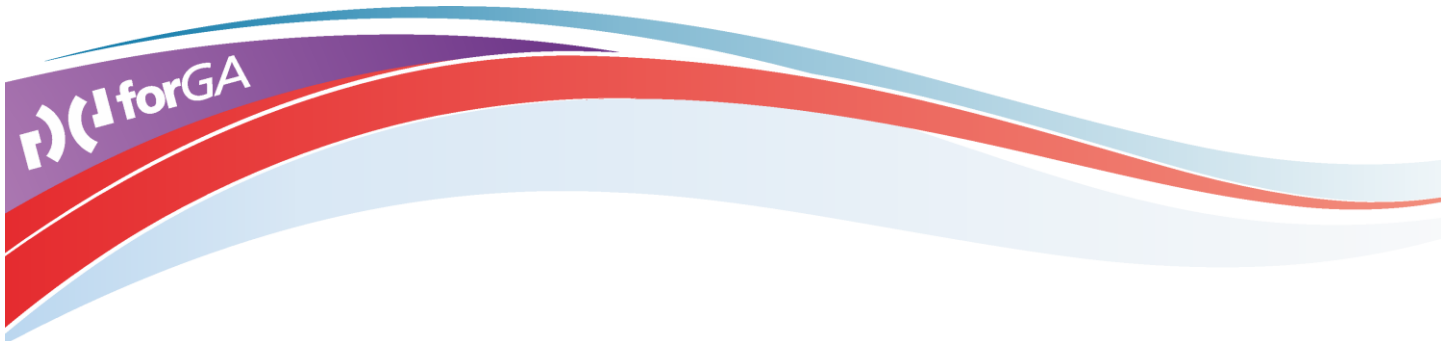


# PROGRAMA FORMATIVO

## MF1333\_1 APROVISIONAMIENTO INTERNO E CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA





## DATOS XERAIS DA ESPECIALIDADE:

- 1. Familia Profesional:** HOSTALARÍA E TURISMO - RESTAURACIÓN
- 2. Denominación:** MF1333\_1 APROVISIONAMENTO INTERNO E CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA
- 3. Código:** HOTR0109 OPERACIÓNS BÁSICAS DE PASTELERÍA
- 4. Nivel de cualificación:** 1
- 5. Obxectivo xeral:**

Realizar o aprovisionamento interno e a conservación dos produtos en pastelería.

## 6. Prescrición dos formadores:

### TITULACIÓN REQUERIDA:

#### **MF1333\_1 Aproveisionamento interno e conservación en pastelería**

- Licenciado, inxenheiro, arquitecto ou título de grao correspondente ou outros títulos equivalentes.
- Diplomado, inxenheiro técnico, arquitecto técnico ou o título de grao correspondente ou outros títulos equivalentes.
- Técnico e Técnico Superior das familias profesionais de Hostalaría e Turismo e de Industrias Alimentarias.
- Certificados de Profesionalidade niveis 2 e 3 da área de restauración da familia profesional de Hostalaría e Turismo.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL REQUERIDA

#### **MF0432\_1 Manipulación de cargas con carretillas elevadoras**

- Con acreditación: 1 ano.
- Sen acreditación: 3 anos.

### COMPETENCIA DOCENTE

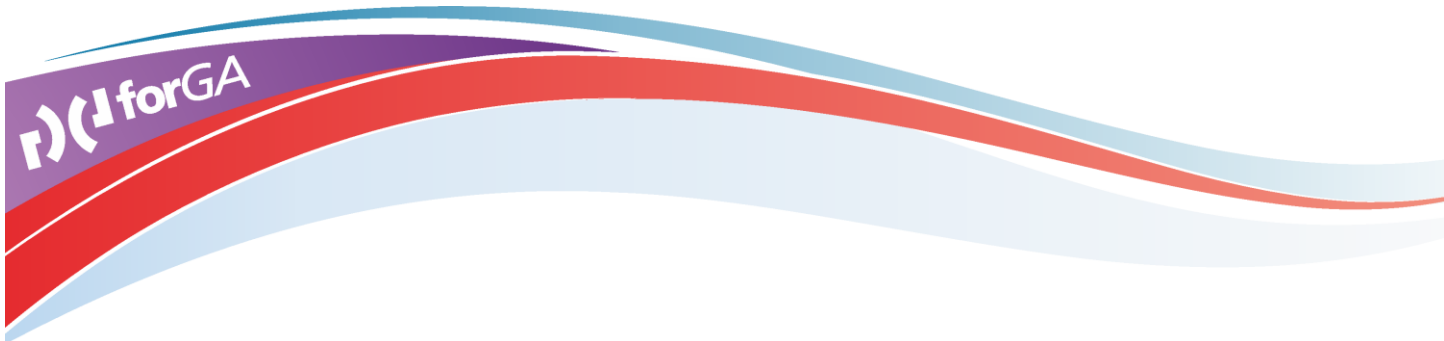
Será necesario ter experiencia metodolóxica ou experiencia docente, para acreditar a competencia docente requirida, o formador ou experto deberá estar en posesión do certificado de profesionalidade de Formador ocupacional ou formación equivalente en metodoloxía didáctica ou formación profesional para adultos.

