



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

**Direcció General de Formació Professional
Inicial i Ensenyaments de Règim Especial**

Servei d'Ordenació de la Formació Professional Inicial

Orientacions als centres per a organitzar el cicle formatiu

**cicle formatiu de
grau mitjà de
forneria, pastisseria i
confiteria**



1. DADES TÍTOL

| Títol | | Grau |
|--|---|------|
| Tècnic en Forneria, pastisseria i confiteria (R.D. 1399/2007, de 29 d'octubre) Decret 126/2012, de 16 d'octubre | | GM |
| Família professional | Indústries alimentàries | |
| Competència General | La competència general d'aquest títol consisteix a elaborar i presentar productes de forneria, rebosteria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals. | |

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent les característiques del producte.
- b) Dissenyar i modificar les fitxes tècniques de fabricació d'acord amb la demanda del mercat.
- c) Regular els equips i sistemes de producció en funció dels requeriments del procés productiu.
- d) Elaborar productes de fleca, pastisseria, rebosteria i confiteria, controlant les operacions segons el manual de procediments.
- e) Elaborar postres de restauració emplatats i preparats per al seu consum, fent ús de les tècniques culinàries.
- f) Compondre, acabar i presentar els productes elaborats, aplicant tècniques decoratives i innovadores.
- g) Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la distribució i comercialització.
- h) Emmagatzemar productes acabats realitzant el control d'existències i verificant-ne l'expedició.
- i) Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats.
- j) Preparar i mantenir els equips i instal·lacions garantint el funcionament i higiene en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- k) Emplenar els registres i parts d'incidència, utilitzant els procediments de qualitat.
- l) Fer publicitat i promocionar els productes elaborats fent ús de les tècniques de comercialització i màrqueting.
- m) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària.
- n) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i recollint els residus de manera selectiva
- o) Complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals, d'acord amb l'establert en el procés d'elaboració del producte.
- p) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència mantenint relacions fluides amb els membres del seu equip de treball, tenint en compte la seva posició dins de l'organització de l'empresa.
- q) Mantenir una actitud professional d'innovació en la creació de nous productes i millora de processos i tècniques de comercialització.
- r) Complir amb els objectius de la producció, col·laborant amb l'equip de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància.



- s) Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions laborals, originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.
- t) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.
- u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.
- v) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i d'aprenentatge.
- w) Crear i gestionar una petita empresa, realitzant un estudi de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.
- x) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.
- y) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'empreses del sector de la forneria i la pastisseria.

3. CAPACITATS CLAU

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes

4. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

| QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL | |
|---|--|
| Qualificació completa | Denominació UC |
| Panificació i brioxeria IA_2-015_2 | UC_2-0034-41_2 Controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats. |
| | UC_2-0034-42_2 Preparar la producció en obrador. |
| | UC_2-0034-43_2 Realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forn. |
| | UC_2-0034-44_2 Realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de brioxeria. |
| | UC_2-0035-21_2 Confeccionar o conduir les elaboracions complementàries, composició i decoració dels productes de brioxeria. |
| | UC_2-0035-22_2 Realitzar les operacions d'envasat i embalatge de productes de forn i brioxeria. |
| | UC_2-0036-21_2 Prevenir la presència o permanència de perills en els aliments. |
| | UC_2-0036-22_2 Aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient. |
| Pastisseria i confiteria IA_2-107_2 | UC_2-0305-11_2 Controlar l'aprovisionament, l'emmagatzemament i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats i preparar els equips i l'utilitatge a utilitzar en els processos d'elaboració. |



| | |
|--------------------------|--|
| | <p>UC_2-0306-21_2 Realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per pastisseria-rebosteria.</p> <p>UC_2-0306-22_2 Realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per pastisseria-rebosteria.</p> <p>UC_2-0307-61_2 Realitzar i controlar les operacions d'elaboració de galetes.</p> <p>UC_2-0307-62_2 Realitzar i controlar les operacions d'elaboració de cacau i xocolata.</p> <p>UC_2-0307-63_2 Realitzar i controlar les operacions d'elaboració de productes derivats de la xocolata.</p> <p>UC_2-0307-64_2 Realitzar i controlar les operacions d'elaboració de torrons i massapans.</p> <p>UC_2-0307-65_2 Realitzar i controlar les operacions d'elaboració de caramels i dolços.</p> <p>UC_2-0307-66_2 Realitzar i controlar les operacions d'elaboració de gelats artesans.</p> <p>UC_2-0308-21_2 Realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria.</p> <p>UC_2-0308-22_2 Realitzar l'acabat i decoració dels productes de confiteria, gelateria, xocolateria i altres dolços.</p> <p>UC_2-0309-11_2 Realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria.</p> <p>UC_2-0310-21_2 Prevenir la presència o permanència de perills en els aliments</p> <p>UC_2-0310-22_2 Aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient.</p> |
| Rebosteria HT_2-223_2 | <p>UC_2-0709-11_2 Definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums.</p> <p>UC_2-0306-21_2 Realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria.</p> <p>UC_2-0306-22_2 Realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria.</p> <p>UC_2-0710-11_2 Elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats.</p> <p>UC_2-0711-11_2 Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria.</p> |

5. OBJECTIUS GENERALS

- Identificar i seleccionar matèries primeres i auxiliars, descrivint-ne les característiques i propietats per al seu proveïment.
- Verificar i classificar matèries primeres i auxiliars, analitzant la documentació associada per al seu emmagatzematge.



