



Orientacions als centres educatius per a organitzar el Curs d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals

Curs d'Especialització

1. Denominació

Forneria i Brioixeria Artesanals. (Reial decret 482/2020, de 7 d'abril)

2. Família professional.

Hoteleria i Turisme.

3. Competència general.

La competència general del curs d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals consisteix a elaborar, presentar i maridar productes tradicionals de forneria i brioixeria artesanals, dolços i salats, amb o sense farciment, a partir de masses mare de cultiu i preferments amb cereals tradicionals, especials i pseudocereals, respectant els requeriments de l'elaboració artesana i aplicant tècniques actuals amb creativitat i innovació, complint la normativa vigent de seguretat alimentària, prevenció de riscos i protecció mediambiental.

4. Competències professionals, personals i socials

- a) Emplenar i actualitzar la documentació tècnica dels processos productius, associant-la a cada fase d'elaboració i comercialització dels productes.
- b) Comprovar la qualitat i la caducitat de matèries primeres i altres productes auxiliars, garantint la traçabilitat dels productes i gèneres oferts pels proveïdors.
- c) Emmagatzemar i conservar matèries primeres, productes auxiliars, semi acabats i acabats, controlant paràmetres de temps, temperatura, nivell d'existències i producció.
- d) Distribuir les matèries primeres i productes auxiliars necessaris als departaments, garantint el nivell de producció de cada producte.
- e) Preparar i mantenir instal·lacions, equips, màquines i eines, garantint la neteja, funcionament, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- f) Programar equips i sistemes de producció de fred i de calor, regulant-los per a la conservació, elaboració i cocció dels productes semi acabats i acabats.
- g) Aplicar tècniques de fred positiu i negatiu en la conservació de matèries primeres, garantint la cadena de fred dels productes.
- h) Obtenir masses mare de cultiu i preferments de cereals, aplicant tècniques apropiades segons el procediment i tipus de massa, utilitzant-les en l'elaboració productes de forneria i brioixeria artesanals.

- i) Obtenir masses de forneria i brioixeria artesanals, a partir de masses mare de cultiu i preferments de cereals i pseudocereals, aplicant tècniques apropiades segons el procediment i tipus de massa, utilitzant-les en l'elaboració de productes dolços i salats, amb o sense farciment de forneria i brioixeria artesanals.
- j) Obtenir productes de forneria i brioixeria artesanals, aplicant tècniques i procediments de cocció, acabat i presentació.
- k) Obtenir masses de pasta fullada per a l'elaboració de peces dolces i salades, controlant les tècniques de plegat, temps de repòs i conservació per a la seva posterior utilització.
- l) Elaborar productes de pasta fullada dolços i salats a partir de masses de pasta fullada, controlant tècniques de cocció, aplicant tècniques de decoració i acabat de les peces.
- m) Decorar i compondre productes finals per a venda, exposició i concursos, fomentant el consum de la demanda actual i futura.
- n) Analitzar i fer tastos de productes semi acabats i acabats de forneria i brioixeria artesanals, relacionant-los amb els paràmetres d'anàlisis i control prèviament establerts.
- o) Maridar i recomanar als clients productes de forneria i brioixeria artesanals, associant-los amb productes i elaboracions culinàries que els poguessin acompanyar i complementar.
- p) Garantir la normativa d'etiquetatge de les elaboracions, evitant al·lèrgies, intoleràncies i intoxicacions alimentàries en el consum i degustació dels productes.
- q) Aplicar els protocols i les mesures preventives de riscos laborals i protecció ambiental durant el procés productiu, per a evitar danys en les persones i en l'entorn laboral i ambiental.
- r) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius, actualitzant els seus coneixements, utilitzant els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació.
- s) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència, organitzant i desenvolupant el treball assignat, cooperant o treballant en equip amb altres professionals a l'entorn de treball.
- t) Resoldre de manera responsable les incidències relatives a la seva activitat, identificant les causes que les provoquen, dins de l'àmbit de la seva competència i autonomia.
- u) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.
- v) Aplicar procediments de qualitat, d'accessibilitat universal i de «disseny per a tothom» en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis

5. 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.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