Do requisito establecido no parágrafo anterior estarán exentas/os:

a) Quen estiver en posesión das titulacións de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía ou de Mestre en todas as súas especialidades, ou título de graduado en Psicoloxía ou título de graduado en Pedagogía ou postgrao de especialización en Psicopedagogía.

b) Quen posuír unha titulación universitaria oficial distinta das indicadas no apartado anterior e ademais atópense en posesión do título de Especialización didáctica expedido polo Ministerio de Educación ou equivalente.

c) Quen acreditar unha experiencia docente contrastada de polo menos 600 horas nos últimos sete anos



en formación profesional para o emprego ou do sistema educativo.

As/os formadores que impartan formación a distancia deberán contar con formación e experiencia nesta modalidade, no uso das tecnoloxías da información e a comunicación, así como reunir os requisitos específicos que se establecen para cada certificado de profesionalidade.

#### **8. Criterios de acceso do alumnado:**

Non se requiren estudos previos.

#### **9. Número de participantes:**

Máximo 25 participantes

#### **10. Relación secuencial de módulos formativos:**

**MF1333\_1 APROVISIONAMIENTO INTERNO E CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA**

#### **11. Duración:**

**MF1333\_1 APROVISIONAMIENTO INTERNO E CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA. 120 horas**

#### **12. Requisitos mínimos de espazos, instalacións e equipamento**

##### **ESPAZO FORMATIVO**

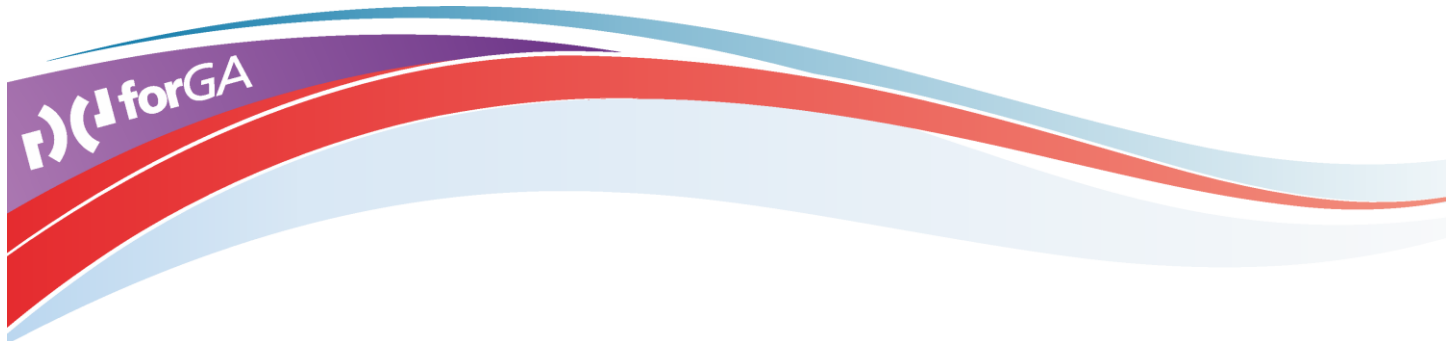
- Aula polivalente:  
Superficie m2 15 alumnos: 30
- Taller de pastelería:  
Superficie m2 15 alumnos: 135
- Almacén:  
Superficie m2 15 alumnos: 20

##### **EQUIPAMENTO**

###### **Aula polivalente**

- Equipos audiovisuais
- Encerado para escribir con rotulador
- Rotafolío
- Material de aula
- Mesa e cadeira para o formador
- Mesa e cadeiras para alumnos

###### **Taller de pastelería**



Cociñas individuais semi-industriais con quemador e plancha.