- c) Interpretar i descriure fitxes tècniques de fabricació, relacionant-les amb les característiques del producte acabat per al seu disseny o modificació.
- d) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips, relacionant-los amb les variables del procés per regular-los i/ o programar-los.
- e) Descriure i aplicar les operacions de transformació, relacionant-les amb les característiques dels productes de fleca, pastisseria i confiteria, per a la seva elaboració.
- f) Identificar les tècniques per emplatar postres en la restauració, relacionant-les amb la composició final de producte, per elaborar-los.
- g) Seleccionar i aplicar les elaboracions complementàries i de decoració, justificant el disseny del producte acabat per compondre i presentar els productes acabats.
- h) Analitzar les tècniques d'envasat i embalat, reconeixent les seves característiques específiques per envasar i embalar productes elaborats.
- i) Organitzar i classificar els productes acabats, analitzant-ne els requeriments de conservació i les necessitats d'espais per al seu emmagatzematge.
- j) Identificar i mesurar paràmetres de qualitat dels productes, descrivint-ne les condicions higièniques i sanitàries per verificar-ne la qualitat.
- k) Identificar i caracteritzar les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions, seleccionant els productes i aplicant-hi les tècniques adequades per garantir-ne la higiene.
- l) Identificar les necessitats de manteniment d'equips, màquines i instal·lacions, justificant-ne les exigències per preparar-los i mantenir-los.
- m) Analitzar la documentació associada als processos, relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament.
- n) Identificar i seleccionar les tècniques publicitàries, valorant-ne l'adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar els productes elaborats.
- o) Analitzar i aplicar la normativa de seguretat alimentària, interpretant-la i descrivint els factors i situacions de risc per garantir la salubritat dels productes elaborats.
- p) Identificar els problemes ambientals associats a la seva activitat, reconeixent i aplicant els procediments i operacions de recollida selectiva de residus per garantir la protecció ambiental.
- q) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional, relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals.
- r) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona, analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.
- s) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant-ne l'aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.
- t) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral, analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir l'esperit d'actualització i innovació.
- u) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes del mercat per crear i gestionar una petita empresa.
- v) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.
- w) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.



6. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

| Mòduls Professionals | Durada | Especialitat del cos de professorat |
|--|--------|---|
| Elaboracions en forneria-brioixeria. | 297 | PT 614/PT 601 (1) |
| Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. | 198 | PT 614/PT 601 (1) |
| Elaboracions de confiteria i altres especialitats. | 198 | PT 614/PT 601 (1) |
| Postres en restauració. | 132 | PT 614/PT 601 |
| Productes d'obrador. | 132 | PS 516 |
| Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. | 66 | PT 614 |
| Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | 66 | PS 516/ PS 506 |
| Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria. | 66 | PS 516 |
| Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria. | 132 | PS 516 |
| Formació i Orientació Laboral. | 99 | PS 505 |
| Empresa i iniciativa emprenedora. | 66 | PS 505 |
| Anglès tècnic | 99 | PS 516* o PS 506* o PT 614* o PT 601* / PS AN |
| Síntesi | 66 | (2) |
| Formació en centres de treball. | 383 | |

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc Comú Europeu de referència
En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial Decret.

- (1) Amb caràcter excepcional, els mòduls professionals d'elaboracions de forneria-brioixeria, processos bàsics de pastisseria i rebosteria i elaboracions de confiteria i altres especialitats es poden assignar també a professors especialistes.
- (2) Síntesi: s'assigna a totes les especialitats amb atribució docent en el cicle formatiu.

