

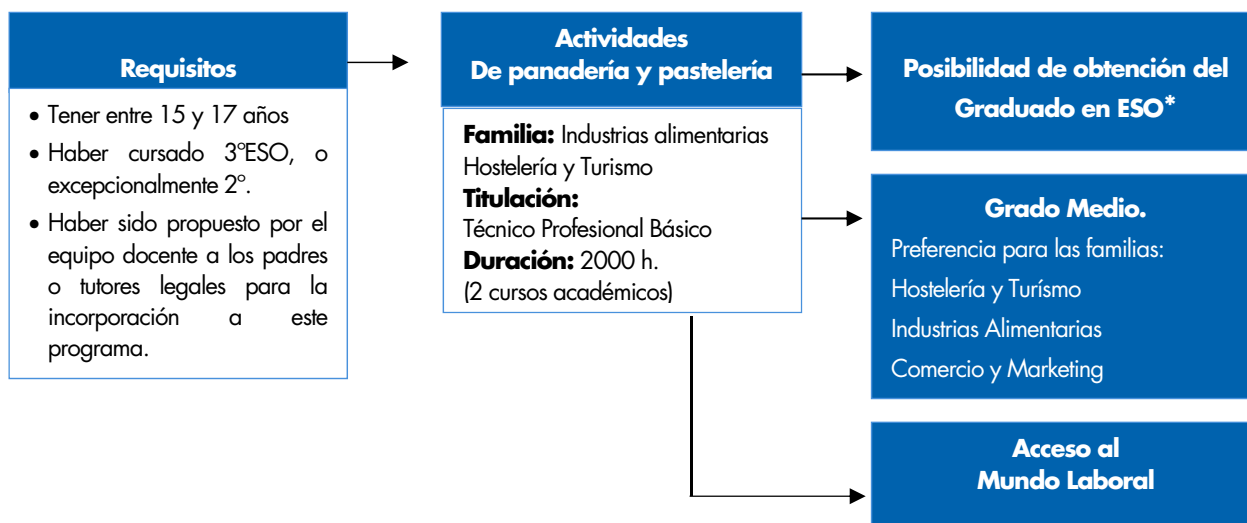
CICLOS FORMATIVOS DE FP BÁSICA

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

1. PRESENTACIÓN DE ESTOS ESTUDIOS

Estos estudios preparan para recibir materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos.

2. ESQUEMA GENERAL



*De manera transitoria y hasta la entrada en vigor de la normativa resultante del Pacto por la Educación, los alumnos de FP Básica podrán obtener el Graduado en la ESO, siempre que en la evaluación final del ciclo, el equipo docente considere que han alcanzado los objetivos de etapa y adquirido las competencias.



3. MÓDULOS

Se muestran a continuación los contenidos mínimos establecidos para este título y que son comunes para todas las Comunidades Autónomas

- **Procesos básicos de panadería (120 horas).** *Elaboración de diferentes tipos de panes utilizando maquinaria y materias primas. Elaboración de rellenos salados para panes y bollos. Elaboración y decoración de productos de bollería. Elaboración de cremas y coberturas para los productos de bollería.*
- **Procesos básicos de pastelería (210 horas).** *Conservación y regeneración de géneros crudos y elaborados. Preparación de masas dulces y saladas de pastelería. Preparación de pastas dulces y saladas básicas. Preparación de cremas y rellenos dulces y salados. Preparación de jarabes, confituras y gelatinas. Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral, y de manipulación de alimentos.*
- **Dispensación en panadería y pastelería (90 horas).** *Montaje de expositores, elementos atractivos y de animación en puntos destinados a la venta de productos de panadería y pastelería. Colocación de productos de panadería y pastelería en mostradores, escaparates y expositores. Colocación de etiquetas, dispositivos de seguridad y dispensación de los productos de panadería y pastelería.*
- **Operaciones auxiliares en la industria alimentaria (90 horas).** *Control y recepción de materias primas. Preparación de materias primas y productos auxiliares. Preparación de materiales. Envasado y acondicionado de productos alimentarios. Empaquetado y embalaje de productos alimentarios.*
- **Atención al cliente. (40 horas).** *Atención al cliente. Venta de productos y servicios. Información al cliente. Tratamiento de reclamaciones.*
- **Ciencias aplicadas I (90 horas).** *Resolución de problemas mediante operaciones básicas. Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio. Identificación de las formas de la materia. Separación de mezclas y sustancias. Reconocimiento de la energía en los procesos naturales. Localización de estructuras anatómicas básicas. Diferenciación entre salud y enfermedad. Elaboración de menús y dietas. Resolución de ecuaciones sencillas.*
- **Ciencias aplicadas II (90 horas).** *Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas. Resolución de problemas sencillos. Realización de medidas en figuras geométricas. Interpretación de gráficos. Aplicación de técnicas físicas o químicas. Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas. Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear. Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra.*



Categorización de contaminantes principales. Identificación de contaminantes del agua. Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible. Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos. Producción y utilización de la energía eléctrica. Preparación de cultivos sencillos y prevención de enfermedades de plantas y personas.

- **Comunicación y sociedad I (120 horas)** *Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural. Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana. Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX. Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa. Participación en conversaciones en lengua inglesa. Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa.*
- **Comunicación y sociedad II (120 horas)** *Valoración de las sociedades contemporáneas. Valoración de las sociedades democráticas. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana. Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX. Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa. Interacción en conversaciones en lengua inglesa. Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillo en lengua inglesa.*
- **Formación en Centro de Trabajo (130 horas).** *Prácticas en los diferentes sectores donde ejercen su actividad estos profesionales.*

4. ACTIVIDADES Y PUESTOS MÁS SIGNIFICATIVAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PASTELERÍA Y PANADERÍA

Este profesional ejerce su actividad en panaderías y pastelerías trabajando por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas de este sector productivo. Así mismo, puede desarrollar su actividad, siguiendo instrucciones y con cierto grado de autonomía, en pequeños establecimientos dedicados a la producción y venta de dichos productos.

Los puestos de trabajo más significativos que pueden desarrollar son:

- Auxiliar de panadería y bollería.
- Auxiliar de pastelería.
- Auxiliar de almacén de pastelería.
- Empleado/a de establecimiento de pastelería.



- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta.

5. CENTROS DONDE SE IMPARTEN ESTOS ESTUDIOS

Se pueden consultar los centros de cada comunidad autónoma en el enlace correspondiente:

ARAGÓN: No se oferta este ciclo

LA RIOJA: No se oferta este ciclo

MADRID: No se oferta este ciclo

COMUNIDAD VALENCIANA: Se puede consultar la oferta de este ciclo en:

<https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Comunidad-Valenciana.pdf>

EXTREMADURA: No se oferta este ciclo

CASTILLA-LA MANCHA: No se oferta este ciclo

FPB ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA





© CEPYME ARAGÓN

Documentación: Depósito Legal: Z-3221-98

Prohibida la reproducción total o parcial del contenido
sin autorización de CEPYME ARAGÓN.

Última actualización: Septiembre 2019

Programa Ibercaja Orienta

<http://orienta.ibercaja.es>

orienta@orientamail.es

Tel. 976 76 60 79