6. Objectius generals

- a) Seleccionar i interpretar la documentació tècnica associada als procediments, relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament.
- b) Identificar matèries primeres i productes auxiliars, verificant l'origen, característiques, caducitat i qualitat per a la seva comprovació en la recepció.
- c) Organitzar i classificar matèries primeres, productes auxiliars, productes semi acabats i acabats, per al seu emmagatzematge i conservació.
- d) Seleccionar matèries primeres i altres productes, descrivint les seves característiques, beneficis i propietats nutricionals entre altres per al seu aprovisionament i distribució.
- e) Identificar necessitats d'equips, màquines, eines i instal·lacions, justificant els seus requeriments per a la seva preparació i manteniment.
- f) Interpretar i aplicar instruccions d'utilització d'equips i sistemes de producció de fred o calor, per a la seva programació i regulació en l'elaboració de productes de panificació artesanal.
- g) Identificar mètodes de conservació de productes semi acabats i acabats de panificació, per a la seva aplicació amb tècniques de fred positiu i fred negatiu.
- h) Seleccionar productes de forneria i brioixeria artesanals associant-los amb la seva preparació, per a l'obtenció de masses mare de cultiu i preferments.
- i) Identificar i seleccionar tècniques de preelaboració i elaboració de matèries primeres i productes auxiliars, aplicant-les per a obtenció de masses de forneria i brioixeria artesanals.
- j) Identificar i seleccionar masses de forneria i brioixeria artesanals, descrivint tècniques apropiades, controlant fases d'elaboració per a obtenció de productes de forneria i brioixeria artesanals.
- k) Identificar tipus de pasta fullada, descrivint tècniques de preparació, plegat, repòs i conservació per a obtenció de masses de pasta fullada.
- l) Seleccionar i identificar masses de pasta fullada, associant-les a cada tipus per a elaborar productes de pasta fullada.
- m) Seleccionar elaboracions complementàries i productes finals, justificant el disseny, iniciativa, creativitat i innovació per a decorar-los..

- n) Reconèixer les propietats i característiques organolèptiques dels productes de forneria i brioixeria artesanals, interpretant la seva avaluació sensorial, per a la seva anàlisi i tast.
- o) Proposar productes de panificació i brioixeria artesanal, combinant-los amb grups d'aliments i elaboracions culinàries, per a maridar-los i recomanar-los.
- p) Caracteritzar necessitats d'etiquetatge de matèria primera, productes semielaborats i elaborats, evitant contaminacions creuades i deterioració, per a garantir la normativa i consum.
- q) Analitzar els riscos ambientals i laborals associats a l'activitat professional, relacionant-los amb les causes que els produeixen, a fi de fonamentar les mesures preventives que s'adoptaran, i aplicar els protocols corresponents per a evitar danys en un mateix, en les altres persones, en l'entorn i en el medi ambient.
- r) Analitzar i utilitzar els recursos existents per l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació per a aprendre i actualitzar els seus coneixements, reconeixent les possibilitats de millora professional i personal, a fi d'adaptar-se a diferents situacions professionals i laborals.
- s) Desenvolupar treballs en equip i valorar la seva organització, participant amb tolerància i respecte, i prendre decisions col·lectives o individuals per a actuar amb responsabilitat i autonomia.
- t) Adoptar i valorar solucions creatives davant problemes i contingències que es presenten en el desenvolupament dels processos de treball, per a resoldre de manera responsable les incidències de la seva activitat.
- u) Aplicar tècniques de comunicació, adaptant-se als continguts que es transmetran, a la seva finalitat i a les característiques dels receptors, per a assegurar l'eficàcia del procés.
- v) Analitzar i aplicar les tècniques necessàries per a donar resposta a l'accessibilitat universal i al «disseny per a tothom».
- w) Aplicar i analitzar les tècniques necessàries per a millorar els procediments de qualitat del treball en el procés d'aprenentatge i del sector productiu de referència

7. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat

Mòduls professionals	Durada (h)	Especialitat del cos de professorat
MP1. Masses mare de cultiu i preferments	99	PT601/PT614/ESP
MP2. Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	66	PT601/PT614/ESP

Mòduls professionals	Durada (h)	Especialitat del cos de professorat
MP3. Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	132	PT601/PT614/ESP
MP4. Brioixeria artesanal i pastes fullades	132	PT601/PT614/ESP
MP5. Tast i maridatge de productes de panificació	66	PT601/PT614/ESP
MP6. Projecte de forneria i brioixeria artesanal	105	PT601/PT614/ESP