7. CORRESPONDÈNCIA D'UNITATS DE COMPETÈNCIA I MÒDULS PROFESSIONALS

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

| Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya | Mòduls professionals |
|---|----------------------|
|---|----------------------|



| | |
|---|--|
| UC_2-0034-41_2: controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats UC_2-0034-42_2: preparar la producció en obrador UC_2-0034-43_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forn UC_2-0034-44_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de brioixeria | Elaboracions de forneria-brioixeria |
| UC_2-0035-21_2: confeccionar o conduir les elaboracions complementàries, com- posició i decoració dels productes de brioixeria UC_2-0035-22_2: realitzar les operacions d'envasament i embalatge de productes de forn i brioixeria | Productes d'obrador |
| UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments |
| UC_2-0305-11_2 Controlar l'aprovisionament, l'emmagatzemament i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats i preparar els equips i l'utilitatge a utilitzar en els processos d'elaboració. | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària |
| UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria | Processos bàsics de pastisseria i rebo |
| UC_2-0307-61_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de galetes UC_2-0307-62_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de cacau i xocolata UC_2-0307-63_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de productes derivats de la xocolata UC_2-0307-64_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de torrons i massapans UC_2-0307-65_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de caramels i dolços UC_2-0307-66_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de gelats artesans | Elaboracions de confiteria i altres especialitats |
| UC_2-0308-21_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria UC_2-0308-22_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de confiteria, gelateria, xocolateria i altres dolços | Productes d'obrador |



| | |
|---|--|
| UC_2-0309-11_2: realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria | Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria |
| UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments |
| UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària |
| UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats | Postres en la restauració |
| UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments |

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

| Mòduls professionals | Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya |
|---|--|
| Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria | UC_2-0305-11_2 Controlar l'aprovisionament, l'emmagatzemament i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats i preparar els equips i l'utilitatge a utilitzar en els processos d'elaboració. |
| Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària | UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums |
| Elaboracions de forneria-brioixeria | UC_2-0034-41_2: controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats. UC_2-0034-42_2: preparar la producció a l'obrador UC_2-0034-43_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de forn UC_2-0034-44_2: realitzar o dirigir les operacions d'elaboració de masses de brioixeria |
| processos bàsics de pastisseria i rebosteria | UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria-rebosteria |



| | |
|--|---|
| Elaboracions de confiteria i altres especialitats | UC_2-0307-62_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de cacau i xocolata UC_2-0307-63_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de productes derivats de la xocolata UC_2-0307-64_2 realitzar i controlar les operacions d'elaboració de torrons i massapans UC_2-0307-65_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de caramels i dolços UC_2-0307-66_2: realitzar i controlar les operacions d'elaboració de gelats artesans |
| Productes d'obrador | UC_2-0308-21_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de pastisseria UC_2-0308-22_2: realitzar l'acabat i decoració dels productes de confiteria, gelateria, xocolateria i altres dolços UC_2-0035-21_2: confeccionar o conduir les elaboracions complementàries, com- posició i decoració dels productes de brioxeria UC_2-0035-22_2: realitzar les operacions d'envasament i embalatge de productes de forn i brioxeria |
| Postres en la restauració | UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats |
| Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria |
| Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria | UC_2-0309-11_2 Realitzar l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria |

8. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM EN UNITATS FORMATIVES

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls Professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLLD), i les Unitats Formatives:

| Mòduls Professionals | Hores màx- mín | HLLD | Unitats formatives | Hores mínimes |
|--|-------------------|------|--|------------------|
| 01 Elaboracions en forneria-brioxeria* | 297-264 | 33 | UF1: Pans hiperhidratats | 45 |
| | | | UF2: Pans hipohidratats | 24 |
| | | | UF3: Pans de flama i pans d'altres farines | 60 |
| | | | UF4: Pans enriquits | 45 |
| | | | UF5: Brioxeria i especialitats fregides | 55 |
| | | | UF6: Croissanteria i brioxeria fullada | 35 |
| 02 Processos bàsics de pastisseria i | 198-165 | 33 | UF1: Masses de full | 20 |



| | | | | |
|---|---------|-----|---|----|
| rebosteria* | | | UF2: Masses batudes o esponjades | 20 |
| | | | UF3: Masses escaldades | 20 |
| | | | UF4: Masses ensucrades i trencades | 20 |
| | | | UF5: Semifreds | 20 |
| | | | UF6: Cremes i farcits dolços i salats | 25 |
| | | | UF7: Cobertes, banys i elaboracions complementàries | 20 |
| | | | UF8: Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres. | 20 |
| 03 Elaboracions de confiteria i altres especialitats* | 198-165 | 33 | UF1: Galetes i pastes seques | 33 |
| | | | UF2: Productes de xocolata, caramels i llaminadures | 55 |
| | | | UF3: Torrons i massapans | 22 |
| | | | UF4: Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània | 55 |
| 04 Postres en restauració* | 132 | 0 | UF1: Les postres en restauració | 12 |
| | | | UF2: Postres a base de fruites i làctics i de postres fregides i de paella | 20 |
| | | | UF3: Postres de semifreds, gelats i sorbets | 26 |
| | | | UF4: Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor | 44 |
| | | | UF5: Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria | 30 |
| 05 Productes d'obrador | 132 | 0 | UF1: Tasques de producció | 21 |
| | | | UF2: Processos d'elaboració | 61 |
| | | | UF3: Decoració de productes d'obrador | 25 |
| | | | UF4: Envasat i ubicació dels productes d'obrador | 25 |
| 06 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària | 66 | 0 | UF1: Aprovisionament del magatzem. | 22 |
| | | | UF2: Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies | 44 |
| 07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | 66 | 0 | UF1: Manipulació d'aliments | 40 |
| | | | UF2: Protecció del medi ambient | 26 |
| 08 Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria | 66 | 0 | UF1: Venda de productes | 44 |
| | | | UF2: Atenció al client. | 22 |
| 09 Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria*** | 132-99 | 33 | UF1: Processos de conservació | 25 |
| | | | UF2: Matèries primeres i productes | 56 |
| | | | UF3: Presa de mostres i control de qualitat | 18 |
| 10 FOL | 99 | 0 | UF 1 Incorporació al treball | 66 |
| | | | UF 2 Prevenció de riscos laborals | 33 |
| 11 EIE | 66 | 0 | UF 1 Empresa i iniciativa emprenedora. | 66 |
| 12 Anglès tècnic | 99 | 0 | UF1 Anglès tècnic | 99 |
| 13 Síntesi ** | 66 | 0 | UF1 Síntesi | 66 |
| 134FCT | 383 | 0 | | |
| Total | 2000 | 132 | | |