Gratinadora.

Forno combinado.

Forno eléctrico.

Microondas.

Mesa de pastelería.

Brazo industrial.

Cazos eléctricos.

Batidoras amasadoras.

Laminadora.

Sorbetera ou xeadora.

Atemperadora de chocolate.

Freidora.

Armario de fermentación.

Exprimidor de cítricos.

Cortadora de fiambres.

Abatidor de temperatura.

Máquina de vacío.

Dispensador industrial rolo de papel.

Frigoríficos/ou cámaras frigoríficas.

Mesas de traballo convencionais.

Fregadoiros.

Armarios conxeladores.

Esterilizador de coitelos.

Balanzas eléctricas.

Botiquín.

Contedores de lixo.

Elementos de protección.

Termómetro dixital.

Ferramentas e utensilios: rodillos, xogos de boquillas, xogos cortapastas, inxector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, chinos, embudos, espuela, espumadeiras, graseiras, fiador, polveras, mangas, medidas de capacidade, medio punto, pes de tarta, ralladores, sarténs, tixoiras, modes de aro.

### **Almacén**

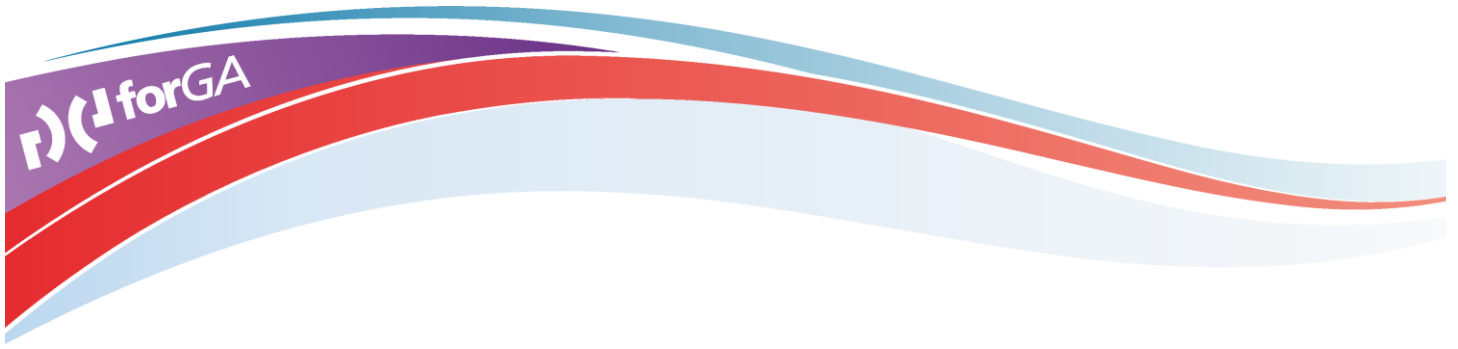
Estanterías

## **13. Requisitos oficiais dos centros**

En Galiza, estar recoñecido como centro colaborador de formación profesional ocupacional e ter homologada a especialidade que se desexa impartir pola Consellería de Traballo e Benestar, procedemento establecido no Decreto 158/2001, do 29 de xuño, polo que se regula o procedemento para a homologación de especialidades formativas e para a inscrición non Censo de centros colaboradores de formación ocupacional dá Consellería de Familia e Promoción do Emprego, Muller e Xuventude.

Ademais, os centros e as entidades de formación que impartan formación conducente á obtención dun certificado de profesionalidade deberán cumprir coas prescricións dos formadores e os requisitos mínimos de espazos, instalacións e equipamento establecidos en cada un dos módulos formativos que constitúen o certificado de profesionalidade.

Os centros que impartan exclusivamente a formación teórica dos contratos para a formación, estarán exentos de cumprir os requisitos sobre espazos, instalacións e equipamento, establecidos no apartado



anterior.