8. Assignació horària de professorat

Mòduls professionals	Grup ≤ 20 alumnes	Desdoblament (%)	Grup > 20 alumnes
MP1. Masses mare de cultiu i preferments	99	100	198
MP2. Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	66	100	132
MP3. Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	132	100	264
MP4. Brioixeria artesanal i pastes fullades	132	100	264
MP5. Tast i maridatge de productes de panificació	66	100	132
MP6. Projecte de forneria i brioixeria artesanal	105	100	110

9. Incorporació de la llengua anglesa al Curs d'especialització

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 cursos d'especialització. 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, s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en tots mòduls professionals del curs d'especialització 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.

Criteris d'avaluació

- 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.

10. Requisits d'accés al curs d'especialització:

Per a accedir al Curs d'Especialització en Cultius cel·lulars és necessari estar en possessió d'algun dels següents títols:

Tècnic/a en Cuina i Gastronomia

Tècnic/a en Forneria, Pastisseria i Confiteria

Tècnic/a en Comercialització de Productes Alimentaris

Tècnic/a superior en Direcció de Cuina

11. Espais formatius

Espai formatiu	Superfície m ² (30 alumnes)	Superfície m ² (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	60	40	15%
Taller de forneria-brioxeria	150	120	85%
Magatzem d'alimentació	20	20	

12. Equipaments

Espai	Equipaments
Aula polivalent	<p>Ordinadors instal·lats en xarxa, sistema de projecció i internet. Mitjans audiovisuals.</p> <p>Programes informàtics d'aplicació.</p>
Aula taller de forneria-brioxeria	<p>Serveis auxiliars d'aigua calenta i freda i energia elèctrica.</p> <p>Sòls, parets, sostres, protecció de finestres i desguassos segons la normativa tècnic-sanitària vigent.</p> <p>Cambres de refrigeració.</p> <p>Cambres de congelació.</p> <p>Cambres de fermentació.</p> <p>Abatedor de temperatura.</p> <p>Vitrines exposidores amb sistema de refrigeració i il·luminació.</p> <p>Taules de treball d'acer inoxidable.</p> <p>Taules de treball fredes.</p> <p>Mobiliari en acer inoxidable per a la guarda de l'utilatge,</p> <p>Batedores, pastadores, divisores, laminadores, farcidors o injectors.</p> <p>Talladora de pa,</p> <p>Forns de pedra i d'aire, banys maria i cassons elèctrics.</p> <p>Cuines amb almenys dos focus de calor.</p> <p>Balances de precisió i bàscules.</p> <p>Carros porta llaunes i el seu corresponent joc de llaunes per a enfornar.</p> <p>Termòmetres, cronòmetres, pesa xarops o refractòmetres, raspalls, pinzells, fulles, i uns altres útils propis de la professió.</p> <p>Utensilis per a contenir: bols, cubetes, safates, motlles...</p> <p>Utensilis per a mesurar. Gerres mesuradores.</p> <p>Utensilis per a barrejar. Llengües, espàtules...</p>

Espai	Equipaments
	<p>Utensilis per a estendre i tallar. Espàtules i ganivets de diferent grandària. Utensilis per a escudellar. Jocs de filtres per a mànigues pastisseres i mànigues reutilitzables i d'un sol ús.</p> <p>Cèrcols, filador d'ou, xinesos, coladors, tamisos i planxes cremadores de sucre.</p> <p>Aranyes, cassons, marbre, motlles per a bombons, forquilles de bany. Aigüeres i rentamans.</p> <p>Rentavaixella d'ús. Bateria de cocció. Magatzem per a material. Office.</p> <p>Quart d'escombraries refrigerat.</p> <p>Vestuaris d'alumnes, alumnes, professors i professores amb taquilles. Sanitaris.</p>
Magatzem d'alimentació.	

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.