*Aquests MP es desdoblaran al 100%

**Aquest MP es desdoblirà al 50% (33h)

***Aquest MP es desdoblirà al 25% (33h)

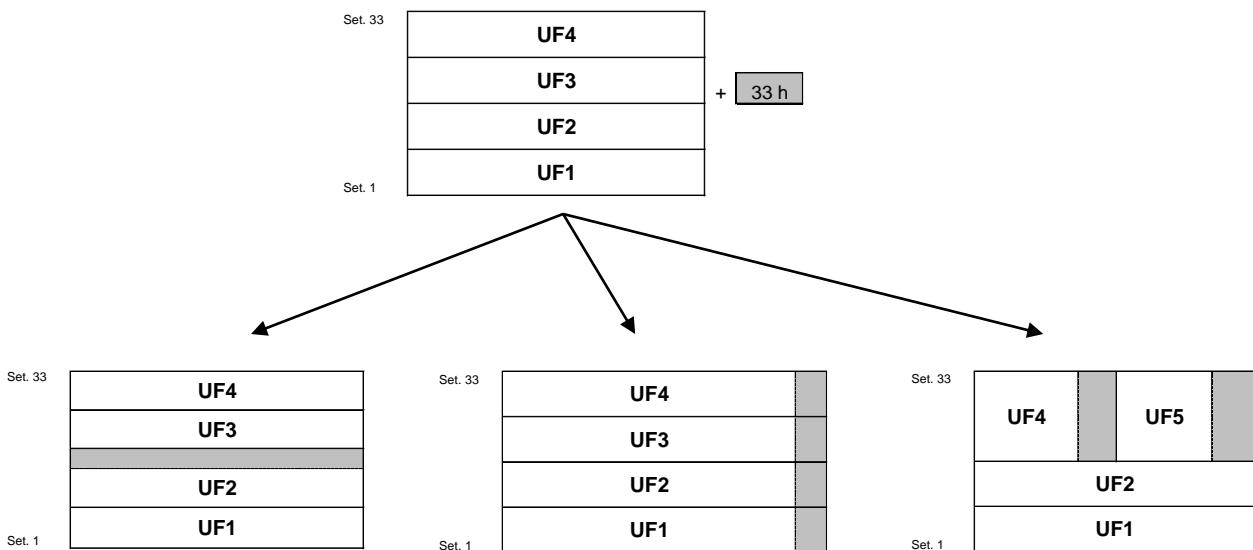
En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:



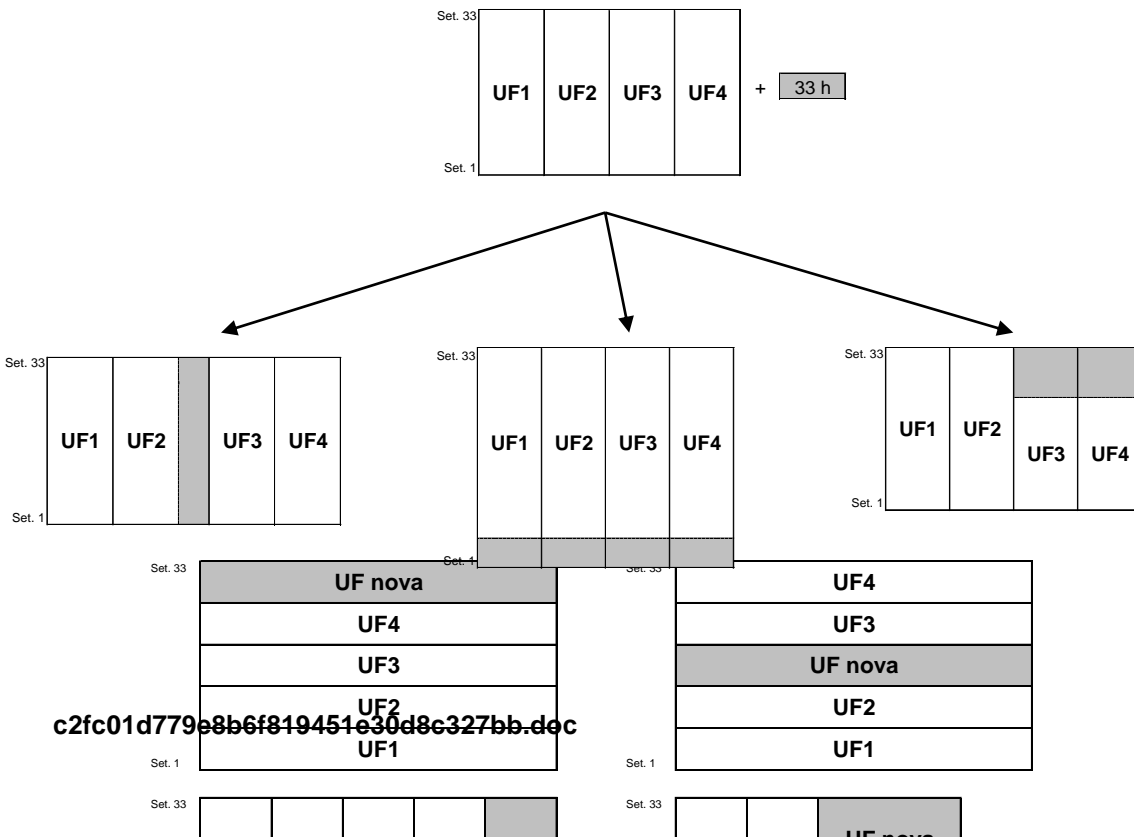
- distribuir-les entre una o més unitats formatives del mateix mòdul
- incorporar-les en una nova unitat formativa del mateix mòdul (amb el resultat d'aprenentatge i continguts corresponents) que calgui

El centre pot també dissenyar un mòdul propi, com a projecte especial de centre i, en aquest cas, ho comunicarà als SSTT o al Consorci d'Educació de Barcelona seguint les instruccions establertes en la Resolució que aprova el document per a l'organització i el funcionament dels centres públics i dels centres privats d'educació secundària per al curs corresponent.

En el primer cas, quan es reparteixen les HLLD dintre del mateix mòdul i sense crear cap UF nova es poden tenir diverses opcions, per exemple:



En cas de crear una UF nova, podem tenir per exemple:





9. DISTRIBUCIÓ ORIENTATIVA DE MÒDULS

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

A aquest efecte es proposa un primer curs més intensiu, perquè durant el segon curs els alumnes desenvolupin el crèdit de formació en centres de treball. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana de començar abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

| Curs 1r | | |
|--|-----------------------------|-------------|
| Mòduls | Hores (màx- mín) | HLLD |
| 01 Elaboracions en forneria-brioxeria | 297-264 | 33 |
| 02 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | 198-165 | 33 |
| 05 Productes d'obrador (UF2) | 61 | 0 |
| 06 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària | 66 | 0 |
| 07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | 66 | 0 |
| 09 Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria | 132-99 | 33 |
| 10 FOL (*) | 33 | 0 |
| Hores Lectives | 853-754 | 99 |

| Curs 2n | | |
|----------------|-----------------------------|-------------|
| Mòduls | Hores (màx- mín) | HLLD |



| | | |
|---|---------|----|
| 03 Elaboracions de confiteria i altres especialitats | 198-165 | 33 |
| 04 Postres en restauració | 132 | 0 |
| 05 Productes d'obrador (UF1, 3 i 4) | 71 | 0 |
| 08 Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria | 66 | 0 |
| 10 FOL (*) | 66 | 0 |
| 11 EIE (*) | 66 | 0 |
| 12 Anglès tècnic | 99 | 0 |
| 13 Síntesi | 66 | 0 |
| Hores Lectives | 764-731 | 33 |
| 14 FCT | 383 | 0 |

(*) Per aplicar altres distribucions, es poden consultar les orientacions que es troben publicades a l'Àrea FOL del web La Nova FP.

En el cas del mòdul de FOL, la coherència i l'experiència didàctiques aconsellen situar la UF2 a 1r. curs i la UF1 a 2n. curs.

