarios de una pequeña y mediana empresa en el sector de panadería, repostería y confiteria.

- El riesgo en la actividad empenedora.
- Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

– Objetivos personales versus objetivos empresariales.
– Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de panadería, repostería y confiteria.
– Buenas prácticas de cultura empenedora en la actividad de panadería, repostería y confiteria.

La empresa y su entorno:
– La empresa como sistema.
– Funciones básicas de la empresa.

Distintas formas de organización: ventajas e inconvenients. El organigrama.

– El entorno general de la empresa: económico, social, demogràfic, cultural y medioambiental.

– El entorno específic de la empresa: clientes, proveedores y competencia.

– Anàlisi del entorno general de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confiteria.

– Anàlisi del entorno específico de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confiteria.

- El estudio de mercado.
- Localización de la empresa.
- Plan de marketing.

– Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confiteria con su entorno.

– Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confiteria con el conjunto de la sociedad.

– Contribución de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confiteria al desarrollo sostenible.

- Cultura de la empresa e imagen corporativa
- La ética empresarial y los principios éticos de actuación.
- La responsabilidad social corporativa.
- El balance social.
- Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de panadería, repostería y confiteria.

Creació i posada en marxa d'una empresa:

- Concepte jurídic d'empresa.
- Tipus d'empresa i elecció de la forma jurídica: responsabilitat, fiscalitat, capital social, dimensió i nombre de socis.
- Requisits legals mínims exigits per a la constitució de l'empresa segons la seua forma jurídica.
- Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa.
- Vies d'assessorament i gestió administrativa externes existents per a posar en marxa una xicoteta i mitjana empresa. La finestreta única empresarial.
- Concepte d'inversió i fonts de finançament.
- Instruments de finançament bancari.
- Ajudes, subvencions i incentius fiscals per a empreses del sector de forn, rebosteria i confiteria.
- Viabilitat econòmica i viabilitat financera d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de forn, rebosteria i confiteria.
- Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajudes i subvencions.

Funció administrativa:

- Concepte de comptabilitat i nocions bàsiques.
- Operacions comptables: registre de la informació econòmica d'una empresa.
- La comptabilitat com a imatge fidel de la situació econòmica.
- El balanç i el compte de resultats.
- Anàlisi de la informació comptable.
- Llibres i documents obligatoris segons la normativa vigent.
- Obligacions fiscals de les empreses.
- Requisits i terminis per a la presentació de documents oficials.

- Gestió administrativa d'una empresa relacionada amb forn, rebosteria i confiteria.

- Documents necessaris per a l'exercici de l'activitat econòmica: documents de compravenda, mitjans de pagament i altres.

Mòdul professional: Formació en centres de treball
Codi: 0035
Duració: 380 hores
Continguts:

Identificació de l'estructura i organització empresarial:

- Estructura i organització empresarial del sector del forn, rebosteria i confiteria.
- Activitat de l'empresa i la seua ubicació en el sector del forn, rebosteria i confiteria.
- Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments.
- Organigrama logístic de l'empresa. Proveïdors, clients i canals de comercialització.
- Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa. Sistemes i mètodes de treball.
- Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.
- Sistema de qualitat establert en el centre de treball.
- Sistema de seguretat establert en el centre de treball.

Aplicació d'hàbits ètics i laborals:

- Actituds personals: empatia, puntualitat.
- Actituds professionals: orde, neteja, responsabilitat i seguretat.

- Actituds davant de la prevenció de riscos laborals i ambientals.

- Jerarquia en l'empresa. Comunicació amb l'equip de treball.

- Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.

- Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i altres de l'empresa.

Recepció i emmagatzemament de les matèries primeres i auxiliars de producció:

- Reconeixement dels procediments, instruccions i documentació desenrotllats per l'empresa per a la recepció, emmagatzemament i control d'existències.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Concepto jurídico de empresa.
- Tipos de empresa y elección de la forma jurídica: responsabilidad, fiscalidad, capital social, dimensión y número de socios.
- Requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes para poner en marcha una pequeña y mediana empresa. La ventanilla única empresarial.
- Concepto de inversión y fuentes de financiación.
- Instrumentos de financiación bancaria.
- Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para empresas del sector de panadería, repostería y confitería.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pequeña y mediana empresa del sector de panadería, repostería y confitería.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa
- La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.
- El balance y la cuenta de resultados
- Análisis de la información contable.
- Libros y documentos obligatorios según la normativa vigente
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

- Gestión administrativa de una empresa relacionada con panadería, repostería y confitería.

- Documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica: documentos de compraventa, medios de pago y otros.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo
Código: 0035
Duración: 380 horas
Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

- Estructura y organización empresarial del sector de la panadería, repostería y confitería.
- Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la panadería, repostería y confitería.
- Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.
- Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.
- Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.
- Recursos humanos en la empresa: requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.
- Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.
- Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

- Actitudes personales: empatía, puntualidad.
- Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

- Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.

- Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

- Documentación de las actividades profesionales: métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

- Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros de la empresa.

Recepción y almacenamiento de las materias primas y auxiliares de producción:

- Reconocimiento de los procedimientos, instrucciones y documentación desarrollados por la empresa para la recepción, almacenamiento y control de existencias.

- Identificació i maneig dels equips de trasllat intern existents en l'empresa.
- Verificació de la idoneïtat del transport extern dels subministraments rebuts.
 - Comprovació de les quantitats i l'estat dels envasos i embalatges, les matèries primeres i auxiliars a rebre.
 - Identificació i realització dels controls bàsics i verificacions d'entrada desenrotllats per l'empresa.
 - Ompliment dels registres.
 - Interpretació dels resultats obtinguts en els controls bàsics i verificacions d'entrada.
 - Requisits establits per l'empresa per a la conservació i emmagatzemament dels subministraments rebuts.
 - Operacions de trasllat i emmagatzemament de les matèries primeres i auxiliars establides per l'empresa.
 - Comprovació periòdica de l'estat i caducitat dels subministraments emmagatzemats segons el que s'ha establert.
 - Realització del control d'existències i ompliment dels registres segons les instruccions rebudes.
- Posada al punt dels equips de procés:
 - Identificació dels equips i utilitatges en funció del producte a elaborar.
 - Reconeixement de les instruccions de treball desenrotllades per l'empresa.
 - Verificació de la neteja dels equips segons les instruccions i procediments establits.
 - Selecció, muntatge i ajust dels dispositius, accessoris i utilitatges requerits.
 - Realització del manteniment de primer nivell establert per l'empresa.
 - Adequació dels paràmetres de control segons les especificacions del procés.
 - Adopció de mesures de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
 - Elaboració de productes de forn, rebosteria i confiteria:
 - Caracterització del producte a elaborar.
 - Reconeixement del procés productiu i la seqüència d'operacions d'elaboració segons el producte a obtenir.
 - Identificació de les matèries primeres i auxiliars de producció segons la fitxa de fabricació.
 - Identificació i aplicació dels paràmetres de control establits per l'empresa.
 - Càlcul i ajust de quantitats de cada ingredient segons la fitxa de fabricació.
 - Dosificació d'ingredients i aplicació de les operacions d'elaboració segons les instruccions rebudes.
 - Acabat i decoració segons la fitxa de fabricació.
 - Realització dels controls bàsics establits durant el procés productiu.
 - Ompliment dels registres establits.
 - Correcció de les desviacions del procés o comunicació d'estes segons les instruccions rebudes.
 - Realització de les operacions de neteja i manteniment de les màquines, utilitatges i accessoris establides per l'empresa.
 - Adopció durant el procés productiu de mesures d'higiene, seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Envasament, emplatament, emmagatzemament i expedició de productes:
 - Interpretació dels procediments i instruccions desenrotllades per l'empresa.
 - Selecció dels envasos i embalatges necessaris.
 - Identificació i aplicació de les operacions d'envasament i embalatge i dels seus paràmetres de control segons les instruccions rebudes.
 - Descripció dels elements i tècniques de decoració de les postres, emplatament a presentar.
 - Ubicació dels productes en magatzem aplicant les condicions de conservació establides.
 - Comprovació de les característiques i de l'estat del transport extern establert segons les instruccions rebudes.