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
a) Emplenar i actualitzar la documentació tècnica dels processos productius, associant-la a cada fase d'elaboració i comercialització dels productes.	X	X	X	X	X	X
b) Comprovar la qualitat i la caducitat de matèries primeres i altres productes auxiliars, garantint la traçabilitat dels productes i gèneres oferts pels proveïdors.	X	X	X	X	X	X
c) Emmagatzemar i conservar matèries primeres, productes auxiliars, semi acabats i acabats, controlant paràmetres de temps, temperatura, nivell d'existències i producció	X	X	X	X	X	X
d) Distribuir les matèries primeres i productes auxiliars necessaris als departaments, garantint el nivell de producció de cada producte.	X	X	X	X	X	X

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
e) Preparar i mantenir instal·lacions, equips, màquines i eines, garantint la neteja, funcionament, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.	X	X	X	X	X	X
f) Programar equips i sistemes de producció de fred i de calor, regulant-los per a la conservació, elaboració i cocció dels productes semi acabats i acabats.	X	X	X	X	X	X
g) Aplicar tècniques de fred positiu i negatiu en la conservació de matèries primeres , garantint la cadena de fred dels productes	X	X	X	X	X	X
h) Obtenir masses mare de cultiu i preferments de cereals, aplicant tècniques apropiades segons el procediment i tipus de massa, utilitzant-les en l'elaboració productes de forneria i brioixeria artesanals.	X	X	X	X		X

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
i) Obtenir masses de forneria i brioixeria artesanals, a partir de masses mare de cultiu i preferments de cereals i pseudocereals, aplicant tècniques apropiades segons el procediment i tipus de massa, utilitzant-les en l'elaboració de productes dolços i salats, amb o sense farciment de forneria i brioixeria artesanals.	X	X	X	X		X
j) Obtenir productes de forneria i brioixeria artesanals, aplicant tècniques i procediments de cocció, acabat i presentació.			X			X
k) Obtenir masses de pasta fullada per a l'elaboració de peces dolces i salades, controlant les tècniques de plegat, temps de repòs i conservació per a la seva posterior utilització.						X
l) Elaborar productes de pasta fullada dolços i salats a partir de masses de pasta fullada, controlant tècniques de cocció, aplicant tècniques de decoració i acabat de les peces.						X

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
m) Decorar i compondre productes finals per a venda, exposició i concursos, fomentant el consum de la demanda actual i futura.			X			X
n) Analitzar i fer tastos de productes semi acabats i acabats de forneria i brioixeria artesanals, relacionant-los amb els paràmetres d'anàlisi i control prèviament establerts.	X	X	X	X	X	X
o) Maridar i recomanar als clients productes de forneria i brioixeria artesanals, associant-los amb productes i elaboracions culinàries que els poguessin acompanyar i complementar.					X	X
p) Garantir la normativa d'etiquetatge de les elaboracions, evitant al·lèrgies, intoleràncies i intoxicacions alimentàries en el consum i degustació dels productes.	X	X	X	X	X	X
q) Aplicar els protocols i les mesures preventives de riscos laborals i protecció ambiental durant el procés productiu, per a evitar danys en les persones i en l'entorn laboral i ambiental.	X	X	x	X	x	X

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la fomeria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de fomeria i brioixeria artesanal
r) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius, actualitzant els seus coneixements, utilitzant els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació.	X	X	X	X	X	X
s) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència, organitzant i desenvolupant el treball assignat, cooperant o treballant en equip amb altres professionals a l'entorn de treball.	X	X	X	X	X	X
t) Resoldre de manera responsable les incidències relatives a la seva activitat, identificant les causes que les provoquen, dins de l'àmbit de la seva competència i autonomia.	X	X	X	X	X	X
u) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.	X	X	X	X	X	X

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la fomeria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de fomeria i brioixeria artesanal
v) Aplicar procediments de qualitat, d'accessibilitat universal i de «disseny per a tothom» en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis	X	X	X	X	X	X

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

OBJECTIUS GENERALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
a) Seleccionar i interpretar la documentació tècnica associada als procediments, relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament.	X	X	X	X	X	X
b) Identificar matèries primeres i productes auxiliars, verificant l'origen, característiques, caducitat i qualitat per a la seva comprovació en la recepció	X	X	X	X	X	X
c) Organitzar i classificar matèries primeres, productes auxiliars, productes semi acabats i acabats, per al seu emmagatzematge i conservació.	X	X	X	X	X	X
d) Seleccionar matèries primeres i altres productes, descrivint les seves característiques, beneficis i propietats nutricionals entre altres per al seu aprovisionament i distribució.	X	X	X	X	X	X

