

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Educación y Ciencia

Resolución de 29/07/2009, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se modifican algunos aspectos del currículo de los programas de cualificación profesional inicial anteriormente publicados en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. [2009/11380]

La Orden de 4 de junio de 2007, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, establece la estructura y duración de éstos programas.

Mediante Resoluciones de la Dirección General de Formación Profesional se regula el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos de los diferentes programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Con el objetivo de modificar algunos aspectos de los currículos de determinados programas de cualificación profesional inicial ya publicados y en virtud del Decreto 141/2008, de 9 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica y la distribución de competencias de la Consejería de Educación y Ciencia, resuelvo:

Primero.- Incluir en el anexo I de esta Resolución, como complemento al anexo III de la Resolución de 19 de mayo de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se regula el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar Informático en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, (DOCM de 30 de mayo), los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo específico de formación práctica en centro de trabajo.

Segundo.- Incluir en el anexo II de esta Resolución, como complemento al anexo III de la Resolución de 27 de mayo de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se regula el programa de cualificación profesional inicial de Operaciones de Reproducción Manual o Semiautomática de Productos Cerámicos en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, (DOCM de 5 de junio), los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo específico de formación práctica en centro de trabajo.

Tercero.- Sustituir el módulo específico de formación práctica en centro de trabajo, código PCPI 021, del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Peluquería, incluido en el anexo III de la Resolución de 17 de julio de 2007 (DOCM 27 de julio) por la que se regula dicho perfil profesional en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, por el recogido en el anexo III de esta Resolución.

Cuarto.- Sustituir el módulo específico de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación, con código PCPI 003, recogido en el anexo III de la Resolución de 17 de julio (DOCM 27 de julio) por la que se regula el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y en el anexo III de la Resolución de 17 de julio (DOCM 27 de julio) por la que se regula el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, recogidos en el anexo IV de esta Resolución.

Quinto.- La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 29 de julio de 2009

La Directora General de Formación Profesional
P.A. El Viceconsejero de Ciencia y Tecnología
(Orden 12-09-2008, DOCM N° 194)
ENRIQUE DÍEZ BARRA

Anexo I

Módulo específico: Formación práctica en centro de trabajo del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar Informático

Código: PCPI IFC 104

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza operaciones auxiliares en el montaje de sistemas microinformáticos, aplicando los procesos del sistema de calidad establecido en la empresa y los correspondientes protocolos de seguridad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los componentes para el montaje, su función y su disposición.
- b) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos para la operación del montaje.
- c) Se han realizado fijación e interconexión de los componentes y accesorios utilizando las técnicas correctas.
- d) Se han realizado las configuraciones básicas del sistema operativo.
- e) Se han comprobado la funcionalidad del equipo microinformático.
- f) Se ha operado respetando los criterios de seguridad personal y material, con la calidad requerida.
- g) Se ha participado dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.

2. Realiza operaciones de mantenimiento en sistemas microinformáticos, periféricos e instalaciones de redes, siguiendo indicaciones, según los planes de mantenimiento correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado intervenciones de mantenimiento preventivo sobre el equipo microinformático.
- b) Se han realizado revisiones del estado de los soportes y periféricos.
- c) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos para las operaciones de mantenimiento.
- d) Se ha realizado la limpieza de componentes, soportes y periféricos respetando las disposiciones técnicas establecidas por el fabricante manteniendo su funcionalidad.
- e) Se han recogido los residuos y elementos desechables de manera adecuada para su eliminación o reciclaje.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.
- b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.
- c) Se han adoptado actitudes relacionadas con las actividades para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.
- d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.
- e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.
- f) Se ha actuado según el plan de prevención.
- g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.
- h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

4. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.
- b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
- d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.
- e) Se ha organizado el trabajo que realiza de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y actuando bajo criterios de seguridad y calidad en las intervenciones.
- f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- g) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
- h) Se ha preguntado de manera apropiada la información necesaria o las dudas que pueda tener para el desempeño de sus labores a su responsable inmediato.
- i) Se ha realizado el trabajo conforme a las indicaciones realizadas por sus superiores, planteando las posibles modificaciones o sugerencias en el lugar y modos adecuados.

Duración: 150 horas.