- Identificación y manejo de los equipos de traslado interno existentes en la empresa.
- Verificación de la idoneidad del transporte externo de los suministros recibidos.
 - Comprobación de las cantidades y el estado de los envases y embalajes las materias primas y auxiliares a recepcionar.
 - Identificación y realización de los controles básicos y verificaciones de entrada desarrollados por la empresa.
 - Cumplimentación de los registros.
 - Interpretación de los resultados obtenidos en los controles básicos y verificaciones de entrada.
 - Requisitos establecidos por la empresa para la conservación y almacenamiento de los suministros recepcionados.
 - Operaciones de traslado y almacenamiento de las materias primas y auxiliares establecidas por la empresa.
 - Comprobación periódica del estado y caducidad de los suministros almacenados según lo establecido.
 - Realización del control de existencias y cumplimentación de los registros según las instrucciones recibidas.
- Puesta a punto de los equipos de proceso:
 - Identificación de los equipos y utillajes en función del producto a elaborar.
 - Reconocimiento de las instrucciones de trabajo desarrolladas por la empresa.
 - Verificación de la limpieza de los equipos según las instrucciones y procedimientos establecidos.
 - Selección, montaje y ajuste de los dispositivos, accesorios y utillajes requeridos.
 - Realización del mantenimiento de primer nivel establecido por la empresa.
 - Adequación de los parámetros de control según las especificaciones del proceso.
 - Adopción de medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Elaboración de productos de panadería, repostería y confitería:
 - Caracterización del producto a elaborar.
 - Reconocimiento del proceso productivo y la secuencia de operaciones de elaboración según el producto a obtener.
 - Identificación de las materias primas y auxiliares de producción según la ficha de fabricación.
 - Identificación y aplicación de los parámetros de control establecidos por la empresa.
 - Cálculo y ajuste de cantidades de cada ingrediente según la ficha de fabricación.
 - Dosificación de ingredientes y aplicación de las operaciones de elaboración según las instrucciones recibidas.
 - Acabado y decoración según la ficha de fabricación.
 - Realización de los controles básicos establecidos durante el proceso productivo.
 - Cumplimentación de los registros establecidos.
 - Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.
 - Realización de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las máquinas, utillajes y accesorios establecidas por la empresa.
 - Adopción durante el proceso productivo de medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos:
 - Interpretación de los procedimientos e instrucciones desarrolladas por la empresa.
 - Selección de los envases y embalajes necesarios.
 - Identificación y aplicación de las operaciones de envasado y embalaje y de sus parámetros de control según las instrucciones recibidas.
 - Descripción de los elementos y técnicas de decoración del postre emplatado a presentar.
 - Ubicación de los productos en almacén aplicando las condiciones de conservación establecidas.
 - Comprobación de las características y del estado del transporte externo establecido según las instrucciones recibidas.

- Ompliment de la documentació i registres durant l'envasament, l'emplantament, l'emmagatzemament i l'expedició.
- Actualització de les existències en magatzem de productes acabats.
- Correcció de les desviacions del procés o comunicació d'estes segons les instruccions rebudes.
- Aplicació de les operacions de neteja i manteniment dels equips segons les instruccions establides per l'empresa.
- Comprovació de la traçabilitat del producte durant tot el procés productiu.
- Operacions de venda i atenció al client:
 - Identificació de les tècniques d'exposició en aparador, tipus d'expositors i vitrines utilitzades per l'empresa.
 - Reconeixement dels paràmetres físics i comercials de col·locació dels productes segons les instruccions rebudes.
 - Identificació dels cartells, esbossos i models gràfics utilitzats per l'empresa.
 - Estratègies que l'empresa aplica per a la identificació del grau de satisfacció dels clients.
 - Procediments per a l'arreplega de queixes i resolució de reclamacions establits per l'empresa.

- Cumplimentación de la documentación y registros durante el envasado, emplatado, almacenamiento y la expedición.
- Actualización de las existencias en almacén de productos terminados.
- Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.
- Aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de los equipos según las instrucciones establecidas por la empresa.
- Comprobación de la trazabilidad del producto durante todo el proceso productivo.
- Operaciones de venta y atención al cliente:
 - Identificación de las técnicas de escaparatismo, tipos de expositores y vitrinas utilizados por la empresa.
 - Reconocimiento de los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según las instrucciones recibidas.
 - Identificación de los carteles, bocetos y modelos gráficos utilizados por la empresa.
 - Estrategias que la empresa aplica para la identificación del grado de satisfacción de los clientes.
 - Procedimientos para la recogida de quejas y resolución de reclamaciones establecidos por la empresa.

ANNEX II

Seqüenciació i distribució horària dels mòduls professionals

CFGM: FORN, REBOSTERIA I CONFITERIA				
MÒDUL PROFESSIONAL	Càrrega lectiva completa (hores)	Primer curs (hores/setmana)	Segon curs	
			Dos trimestres (hores /setmana)	Un trimestre (hores)
0024. Matèries primeres i processos en forn, pastisseria i rebosteria.	96	3		
0025. Elaboracions de forn-brioxeria.	256	8		
0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.	224	7		
0030. Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària.	64	2		
0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.	96	3		
0032. Presentació i venda de productes de forn i pastisseria.	64	2		
Horari reservat per a la docència en Anglès.	64	2		
0033 Formació i orientació laboral.	96	3		
0027. Elaboracions de confiteria i altres especialitats	176		8	
0028. Postres en restauració	198		9	
0029. Productes d'obrador	176		8	
Horari reservat per a la docència en anglès	44		2	

