

CM Panadaría, repostaría e confeitaría

Ciclo formativo de grao medio						
Perfil profesional				Duración		
				2.000 horas		
Que se aprende a facer?	Elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.					
Onde se realiza o traballo?	En obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.					
En que postos de traballo?	Panadeiro/a, Elaborador/a de bolaría, Elaborador/a de masas e bases de pizza, Pasteleiro/a, Elaborador/a e decorador/a de pasteis, Confeiteiro/a, Reposteiro/a, Turroneiro/a, Elaborador/a de caramelos e doces, Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate, Churreiro/a, Galleiteiro/a, Elaborador/a de sobremesas en restauración.					
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Módulos	Resultados de aprendizaxe	Horas	Curso		
	Materias primas e procesos en panadaría e repostaría.	Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter. Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas. Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter. Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións. Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.	133	1º		
	Elaboracións de panadaría e bolaría	Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento. Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición. Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter. Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas. Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final. Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración. Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	347	1º		
	Procesos básicos de pastelería e repostaría.	Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	240	1º		
	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias. Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte. Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características. Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación. Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	80	1º		
	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados. Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	53	1º		
Formación e orientación laboral.	Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	107	1º			

Elaboración de confitería e outras especialidades.	Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición. Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final. Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada. Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	192	2º
Sobremesas en restauración.	Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	140	2º
Produtos de obradoiro.	Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións. Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confitería e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas. Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confitería e repostería para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde. Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter. Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas. Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	175	2º
Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería.	Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios. Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento. Expón os produtos elaborados en vitrinas, e describe as técnicas de escaparatismo aplicadas. Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramento. Atende a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas. Resolve queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	70	2º
Empresa e iniciativa emprendedora.	Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	53	2º
Formación en centros de traballo		410	2º

Que título se obtén?

Técnico en panadería, repostería e confitería.

A que outros estudos se pode acceder?

Acceso directo ao bacharelato e a calquera outro ciclo formativo de grao medio, mediante proba, aos ciclos formativos de grao superior.