Anexo II

Módulo específico: Formación práctica en centro de trabajo del programa de cualificación profesional inicial de Operaciones de Reproducción Manual o Semiautomática de Productos Cerámicos

Código: PCPI VIC 105

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Colabora en las operaciones básicas de acondicionamiento de matrices y reproducción de moldes respetando las buenas prácticas y las normas de seguridad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos adecuados.
- b) Se ha acondicionado la zona de trabajo.
- c) Se ha efectuado la limpieza de las matrices.
- d) Se ha realizado el molde de la matriz indicada aplicando las técnicas adecuadas.
- e) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medioambiente.
- f) Se ha colaborado dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

2. Colabora en las operaciones de conformado de piezas cerámicas mediante modelado o moldeado respetando las buenas prácticas y las normas de seguridad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos adecuados.
- b) Se ha acondicionado la zona de trabajo.
- c) Se ha realizado el modelado de la pieza según el diseño, aplicando las técnicas adecuadas.
- d) Se ha revisado el molde para verificar si reúne las condiciones adecuadas para su uso.
- e) Se ha realizado el conformado de la pieza seleccionada aplicando las técnicas y masas plásticas adecuadas.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

3. Colabora en las actividades básicas de decoración, cocción, acabado y almacenaje de piezas cerámicas respetando las buenas prácticas y las normas de seguridad

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos adecuados.
- b) Se han seguido las instrucciones recibidas para la decoración de las piezas cerámicas.
- c) Se han retorneado las bases.
- d) Se han alisado las superficies.
- e) Se han utilizado los esmaltes indicados.
- f) Se han empleado las técnicas de esmaltado indicadas.
- g) Se han colocado las piezas en el secadero.
- h) Se ha efectuado la carga del horno optimizando el espacio.
- i) Se ha procedido a la descarga del horno.
- j) Se han almacenado las piezas obtenidas.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

4. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.
- b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.
- c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.
- d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.
- e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.
- f) Se ha actuado según el plan de prevención.
- g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.
- h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.
- b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
- d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.
- e) Se ha organizado el trabajo que realiza de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y actuando bajo criterios de seguridad y calidad en las intervenciones.
- f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- g) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
- h) Se ha preguntado de manera apropiada la información necesaria o las dudas que pueda tener para el desempeño de sus labores a su responsable inmediato.
- i) Se ha realizado el trabajo conforme a las indicaciones realizadas por sus superiores, planteando las posibles modificaciones o sugerencias en el lugar y modos adecuados.

Duración 150 horas.

Anexo III

Módulo específico: Formación práctica en centro de trabajo del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Peluquería

Código: PCPI 021

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de material de peluquería y estética, identificando sus características y aplicando las técnicas y los procedimientos de acuerdo a las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción de mercancías.
- b) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- d) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de manipulación y almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- e) Se han clasificado las mercancías siguiendo las condiciones adecuadas de conservación y seguridad laboral.
- f) Se ha controlado la fecha de caducidad de las existencias.
- g) Se ha mantenido el almacén con condiciones adecuadas de orden y limpieza.

2. Participa en la limpieza, desinfección y preparación de los equipos y del lugar de trabajo y en actividades de control de agenda de recepción y atención del cliente en el salón de peluquería, relacionando las normas de comportamiento con la calidad del servicio prestado.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha realizado correctamente la higiene y desinfección de superficies y mobiliario.
- b) Se ha preparado adecuadamente el ámbito de trabajo en relación con el servicio a realizar interpretando los procedimientos específicos de la empresa.
- c) Se han preparado los utensilios, accesorios y aparatos adecuados a cada técnica.
- d) Se ha adaptado la imagen personal a la imagen de la empresa, cumpliendo con sus requisitos de indumentaria laboral y de limpieza.
- e) Se han registrado citas de los servicios a prestar de forma correcta y siguiendo los criterios establecidos.
- f) Se ha recibido al cliente tratándolo con amabilidad y educación.
- g) Se ha acomodado y protegido al cliente en función de la técnica de peluquería que se va a aplicar y las indicaciones recibidas.
- h) Se ha solicitado adecuadamente la información necesaria para reflejarla en el dossier del cliente.
- i) Se ha recogido la opinión del cliente para relacionar su satisfacción con la calidad del servicio aplicado.
- j) Se ha realizado la recogida selectiva de los productos de desecho generados, reconociendo las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento que se recogen en la normativa y las específicas de la empresa.