0034 Empresa i iniciativa emprenedora.	66		3	
0035 Formació en centres de treball.	380			380
Total en el cicle formatiu	2000	30	30	380

ANNEX III

Professorat

A. Atribució docent

MÒDULS PROFESSIONALS	Especialitat del professorat	Cos
CV0001. Anglès Tècnic I-M CV0002. Anglès Tècnic II-M	Anglès	– Catedràtic d'Ensenyança Secundària – Professor d'Ensenyança Secundària

B. Titulacions requerides per a centres docents de titularitat privada o d'altres administracions diferents de l'educativa

MÒDULS PROFESSIONALS	TITULACIÓ
CV0001. Anglès Tècnic I-M CV0002. Anglès Tècnic II-M	La requerida per a la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o Batxillerat, segons estableix la disposició transitòria primera del <i>Reial Decret 1834/2008, de 8 de novembre, pel qual es definixen les condicions de formació per a l'exercici de la docència en l'Educació Secundària Obligatòria, el Batxillerat, la Formació Professional i les ensenyances de règim especial i s'establixen les especialitats dels cossos docents d'ensenyança secundària (BOE del 28)</i> i acreditar la formació pedagògica i didàctica que estableix el mencionat Reial Decret.

* * * * *

ANEXO II

Secuenciación y distribución horaria de los módulos profesionales

CFGM: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA				
MÓDULO PROFESIONAL	Carga lectiva completa (horas)	Primer curso (horas/semana)	Segundo curso	
			Dos trimestres (horas /semana)	Un trimestre (horas)
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	96	3		
0025. Elaboraciones de panadería-bollería.	256	8		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	96	3		
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	64	2		

Horario reservado para la docencia en Inglés.	64	2		
0033 Formación y Orientación Laboral.	96	3		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	176		8	
0028. Postres en restauración.	198		9	
0029. Productos de obrador.	176		8	
Horario reservado para la docencia en Inglés.	44		2	
0034 Empresa e iniciativa emprendedora.	66		3	
0035 Formación en Centros de Trabajo.	380			380
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	380

ANEXO III

Profesorado

A. Atribución docente

MÓDULOS PROFESIONALES	Especialidad del profesorado	Cuerpo
CV0001. Inglés Técnico IM CV0002. Inglés Técnico IIM	Inglés	– Catedrático de Enseñanza Secundaria – Profesor de Enseñanza Secundaria

B. Titulaciones requeridas para centros docentes de titularidad privada o de otras administraciones distintas de la educativa

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIÓN
CV0001. Inglés Técnico IM CV0002. Inglés Técnico IIM	La requerida para la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece la disposición transitoria primera del <i>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 (BOE del 28)</i> y acreditar la formación pedagógica y didáctica que establece el mencionado Real Decreto.

ANNEX IV

Mòdul professional: Anglès Tècnic I-M
 Codi: CV0001
 Duració: 64 hores
 Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació
 1. Reconeix la informació professional i quotidiana continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.
 Criteris d'avaluació:
 a) S'ha situat el missatge en el seu context.
 b) S'ha identificat la idea principal del missatge.

ANEXO IV

Módulo Profesional: Inglés Técnico I-M
 Código: CV0001
 Duración: 64 horas
 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
 1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.
 Criterios de evaluación:
 a) Se ha situado el mensaje en su contexto.
 b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.

c) S'ha reconegut la finalitat del missatge directe, telefònic o per un altre mitjà auditiu.

d) S'ha extret la informació específica en missatges relacionats amb els aspectes quotidians de la vida professional i quotidiana.

e) S'han seqüenciat els elements constituents del missatge.

f) S'han identificat les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard, i s'han articulat amb claredat.

g) S'han reconegut les instruccions orals i s'han seguit les indicacions.

h) S'ha pres consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots i cada un dels elements.

2. Interpreta la informació professional continguda en textos escrits senzills, i analitza de manera comprensiva els seus continguts.

Criteris d'avaluació:

a) S'han seleccionat els materials de consulta i els diccionaris tècnics.

b) S'han llegit de manera comprensiva textos clars en llengua estàndard.

c) S'ha interpretat el contingut global del missatge.

d) S'ha relacionat el text amb l'àmbit del sector a què es referix.

e) S'ha identificat la terminologia utilitzada.

f) S'han realitzat traduccions de textos en llengua estàndard utilitzant material de suport en cas necessari.

g) S'ha interpretat el missatge rebut a través de suports telemàtics: correu electrònic, fax, entre d'altres.