## MÓDULOS FORMATIVOS

### MF1333 1 APROVISIONAMIENTO INTERNO E CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

Divídese en diferentes unidades formativas:

#### **Unidade formativa 1**

#### **UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS E CONDICIÓNIS HIXIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN**

**Duración:** 30 horas.

**Obxectivos:**

- Identificar e cumprir as normas de seguridade laboral, hixiénico-sanitarias e de manipulación de alimentos e bebidas.

**Contidos:**

#### **1.- Aplicación das normas e condicións de seguridade nas zoas de produción, servizo de alimentos e bebidas e equipamento do persoal.**

Condicións específicas de seguridade que deben reunir os locais, as instalacións, o mobiliario, os equipos, a maquinaria e o pequeno material característicos das unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Identificación e aplicación das normas específicas de seguridade,

Uniformes de pastelería: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación e normativa.

Uniformes do persoal de restaurante-bar.

#### **2.- Cumprimento das normas de hixiene alimentaria e manipulación de alimentos.**

Concepto de alimento.

Requisitos dos manipuladores de alimentos.

Importancia das boas prácticas na manipulación de alimentos.

Responsabilidade da empresa na prevención de enfermidades de transmisión alimentaria.

Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos e tipos de enfermidades transmitidas por alimentos.

Alteración e contaminación dos alimentos: conceptos, causas e factores contribuíntes.

Fontes de contaminación dos alimentos: físicas, químicas e biolóxicas.

Principais factores que contribúen ao crecemento bacteriano.

Saúde e hixiene persoal: factores, materiais e aplicación.

Manexo de residuos e desperdicios.

Asunción de actitudes e hábitos do manipulador de alimentos.

Limpeza e desinfección: diferenciación de conceptos.

Control de pragas: finalidade da desinfección e desratización.

Materiais en contacto cos alimentos: tipos e requisitos.

Etiquetado dos alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obrigatoria.

Calidade hixiénico-sanitaria: conceptos e aplicación.

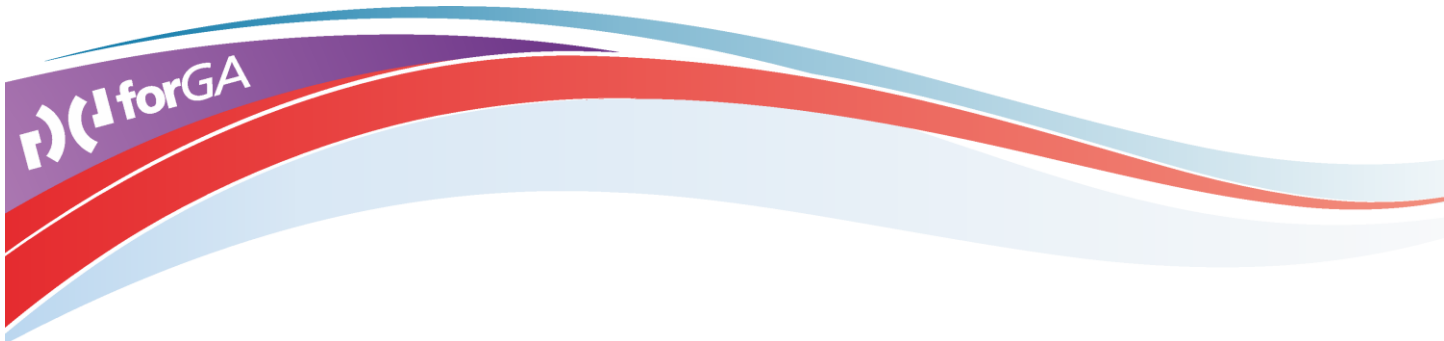
Autocontrol: sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

Guías prácticas correctas de hixiene (GPCH)

#### **3.- Limpeza de instalacións e equipos propios das zoas de produción e servizo de alimentos e bebidas.**

Produtos de limpeza de uso común: tipos, clasificación.

Características principais de uso.



Medidas de seguridade e normas de almacenaxe.  
Interpretación das especificacións.  
Sistemas e métodos de limpeza: aplicación dos equipos e materiais básicos.  
Procedementos habituais: tipos e execución.

## **Unidade formativa 2**

### **UF0817 APROVISIONAMENTO INTERNO EN PASTELERÍA**

**Duración:** 30 horas.

#### **Obxectivos:**

Analizar a estrutura e organización das empresas de pastelería relacionándoa coa produción e comercialización dos produtos que obteñen.