10. INCORPORACIÓ DE LA LLENGUA ANGLESA AL CICLE FORMATIU

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu de grau mitjà de Forneria, pastisseria i confiteria s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa en almenys un dels mòduls del cicle, exceptuant el mòdul d'anglès tècnic, d'acord amb el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web-.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
 - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

11. ESPAIS FORMATIUS



| | 30 alumnes | 20 alumnes | Grau d'ús |
|---------------------------------|----------------|----------------|-----------|
| Espai | m ² | m ² | % |
| Aula polivalent | 60 | 40 | 50 |
| Taller de forneria i rebosteria | 150 | 120 | 50 |
| Magatzem | 20 | 20 | 0 |

12. MÒDULS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL (FOL) I EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA (EIE)

Aquestes orientacions per a l'Àrea FOL són de caràcter general. Hi ha publicades orientacions específiques més àmplies per a cada un dels dos mòduls professionals a l'apartat de Currículum i Orientació de l'xtec.

12.1. Contextualització

Els mòduls professionals de FOL i EIE s'han de desenvolupar en el context de les activitats i els processos corresponents al títol i d'acord amb les característiques específiques de les empreses del sector.

12.2. Nous continguts

Els currículums dels mòduls professionals de FOL i EIE incorporen coneixements que són nous en relació amb els currículums dels crèdits dels títols LOGSE. Alguns exemples:

- El sistema de qualificacions professionals i l'aplicació en els itineraris professionalitzadors.
- La mobilitat dels treballadors, especialment entre països de la UE.
- Els jaciments d'ocupació.
- Les mesures de foment del treball i de conciliació familiar.
- Les noves formes d'organització del treball.
- Els sistemes d'assessorament i informació als treballadors.
- La valoració de la cultura preventiva.
- L'avaluació de riscos i la gestió de la prevenció.
- La innovació i la iniciativa emprenedora.
- La figura de l'empresari.
- L'entorn de l'empresa.
- La responsabilitat social empresarial.
- La detecció de noves idees i oportunitats de negoci.
- Els serveis d'assessorament i ajuda als emprenedors.
- Les ajudes per a la creació d'empreses.

12.3. Convalidacions dels mòduls professionals de l'Àrea FOL.

Convalidacions del mòdul professional de formació i orientació laboral (FOL)

La superació del crèdit FOL d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "UF1. Incorporació al treball" del mòdul professional de "formació i orientació laboral" d'un títol LOE.



El fet de tenir el certificat de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que s'estableix al Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció, convalida la unitat formativa "UF2. Prevenció de riscos laborals" del mòdul professional FOL.

El centre educatiu ha de convalidar la "UF2. Prevenció de riscos laborals" als alumnes que justifiquin tenir un certificat de formació en prevenció de riscos laborals, que habilita per desenvolupar les funcions de nivell bàsic, amb els requisits següents:

- Denominació i segell de l'entitat certificadora, i signatura de la persona responsable.
- Nom i cognoms de la persona que ha cursat la formació.
- Denominació i durada del curs.
- Localitat i data d'expedició del certificat.
- Text en què s'indica: "capacita per al desenvolupament de funcions de nivell bàsic segons el Reial decret 39/1997 (segons el contingut de l'annex IV A o IV B)".

Convalidacions de la unitat formativa del mòdul professional d'"empresa i iniciativa emprendedora"

La superació del crèdit "administració, gestió i comercialització en la petita empresa" d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "empresa i iniciativa emprendedora" d'un títol LOE.

En els mòduls professionals "formació i orientació laboral" i "empresa i iniciativa emprendedora", tot i ser contextualitzats en cadascun dels cicles formatius, es convaliden i es qualifiquen amb un 5 a l'efecte d'obtenció de la qualificació mitjana del cicle.

Convalidació Mòdul Professional FOL en el procés d'acreditació de competències

Segons els reials decrets que estableixen els títols LOE, el mòdul professional de formació i orientació laboral podrà ser objecte de convalidació sempre que s'hagi obtingut l'acreditació de totes les unitats de competència d'un títol, s'hagi superat el mòdul professional de Projecte, s'acrediti, almenys, un any d'experiència laboral i es posseeixi el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el disposat al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Convalidacions a partir d'estudis universitaris

Segons les instruccions d'organització i la gestió dels centres educatius, l'alumnat matriculat en un dels cicles formatius de formació professional inicial (LOE) que tinguin aprovats un mínim de 30 crèdits d'un estudi universitari o 12 crèdits ECTS poden sol·licitar la convalidació d'un o més dels mòduls professionals o unitats formatives següents: "UF1. Incorporació al treball", del mòdul professional de "formació i orientació laboral", el mòdul professional "empresa i iniciativa emprendedora", o unitats formatives creades pel centre amb les hores de lliure disposició.

Per determinar aquesta convalidació cal aplicar el barem següent:

- Entre 30 i 40 crèdits universitaris o un mínim de 12 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 66 hores lectives.



- Entre 41 i 50 crèdits universitaris o un mínim de 16 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 132 hores lectives.
- Més de 50 crèdits universitaris o més de 20 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 198 hores lectives.

En cap cas no es poden convalidar parts d'unitats formatives.