3. Emet missatges orals clars estructurats, participant com a agent actiu en conversacions professionals.

Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat els registres utilitzats per a l'emissió del missatge.

b) S'ha comunicat utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.

c) S'han utilitzat normes de protocol en presentacions.

d) S'han descrit fets breus i imprevistos relacionats amb la seua professió.

e) S'ha utilitzat correctament la terminologia de la professió.

f) S'han expressat sentiments, idees o opinions.

g) S'han enumerat les activitats de la tasca professional.

h) S'ha descrit i seqüenciat un procés de treball de la seua competència.

i) S'ha justificat, o no, l'acceptació de les propostes realitzades.

j) S'ha argumentat l'elecció d'una determinada opció o d'un procediment de treball triat.

k) S'ha sol·licitat la reformulació del discurs o la part d'este quan s'ha considerat necessari.

4. Elaborar textos senzills en llengua estàndard, respectant les regles gramaticals.

Criteris d'avaluació:

a) S'han redactat textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals.

b) S'ha organitzat la informació de manera coherent i cohesionada.

c) S'han realitzat resums de textos relacionats amb el seu entorn professional.

d) S'ha omplert documentació específica del seu camp professional.

e) S'han resumit les idees principals d'informacions donades, utilitzant els propis recursos lingüístics.

f) S'han utilitzat les fórmules de cortesia pròpies del document a elaborar.

5. Aplica actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, descrivint les relacions típiques característiques del país de la llengua estrangera.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit els protocols i les normes de relació social propis del país tenint en compte els costums i usos de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.

d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.

e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.

f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articuladas con claridad.

g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.

h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.

b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.

c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.

d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

e) Se ha identificado la terminología utilizada.

f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.

g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3. Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.

c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.

d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.

e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.

g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.

h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.

j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elaborar textos sencillos en lengua estándar, respetando las reglas gramaticales.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.

b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.

c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.

f) Se han utilizado las fórmulas de cortésia propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país teniendo en cuenta las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua inglesa.

b) S'han identificat els valors i les creences propis de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

c) S'han identificat els aspectes socioprofessionals propis del sector, en qualsevol tipus de text.

d) S'han aplicat els protocols i les normes de relació social propis del país de la llengua anglesa.

Continguts

Comprensió de missatges orals:

– Missatges professionals del sector i quotidians.

– Missatges directes (en persona, per videoconferència...), telefònics i gravats.

– Coneixent la terminologia específica del sector.

– Sabent extraure la idea principal i idees secundàries.

– Sent conscients dels diferents recursos gramaticals i lingüístics perquè la comunicació siga possible.

Interpretació de missatges escrits:

– Comprensió de missatges, de textos, d'articles bàsics professionals i quotidians.

– Suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.

– Terminologia específica del sector.

– Idea principal i idees secundàries.

– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, adverbis, locucions preposicionals i adverbials, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.

– Relacions temporals: anterioritat, posterioritat i simultaneïtat.

Producció de missatges orals:

– Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals.

– Terminologia específica del sector.

– Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.

– Manteniment i seguiment del discurs oral:

– Suport, demostració d'enteniment, petició d'aclariment, i d'altres.

– Entonació com a recurs de cohesió del text oral.

Emissió de textos escrits:

– Elaboració de textos professionals senzills del sector i quotidians.

– Adequació del text al context comunicatiu.

– Registre.

– Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.

– Ús dels signes de puntuació.

– Coherència en el desenvolupament del text.

Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa:

– Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

– Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional a fi de projectar una bona imatge de l'empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament, desenvolupament i seguiment de normes de protocol i compliment de processos i protocols de qualitat; tot això en anglès, incloent-hi aspectes com ara:

– L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servei.

– El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servei.

Les activitats professionals associades a estes funcions, s'apliquen en els processos corresponents a la qualificació professional.

La formació del mòdul contribueix a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge, que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

– La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglès.

b) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua inglesa.

c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua inglesa.

Contenidos

Comprensió de missatges orals:

– Mensajes profesionales del sector y cotidianos.

– Mensajes directos (en persona, por videoconferencia...), telefónicos y grabados.

– Conociendo la terminología específica del sector.

– Sabiendo extraer la idea principal e ideas secundarias.

– Siendo conscientes de los distintos recursos gramaticales y lingüísticos para que la comunicación sea posible.

Interpretación de mensajes escritos:

– Comprensió de missatges, textos, articles bàsics professionals i quotidians.

– Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

– Terminología específica del sector.

– Idea principal e ideas secundarias.

– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.

– Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

– Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

– Terminología específica del sector.

– Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesia y diferencias de registro.

– Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

– Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.

– Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

Emisión de textos escritos:

– Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.

– Adequación del texto al contexto comunicativo.