Diferenciar as materias primas alimentarias de uso común en pastelería.

Efectuar a recepción de materiais de uso común en pastelería para a súa distribución e utilización.

#### **Contidos:**

##### **1.- O sector da pastelería**

Definición de Pastelería.

Tipos de establecementos:

Pastelería tradicional.

Pastelería industrial.

Distribuidor de pastelería.

Establecementos que venden produtos de pastelería.

Outros establecementos especializados.

Produtos que se venden nunha pastelería:

Produtos de confitería.

    Produtos de bollería e masas fritas.

Produtos de pastelería e repostería.

Xeados.

Tartas.

Confituras.

Mermeladas.

Xaleas.

Xelatinas.

Pastas.

Froitas en almíbar.

Froitas confitadas.

Salsas.

    Cremas de froitas.

    Produtos.

    Pans especiais.

    Pastas saladas de diferentes tipos.

    Embutidos.

    Chacinados e queixos.

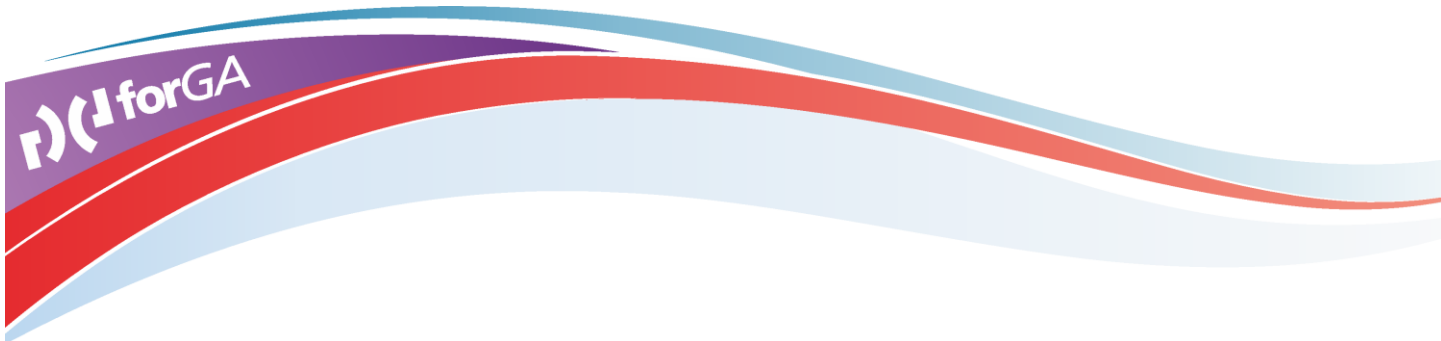
    Viños e licores.

O obrador de pastelería:

Estructuras habituais de locais e zoas de produción de pastelería.

Instalacións do obrador de pastelería.

    Organigrama laboral de pastelería.



Planificación e ordes de traballo dun obrador.  
Maquinaria e equipos básicos que o compoñen  
Características fundamentais, funcións e aplicacións máis común.  
Aplicación de técnicas, procedementos e modos de operación.  
Control e mantemento característicos.

## **2.- As materias primas en pastelería.**

Identificación das materias primas para unha correcta recepción:

Fariñas.

Graxas.

Lácteos e derivados.

Ovoproductos.

Froitas.

Chocolates e coberturas.

Froitos secos.

Azúcares e varios.

Análise das características organolépticas das materias primas e/ou produtos.

Distribución das materias primas según a súa natureza (perecedeira ou non) en almacéns, cámaras de frío ou conxeladores.

## **3.- Aproveccionamento de materias primas de pastelería**

Procedementos de solicitude e xestión de xéneros: métodos sinxelos, documentación (albaráns) e aplicación.

Control de calidade (estado de frescor e características organolépticas)

Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, conxeladores)

Acondicionamento do produto (caixas compartimentadas, bolsas e embalaxes)

Control do bo estado dos embalaxes na súa recepción (roturas ou desperfectos)

Grao de temperatura no transporte do produto (frío positivo ou negativo)

Control de peso e pedido (según solicitude e reflexo de albarán)

Necesidades básicas de rexeneración e conservación, según a natureza do produto ou materia prima.