12.4. Certificació del nivell bàsic en prevenció de riscos laborals

Els decrets i les ordres que estableixen els diferents currículums dels títols de formació professional inicial (LOE) indiquen que la formació establerta en el mòdul professional de Formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que necessiten les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel que s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Això comporta que no sigui necessària la certificació del nivell bàsic de prevenció de riscos laborals per part dels centres

12.5. Necessitats d'adaptació de les instal·lacions i dels grups-classe.

Cada vegada més, la globalització del mercat de treball, de les activitats empresarials i dels mercats de productes i serveis i l'increment de la informació necessària per arribar al coneixement i prendre decisions, fan que per impartir els mòduls professionals de FOL i EIE les activitats de classe s'hagin de desenvolupar en aules dotades amb mitjans informàtics i connectades a Internet.

12.6. Necessitats de formació del professorat

La formació continguda en els mòduls professionals de FOL i EIE evoluciona cap a la intensificació de la cultura preventiva i d'empresa, els nous sistemes d'organització del treball, el sistema de qualificacions professionals, les noves oportunitats d'ocupació, el foment de la iniciativa emprenedora i el descobriment de les possibilitats de creació de la pròpia empresa par part de l'alumnat. El professorat que imparteixi el mòdul professional, haurà de tenir en compte aquestes perspectives a l'hora d'orientar la seva futura formació.

13. RELACIÓ DE LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS, I ELS OBJECTIUS GENERALS AMB ELS MÒDULS PROFESSIONALS.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.



| TÍTOL: Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria | | MÒDULS PROFESSIONALS | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------------|---------------------|---|---|--|---|--------------------------------|------------------------------------|---------------|---------|---------------------------------|
| | | Postres en restauració. | Productes d'obraor. | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | Presentació i venda de productes de forneria i | Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria | Formació i Orientació Laboral. | Empresa i iniciativa emprendedora. | Anglès tècnic | Síntesi | Formació en centres de treball. |
| C o m p e t è r n s c o i n e a l s p r i o f s e o s i a o l n s a l s | a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent les característiques del producte. | | | X | | | X | | | | | |
| | b) Dissenyar i modificar les fitxes tècniques de fabricació d'acord amb la demanda del mercat. | X | | | | | X | | | | | |
| | c) Regular els equips i sistemes de producció en funció dels requeriments del procés productiu. | X | X | | | | | | | | | |
| | d) Elaborar productes de fleca, pastisseria, rebosteria i confiteria, controlant les operacions segons el manual de procediments. | | X | | | | | | | | | |
| | e) Elaborar postres de restauració emplatats i preparats per al seu consum, fent ús de les tècniques culinàries. | X | | | | | | | | | | |
| | f) Compondre, acabar i presentar els productes elaborats, aplicant tècniques decoratives i innovadores. | X | X | | | | | | | | | |
| | g) Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la distribució i comercialització. | | X | | | | | | | | | |
| | h) Emmagatzemar productes acabats realitzant el control d'existències i verificant-ne l'expedició. | X | X | X | | | | | | | | |
| | i) Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats. | X | X | | X | | | | | | | |
| | j) Preparar i mantenir els equips i instal·lacions garantint el funcionament i higiene en condicions de qualitat, seguretat i eficiència. | X | X | X | | | | | | | | |
| | k) Emplenar els registres i parts d'incidència, utilitzant els procediments de qualitat. | | | | X | | | | | | | |
| | l) Fer publicitat i promocionar els productes elaborats fent ús de les tècniques de comercialització i màrqueting. | | | | | X | | | | | | |
| | m) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària. | X | X | X | X | | X | | | | | |
| | n) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i recollint els residus de manera selectiva | X | X | X | X | | | | | | | |



| TÍTOL: Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria | | MÒDULS PROFESSIONALS | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------------|----------------------|---|---|--|---|--------------------------------|------------------------------------|---------------|---------|
| | | Postres en restauració. | Productes d'obrador. | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | Presentació i venda de productes de forneria i | Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria | Formació i Orientació Laboral. | Empresa i iniciativa emprendedora. | Anglès tècnic | Síntesi |
| Principals competències | o) Complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals, d'acord amb l'establert en el procés d'elaboració del producte. | X | X | X | X | | | X | | | |
| | p) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència mantenint relacions fluides amb els membres del seu equip de treball, tenint en compte la seva posició dins de l'organització de l'empresa. | X | | X | X | X | | | X | | |
| | q) Mantenir una actitud professional d'innovació en la creació de nous productes i millora de processos i tècniques de comercialització. | X | X | | | X | X | X | X | | |
| | r) Complir amb els objectius de la producció, col·laborant amb l'equip de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància. | X | X | | X | X | | X | X | | |
| | s) Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions laborals, originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius. | X | X | | X | X | | X | X | | |
| | t) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència. | X | X | X | X | X | | X | X | | |
| | u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent. | | | | | | | X | X | | |
| | v) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i d'aprenentatge. | | | | | | | | X | | |
| | w) Crear i gestionar una petita empresa, realitzant un estudi de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització. | | | | | | | | X | | |
| | x) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable. | | | | | | | X | X | | |
| y) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'empreses del sector de la forneria i la pastisseria. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | |



La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

| TÍTOL: Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria | | MÒDULS PROFESSIONALS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|-------------------------|----------------------|---|--|---|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------|---------|------------------------------------|
| | | Elaboracions en forneria- brioixeria. | Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. | Elaboracions de confiteria i altres | Postres en restauració. | Productes d'obrador. | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | Presentació i venda de productes de forneria i | Matèries primeres i processos en forneria, | Formació i Orientació Laboral. | Empresa i iniciativa emprenedora. | Anglès tècnic | Síntesi | Formació en centres de treball. |
| O b j e c t i u s g e n e r a l s | a) Identificar i seleccionar matèries primeres i auxiliars, descrivint-ne les característiques i propietats per al seu proveïment. | | | | | | X | | | X | | | | | |
| | b) Verificar i classificar matèries primeres i auxiliars, analitzant la documentació associada per al seu emmagatzematge. | | | | | | X | | | X | | | | | |
| | c) Interpretar i descriure fitxes tècniques de fabricació, relacionant-les amb les característiques del producte acabat per al seu disseny o modificació. | X | X | X | X | X | X | | | X | | | | | |
| | d) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips, relacionant-los amb les variables del procés per regular-los i/ o programar-los. | X | X | X | X | X | | | | | | | | | |
| | e) Descriure i aplicar les operacions de transformació, relacionant-les amb les característiques dels productes de fleca, pastisseria i confiteria, per a la seva elaboració. | | X | X | | X | | | | | | | | | |
| | f) Identificar les tècniques per emplatar postres en la restauració, relacionant-les amb la composició final de producte, per elaborar-los. | X | | | X | X | | | | | | | | | |
| | g) Seleccionar i aplicar les elaboracions complementàries i de decoració, justificant el disseny del producte acabat per compondre i presentar els productes acabats. | | X | X | X | X | | | | | | | | | |
| | h) Analitzar les tècniques d'envasat i embalat, reconeixent les seves característiques específiques per envasar i embalar productes elaborats. | X | | | | X | | | | | | | | | |
| | i) Organitzar i classificar els productes acabats, analitzant-ne els requeriments de conservació i les necessitats d'espais per al seu emmagatzematge. | X | X | X | X | X | X | | | | | | | | |
| | j) Identificar i mesurar paràmetres de qualitat dels productes, descrivint-ne les condicions higièniques i sanitàries per verificar-ne la qualitat. | X | X | X | X | X | | X | | | | | | | |
| | k) Identificar i caracteritzar les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions, seleccionant els productes i aplicant-hi les tècniques adequades per garantir-ne la higiene. | | X | X | X | X | X | X | | | | | | | |
| | l) Identificar les necessitats de manteniment d'equips, màquines i instal·lacions, justificant-ne les exigències per preparar-los i mantenir-los. | | X | X | X | | | | | X | | | | | |
| | m) Analitzar la documentació associada als processos, relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament. | X | | | | X | X | X | | X | | | | | |



| TÍTOL: Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria | | MÒDULS PROFESSIONALS | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------|----------------------|---|---|---|--------------------------------|------------------------------------|---------------|---------|---------------------------------|
| | | Elaboracions en forneria-brioixeria. | Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. | Elaboracions de confiteria i altres. | Postres en restauració. | Productes d'obrador. | Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | Presentació i venda de productes de forneria i pastisseries primeres i processos en forneria. | Formació i Orientació Laboral. | Empresa i iniciativa emprendedora. | Anglès tècnic | Síntesi | Formació en centres de treball. |
| O b j e c t i u s g e n e r a l s | n) Identificar i seleccionar les tècniques publicitàries, valorant-ne l'adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar els productes elaborats. | | | | | | | | X | | | | | |
| | o) Analitzar i aplicar la normativa de seguretat alimentària, interpretant-la i descrivint els factors i situacions de risc per garantir la salubritat dels productes elaborats. | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| | p) Identificar els problemes ambientals associats a la seva activitat, reconeixent i aplicant els procediments i operacions de recollida selectiva de residus per garantir la protecció ambiental. | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | | | |
| | q) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional, relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | r) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona, analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida. | | | | | X | | | X | | X | | | |
| | s) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant-ne l'aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció. | | | | X | X | | | X | | X | | | |
| | t) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral, analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir l'esperit d'actualització i innovació. | | | | X | X | | | | | X | | | |
| | u) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes del mercat per crear i gestionar una petita empresa. | | | | | | | | | | X | X | | |
| v) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic. | | | | | | | | | | X | X | | | |
| w) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa. | | | | | | | | | | | | | | |