OBJECTIUS GENERALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
e) Identificar necessitats d'equips, màquines, eines i instal·lacions, justificant els seus requeriments per a la seva preparació i manteniment.	X	X	X	X	X	X
f) Interpretar i aplicar instruccions d'utilització d'equips i sistemes de producció de fred o calor, per a la seva programació i regulació en l'elaboració de productes de panificació artesanal.	X	X	X	X		X
g) Identificar mètodes de conservació de productes semi acabats i acabats de panificació, per a la seva aplicació amb tècniques de fred positiu i fred negatiu.	X	X	X	X	X	X
h) Seleccionar productes de forneria i brioixeria artesanals associant-los amb la seva preparació, per a l'obtenció de masses mare de cultiu i preferments.	X	X	X	X		X
i) Identificar i seleccionar tècniques de preelaboració i elaboració de matèries primeres i productes auxiliars, aplicant-les per a obtenció de masses de forneria i brioixeria artesanals.		X	X	X		X

OBJECTIUS GENERALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
j) Identificar i seleccionar masses de forneria i brioixeria artesanals, descrivint tècniques apropiades, controlant fases d'elaboració per a obtenció de productes de forneria i brioixeria artesanals.			X	X		X
k) Identificar tipus de pasta fullada, descrivint tècniques de preparació, plegat, repòs i conservació per a obtenció de masses de pasta fullada.				X		X
l) Seleccionar i identificar masses de pasta fullada, associant-les a cada tipus per a elaborar productes de pasta fullada.	X			X		X
m) Seleccionar elaboracions complementàries i productes finals, justificant el disseny, iniciativa, creativitat i innovació per a decorar-los.			X	X		X
n) Reconèixer les propietats i característiques organolèptiques dels productes de forneria i brioixeria artesanals, interpretant la seva avaluació sensorial, per a la seva anàlisi i tast.	X	X	X	X	X	X
o) Proposar productes de panificació i brioixeria artesanal, combinant-los amb grups d'aliments i elaboracions culinàries, per a maridar-los i recomanar-los					X	X

OBJECTIUS GENERALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
p) Caracteritzar necessitats d'etiquetatge de matèria primera , productes semielaborats i elaborats, evitant contaminacions creuades i deterioració, per a garantir la normativa i consum.	X	X	X	X	X	X
q) Analitzar els riscos ambientals i laborals associats a l'activitat professional, relacionant-los amb les causes que els produeixen, a fi de fonamentar les mesures preventives que s'adoptaran, i aplicar els protocols corresponents per a evitar danys en un mateix, en les altres persones, en l'entorn i en el medi ambient .	X	X	X	X	X	X
r) Analitzar i utilitzar els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació per a aprendre i actualitzar els seus coneixements, reconeixent les possibilitats de millora professional i personal, a fi d'adaptar-se a diferents situacions professionals i laborals.	X	X	X	X	X	X
s) Desenvolupar treballs en equip i valorar la seva organització, participant amb tolerància i respecte, i prendre decisions col·lectives o individuals per a actuar amb responsabilitat i autonomia.	X	X	X	X	X	X

OBJECTIUS GENERALS	Masses mare de cultiu i preferments	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	Brioixeria artesanal i pastes fullades	Tast i maridatge de productes de panificació	Projecte de forneria i brioixeria artesanal
t) Adoptar i valorar solucions creatives davant problemes i contingències que es presenten en el desenvolupament dels processos de treball, per a resoldre de manera responsable les incidències de la seva activitat.	X	X	X	X	X	X
u) Aplicar tècniques de comunicació, adaptant-se als continguts que es transmetran, a la seva finalitat i a les característiques dels receptors, per a assegurar l'eficàcia del procés.	X	X	X	X	X	X
v) Analitzar i aplicar les tècniques necessàries per a donar resposta a l'accessibilitat universal i al «disseny per atothom».	X	X	X	X	X	X
w) Aplicar i analitzar les tècniques necessàries per a millorar els procediments de qualitat del treball en el procés d'aprenentatge i del sector productiu de referència	X	X	X	X	X	X