– Registro.

– Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.

– Uso de los signos de puntuación.

– Coherencia en el desarrollo del texto.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa:

– Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

– Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofessional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

– El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

– El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican en los procesos correspondientes a la cualificación profesional.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

– La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.

– Els processos de qualitat en l'empresa, l'avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de servicis en anglès.

– La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglès.

Mòdul professional: Anglès Tècnic II-M

Codi: CV 0002

Duració: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Produïx missatges orals senzills en llengua anglesa, en situacions habituals de l'àmbit social i professional de l'empresa reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat missatges de salutacions, presentació i despedida, amb el protocol i les pautes de cortesia associades.

b) S'han utilitzat missatges proposats en la gestió de cites amb fluïdesa.

c) S'han transmés missatges relatius a la justificació de retards, absències, o qualsevol altra eventualitat.

d) S'han empleat, amb suficient fluïdesa, les expressions habituals per al requeriment de la identificació dels interlocutors.

e) S'han identificat missatges senzills relacionats amb el sector.

2. Manté conversacions en llengua anglesa, senzilles i rutinàries del sector, interpretant la informació de partida.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha utilitzat un vocabulari tècnic bàsic adequat al context de la situació.

b) S'han utilitzat els missatges adequats de salutacions, presentació, identificació i d'altres, amb les pautes de cortesia associades dins del context de la conversació.

c) S'han atés consultes directes telefònicament amb clients i proveïdors suposats.

d) S'han identificat la informació facilitada i els requeriments realitzats per l'interlocutor.

e) S'han formulat les preguntes necessàries per a afavorir i confirmar la recepció correcta del missatge.

f) S'han proporcionat les respostes correctes als requeriments i les instruccions rebuts.

g) S'han realitzat les anotacions oportunes en anglès, en cas de ser necessari.

h) S'han utilitzat les fórmules comunicatives bàsiques més usuals utilitzades en el sector.

i) S'han comprés els punts principals de la informació sense dificultat.

3. Ompli documents rutinaris de caràcter tècnic en anglès, reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia del sector.

b) S'han identificat les característiques bàsiques i les dades clau del document.

c) S'han analitzat el contingut i la finalitat de diversos documents tipus d'altres països en anglès.

d) S'han omplert documents professionals relacionats amb el sector.

e) S'han redactat cartes d'agraïment a proveïdors i clients en anglès.

f) S'han omplert documents d'incidències i de reclamacions.

g) S'han rebut i remés correus electrònics i fax en anglès amb les expressions correctes de cortesia, salutació i despedida.

h) S'han utilitzat les ferramentes informàtiques en la redacció i l'ompliment dels documents.

4. Redacta documents senzills de caràcter administratiu/laboral reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa i del sector.

Criteris d'avaluació:

– Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

– La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

Módulo Profesional: Inglés Técnico II-M

Código: CV 0002

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Produce mensajes orales sencillos en lengua inglesa, en situaciones habituales del ámbito social y profesional de la empresa reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado mensajes de saludos, presentación y despedida, con el protocolo y las pautas de cortesia asociadas.

b) Se han utilizado con fluidez mensajes propuestos en la gestión de citas.

c) Se ha transmitido mensajes relativos a justificación de retrasos, ausencias, o cualquier otra eventualidad.

d) Se han empleado con suficiente fluidez las expresiones habituales para el requerimiento de la identificación de los interlocutores.

e) Se han identificado mensajes sencillos relacionados con el sector.

2. Mantiene conversaciones en lengua inglesa, sencillas y rutinarias del sector interpretando la información de partida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado un vocabulario técnico básico adecuado al contexto de la situación.

b) Se han utilizado los mensajes adecuados de saludos, presentación, identificación y otros, con las pautas de cortesia asociadas dentro del contexto de la conversación.

c) Se han atendido consultas directas telefónicamente con supuestos clientes y proveedores.

d) Se ha identificado la información facilitada y requerimientos realizados por el interlocutor.

e) Se han formulado las preguntas necesarias para favorecer y confirmar la recepción correcta del mensaje.

f) Se han proporcionado las respuestas correctas a los requerimientos e instrucciones recibidos.

g) Se han realizado las anotaciones oportunas en inglés en caso de ser necesario.

h) Se han utilizado las fórmulas comunicativas básicas más usuales utilizadas en el sector.

i) Se han comprendido sin dificultad los puntos principales de la información.