## **Unidade formativa 3**

### **UF0818 CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA**

**Duración:** 60 horas.

#### **Obxectivos:**

Aplicar métodos sinxelos, técnicas básicas e operar equipos para a rexeneración, envasado, almacenamento e conservación de xéneros crús.

Aplicar métodos sinxelos, técnicas básicas e operar equipos para a rexeneración, envasado, almacenamento e conservación de xéneros preelaborados e elaboracións de pastelería terminadas de uso común.

#### **Contidos:**

##### **1.- Rexeneración de xéneros e produtos de pastelería de uso común**

Rexeneración: Definición.

Identificación dos principais sistemas de rexeneración:

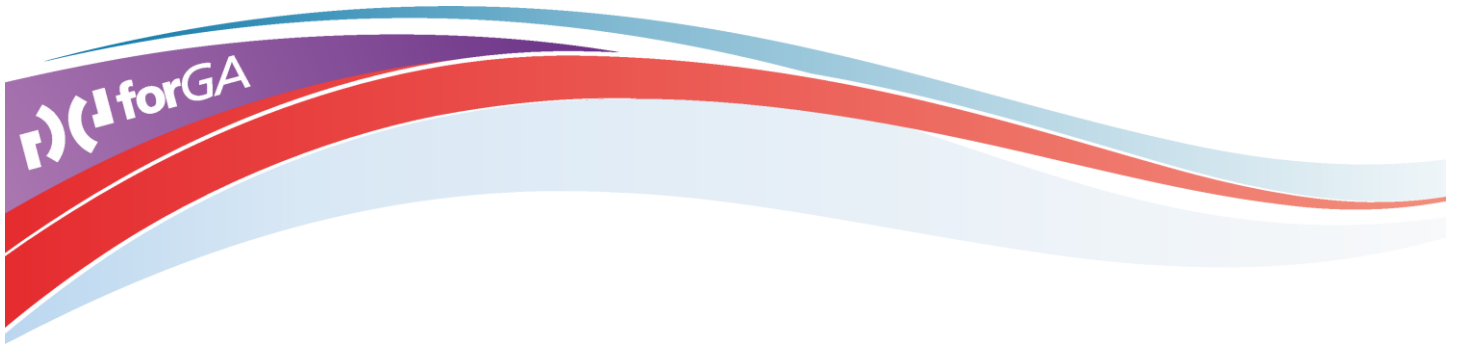
Desconxelación de materias primas e produtos preelaborados.

Horneado de pans ou bollería precocida.

Posta a punto de diferentes produtos para o seu uso concreto en elaboracións ou proceso e reciclaxe de produtos ou elaboracións de pastelería.

Clases e técnicas e procesos.





Riscos na execución.  
Aplicacións.

## **2.- Almacenamento e conservación de xéneros de pastelería.**

Sistemas de conservación.

Clasificación dos xéneros en produtos frescos ou perecederos ou non perecederos.

Necesidade de conservación dos produtos ou xéneros en base á clasificación anterior.

Conservación de produtos non perecederos: acondicionamento e normas básicas para o almacenaxe de produtos.

Conservación en frío positivo ou negativo: aplicación e características básicas.

## **3.- Envasado de xéneros de pastelería**

Envasado: Definición.

Identificación dos principais equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado ao vacío.

Etiquetado de produtos: normativa e execución según a mesma.

Procesos. Riscos na execución. Aplicacións.

## **4.- Sistemas de conservación e presentación comercial habitual de produtos de pastelería.**

Conservación: Definición.

Presentación comercial dos xéneros, produtos e materias primas máis comúns.

Identificación de sistemas e métodos habituais de conservación:

Conservación por frío positivo e/ou negativo.

Deshidratación.

Liofilización.

Confitado.

Compotas.

Esterilización.

Pasteurización e envasado ao vacío ou atmósfera modificada.

Asociación dos sistemas/métodos de conservación coa súa adecuación aos distintos produtos e equipos necesarios.

Fases dos procesos e riscos na execución.

Operacións sinxelas de conservación e presentación comercial de xéneros e produtos culinarios de uso común: técnicas e métodos adecuados.

## **5.- Participación na melloa da calidade.**

Concepto de calidade.

APYPCC (Análise de perigos e puntos de control críticos)

Aseguramento da calidade.

Certificación dos sistemas de calidade.

Actividades de prevención e control dos insumos e procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.