3. Aplica bajo supervisión del responsable, técnicas básicas de lavado, acondicionado, cambios de forma y color del cabello, relacionando la técnica seleccionada con los resultados finales y reconociendo el efecto de los distintos productos utilizados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la realización del lavado y acondicionado del cabello y el cambio de forma y color del mismo.
- b) Se han identificado y relacionado, las fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las técnicas de peluquería a realizar.
- d) Se ha descrito la posición ergonómica, del cliente y del profesional para realizar los diferentes servicios.
- e) Se ha preparado y protegido al cliente siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- f) Se han aplicado bajo supervisión, las distintas técnicas de peluquería siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos, realizando con diligencia las instrucciones que recibe.
- g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- i) Se ha completado el proceso en el tiempo requerido e indicado por la empresa.

4. Aplica bajo supervisión del responsable, técnicas básicas de manicura y pedicura relacionando las características morfológicas de las uñas con la forma final y reconociendo el efecto de los distintos útiles y productos utilizados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la realización de técnicas básicas de manicura y pedicura.
- b) Se han identificado y relacionado, las fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de la técnica a realizar.
- d) Se ha descrito la posición ergonómica, del cliente y del profesional para realizar los diferentes servicios.
- e) Se ha preparado y protegido al cliente siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- f) Se han realizado bajo supervisión, las técnicas de manicura y pedicura, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos, realizando con diligencia las instrucciones recibidas.
- g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- i) Se ha completado el proceso en el tiempo requerido e indicado por la empresa.

5. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.
- b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.
- c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.
- d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.
- e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.
- f) Se ha actuado según el plan de prevención.
- g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.
- h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

6. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.
- b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
- d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.
- e) Se ha organizado el trabajo que realiza de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y actuando bajo criterios de seguridad y calidad en las intervenciones.
- f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- g) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
- h) Se ha preguntado de manera apropiada la información necesaria o las dudas que pueda tener para el desempeño de sus labores a su responsable inmediato.
- i) Se ha realizado el trabajo conforme a las indicaciones realizadas por sus superiores, planteando las posibles modificaciones o sugerencias en el lugar y modos adecuados.

Duración: 150 horas.

Anexo IV

Módulo específico: Aprovechamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación de los programas de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina y Auxiliar de Servicios de Restauración

Módulo específico: Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código: PCPI 003

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Conoce la diferencia entre alimento y nutriente e identifica los principales nutrientes que componen los alimentos. Reconoce la dieta mediterránea.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales nutrientes sobre diferentes materias primas empleadas en la elaboración de productos de pastelería.
- b) Se han desarrollado menús acordes a la dieta mediterránea.

3. Conoce los principales microorganismos en los alimentos, los factores de desarrollo y las fuentes de contaminación de los alimentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado los principales tipos de microorganismos y factores de desarrollo en los alimentos.

4. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración y las que conllevan riesgo higiénico sanitario.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

5. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

6. Conoce la importancia de las enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las consecuencias de la presencia de determinadas sustancias y alérgenos en dietas especiales.
- b) Se conoce la importancia de manipulaciones correctas en las elaboraciones de productos de pastelería dirigidas a personas con dietas especiales.

7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

9. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en pastelería con los métodos y equipos.

- c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

10. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

2. Concepto de alimento y nutriente:

- Nutrición y composición de los alimentos: Hidratos de carbono, proteínas, grasas, fibra y micronutrientes.
- Dieta mediterránea.

3. Higiene alimentaria:

- Microorganismos en los alimentos, factores de crecimiento y de inhibición.
- Fuentes de contaminación microbiológicas.

4. Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

5. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los 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.

6. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias:

- Obesidad.
- Diabetes mellitus.

- Enfermedad celiaca.
- Dietas adecuadas.
- Nivel permitido de gluten en el alimento.
- Etiquetado obligatorio.
- Contaminantes y/o manipulaciones incorrectas.

7. Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

8. Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

9. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos.
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

10. Recepción de materias primas:

- Materias primas
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Economato y bodega: Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Pastelería, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en pastelería.