3. Cumplimenta documentos rutinarios de carácter técnico en inglés, reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del sector.

b) Se ha identificado las características básicas y datos clave del documento.

c) Se ha analizado el contenido y finalidad de distintos documentos tipo de otros países en inglés.

d) Se han cumplimentado documentos profesionales relacionados con el sector.

e) Se han redactado cartas de agradecimiento a proveedores y clientes en inglés.

f) Se han cumplimentado documentos de incidencias y reclamaciones.

g) Se ha recepcionado y remitido e-mails y faxes en inglés con las expresiones correctas de cortesia, saludo y despedida.

h) Se han utilizado las herramientas informáticas en la redacción y cumplimentación de los documentos.

4. Redacta documentos sencillos de carácter administrativo/laboral reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa y del sector.

Criterios de evaluación:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia de l'àmbit laboral.

b) S'ha elaborat un currículum seguint el model europeu (Europass) o d'altres propis dels països de parla anglesa.

c) S'han identificat borses d'ocupació en anglès accessibles per mitjans tradicionals i utilitzant les noves tecnologies.

d) S'ha redactat la carta de presentació per a una oferta d'ocupació.

e) S'han descrit les habilitats personals més adequades a la sol·licitud d'una oferta d'ocupació.

f) S'ha inserit un currículum en una borsa d'ocupació en anglès.

g) S'han redactat cartes de citació, rebuig i selecció per a un procés de selecció en l'empresa.

h) S'ha desenrotllat una actitud de respecte envers les distintes formes d'estructurar l'entorn laboral.

i) S'ha valorat la llengua anglesa com a mitjà de relació i d'entendiment en el context laboral.

5. Interpreta textos, documents, conversacions, gravacions o altres en llengua anglesa relacionats amb la cultura general de negoci i d'empresa, utilitzant les ferramentes de suport més adequades.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha interpretat informació bàsica sobre l'empresa, el producte i el servei.

b) S'han interpretat estadístiques i gràfics en anglès sobre l'àmbit professional.

c) S'han aplicat els coneixements de la llengua anglesa a les noves tecnologies de la comunicació i de la informació.

d) S'ha valorat la dimensió de la llengua anglesa com a mitjà de comunicació base en la relació empresarial, tant europea com mundial.

Continguts

Missatges orals senzills en anglès en situacions pròpies del sector:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic sobre: presentació de persones, salutacions i despedides, tractaments de cortesia, identificació dels interlocutors, gestió de cites, visites, justificació de retards o absències, allotjaments, mitjans de transports, horaris, actes culturals i anàlegs.

– Recepció i transmissió de missatges de forma: presencial, telefònica o telemàtica.

– Sol·licituds i peticions d'informació.

– Convencions i pautes de cortesia en les relacions professionals: horaris, festes locals i professionals i adequació al llenguatge no verbal.

– Estils comunicatius formals i informals: la recepció i relació amb el client.

Conversació bàsica en llengua anglesa en l'àmbit de l'atenció al client:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la contractació, l'atenció al client, les queixes i les reclamacions: documents bàsics. Formulació de disculpes en situacions delicades.

– Planificació d'agendes: concert, ajornament i anul·lació de cites.

– Presentació de productes/servicis: característiques de productes/servicis, mesures, quantitats, servicis i valors afegits, condicions de pagament, etc.

– Convencions i pautes de cortesia, relacions i pautes professionals, usades en l'atenció al client, extern i intern.

Ompliment de documentació administrativa i comercial en anglès:

– Interpretació de les condicions d'un contracte de compravenda.

– Ompliment de documentació comercial bàsica: propostes de comanda, albarans, factures proforma, factures, documents de transport, documents de pagament o d'altres.

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la gestió de comandes, contractació, intenció i preferència de compra, devolucions i descomptes.

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del ámbito laboral.

b) Se ha elaborado un Currículum Vitae siguiendo el modelo europeo (europass) u otros propios de los países de habla inglesa.

c) Se han identificado bolsas de empleo en inglés accesibles por medios tradicionales y utilizando las nuevas tecnologías.

d) Se ha redactado la carta de presentación para una oferta de empleo.

e) Se han descrito las habilidades personales más adecuadas a la sol·licitud de una oferta de empleo.

f) Se ha insertado un Currículum Vitae en una bolsa de empleo en inglés.

g) Se han redactado cartas de citación, rechazo y selección para un proceso de selección en la empresa.

h) Se ha desarrollado una actitud de respeto hacia las distintas formas de estructurar el entorno laboral.

i) Se ha valorado la lengua inglesa como medio de relación y entendimiento en el contexto laboral.

5. Interpreta textos, documentos, conversaciones, grabaciones u otros en lengua inglesa relacionados con la cultura general de negocio y empresa utilizando las herramientas de apoyo más adecuadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado información básica sobre la empresa, el producto y el servicio.

b) Se han interpretados estadísticas y gráficos en inglés sobre el ámbito profesional.

c) Se han aplicado los conocimientos de la lengua inglesa a las nuevas Tecnologías de la Comunicación y de la Información.

d) Se ha valorado la dimensión de la lengua inglesa como medio de comunicación base en la relación empresarial, tanto europea como mundial.

Contenidos

Mensajes orales sencillos en inglés en situaciones propias del sector:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico sobre: Presentación de personas, saludos y despedidas, tratamientos de cortesia, identificación de los interlocutores, gestión de citas, visitas, justificación de retrasos o ausencias, alojamientos, medios de transportes, horarios, actos culturales y análogos.

– Recepción y transmisión de mensajes de forma: presencial, telefónica o telemática.

– Solicitudes y peticiones de información.

– Convenciones y pautes de cortesia en las relaciones profesionales: horarios, fiestas locales y profesionales y adecuación al lenguaje no verbal.

– Estilos comunicativos formales e informales: la recepción y relación con el cliente.

Conversación básica en lengua inglesa en el ámbito de la atención al cliente:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico relacionados con la contratación, la atención al cliente, quejas y reclamaciones: documentos básicos. Formulació de disculpas en situaciones delicadas.

– Planificación de agendas: concierto, aplazamiento y anulación de citas.

– Presentación de productos/servicis: características de productos/servicis, medidas, cantidades, servicios y valores añadidos, condiciones de pago, etc.

– Convenciones y pautes de cortesia, relaciones y pautes profesionales, usadas en la atención al cliente, externo e interno.

Cumplimentación de documentación administrativa y comercial en inglés:

– Interpretación de las condiciones de un contrato de compravenda.

– Cumplimentación de documentación comercial básica: propuestas de pedido, albaranes, facturas proforma, facturas, documentos de transporte, documentos de pago u otros.

– Recursos, estructuras lingüísticas, y léxico básico relacionados con la gestión de pedidos, contratación, intención y preferencia de compra, devoluciones y descuentos.

Redacció de documentació relacionada amb la gestió laboral en anglés:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb l'àmbit laboral: currículum en distints models. Borses d'ocupació. Ofertes d'ocupació. Cartes de presentació.

– La selecció i contractació del personal: contractes de treball. Cartes de citació, admissió i rebuig en processos de selecció.

– L'organització de l'empresa: llocs de treball i funcions.

– Interpretació de textos amb ferramentes bàsiques de suport (TIC):

– Ús de diccionaris temàtics, correctors ortogràfics, programes de traducció automàtics aplicats a textos relacionats amb:

– La cultura d'empresa i els objectius: distints enfocaments.

– Articles de premsa específics del sector.

– Descripció i comparació de gràfics i estadística. Comprensió dels indicadors econòmics més habituals.

– Agenda. Documentació per a l'organització de cites, trobades i reunions. Organització de les tasques diàries.

– Consulta de pàgines web amb continguts econòmics en anglés amb informació rellevant per a l'empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament i compliment de processos i protocols de qualitat, tot això en anglés, incloent-hi aspectes com ara:

– L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servei.

– El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servei.

Les activitats professionals associades a estes funcions s'apliquen fonamentalment en els processos propis del nivell de qualificació.

La formació del mòdul contribuïx a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

– La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació, i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglés.

– Els processos de qualitat en l'empresa, la seua avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de serveis en anglés.

– La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglés.

Redacción de documentación relacionada con la gestión laboral en inglés:

– Recursos, estructuras lingüísticas, y léxico básico relacionados con el ámbito laboral: Currículum Vitae en distintos modelos. Bolsas de empleo. Ofertas de empleo. Cartas de presentación.

– La selección y contratación del personal: Contratos de trabajo. Cartas de citación, admisión y rechazo en procesos de selección.

– La organización de la empresa: puestos de trabajo y funciones.

– Interpretación de textos con herramientas básicas de apoyo (TIC):

– Uso de diccionarios temáticos, correctores ortográficos, programas de traducción automáticos aplicados a textos relacionados con:

– La cultura de empresa y objetivos: distintos enfoques.

– Artículos de prensa específicos del sector.

– Descripción y comparación de gráficos y estadística. Comprensión de los indicadores económicos más habituales.

– Agenda. Documentación para la organización de citas, encuentros, y reuniones. Organización de las tareas diarias.

– Consulta de páginas web con contenidos económicos en inglés con información relevante para la empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

– El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

– El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos propios del nivel de cualificación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

– La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.

– Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

– La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.