



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
**Direcció General de Formació Professional
Inicial i Ensenyaments de Règim Especial**

Programa de Promoció Professional

Organització de la formació professional bàsica

Activitats de Forneria i Pastisseria



1. DADES TÍTOL

Títol	Títol Professional Bàsic en activitats de forneria i pastisseria (RD 774/2015, de 28 d'agost)
Família professional	Hoteleria i turisme i indústries alimentàries
Competència general	La competència general del títol consisteix a recepcionar matèries primeres, preelaborar i elaborar productes bàsics de fleca i pastisseria, presentar-los per a la seva venda i dispensar, aplicant els protocols establerts, les normes d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals, protecció mediambiental corresponents, i comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Realitzar tasques bàsiques de recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars per a l'elaboració de productes de fleca i pastisseria, evitant danys i controlant el ritme del procés.
- b) Preparar la zona de treball (taules, maquinària i estris) i subministrar les matèries primeres requerides.
- c) Reposar, seguint instruccions, gèneres i matèries primeres, en les zones de preelaboració i elaboració de productes bàsics de fleca i pastisseria.
- d) Regenerar productes conservats de forn i pastisseria, utilitzant les tècniques adequades de descongelació, entre d'altres.
- e) Realitzar preelaboracions i elaboracions complexes de fleca, brioixeria i pastisseria, seguint instruccions i aplicant les tècniques de manipulació de matèries primeres.
- f) Conservar preelaboracions i elaboracions de forn, pastisseria i brioixeria, utilitzant diferents mètodes, com ara refrigeració i envàs al buit, entre d'altres, garantint la seva posterior regeneració i ús.
- g) Envasar, embalar i etiquetar i col·locar dispositius de seguretat productes de fleca i pastisseria destinats a la venda, manejant màquines i equips adequats.
- h) Presentar de forma atractiva els productes acabats de forn, pastisseria i brioixeria per facilitar la seva promoció, venda i respondre a imatge de l'empresa, utilitzant criteris comercials i altres indicacions.
- i) Atendre a clients durant la venda o en qualsevol altre moment, seguint el procediment i els protocols establerts.
- j) Comunicar al superior les disfuncions i anomalies observades en el funcionament d'equips i utilitatges, utilitzant fitxes o altres procediments de comunicació establerts.
- k) Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge i al seu ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- l) Resoldre problemes predictibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.
- m) Actuar de manera saludable en diferents contextos quotidians que afavoreixin el desenvolupament personal i social, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.
- n) Valorar actuacions encaminades a la conservació del medi ambient, diferenciat les conseqüències de les activitats quotidianes que pugui afectar l'equilibri del mateix.



- o) Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni històric-artístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciament el seu ús i gaudi com a font d'enriquiment personal i social.
- o) Resoldre problemes predictibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.
- p) Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en diferents contextos socials o professionals i per diferents mitjans, canals i suports al seu abast, utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua castellana i, si escau, de la llengua cooficial.
- q) Comunicar-se en situacions habituals tant laborals com personals i socials, utilitzant recursos lingüístics bàsics en llengua estrangera.
- r) Realitzar explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a la seva disposició.
- s) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- t) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, emprant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i efectuant de forma individual o com a membre d'un equip.
- u) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en el seu àmbit de treball, contribuint a la qualitat del treball realitzat.
- v) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats laborals, evitant danys personals, laborals i ambientals.
- w) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tots que afecten la seva activitat professional.
- x) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en l'elecció dels procediments de la seva activitat professional.
- i) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb el que estableix la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

3. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
HOT414_1: operacions bàsiques de pastisseria (HT_2-414_1)	UC1333_1: executar operacions bàsiques d'aprovisionament intern i conservació de preelaboracions i elaboracions de pastisseria
	UC1334_1: preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir a elaboracions complexes
Qualificació incompleta	Denominació UC
INA172_1: operacions auxiliars d'elaboració en la indústria alimentària. (IA_2-172_1)	UC0543_1: realitzar tasques de suport a la recepció i preparació de les matèries primeres.
	UC0545_1: manejar equips i instal·lacions per a l'envasat, condicionat i empaquetat de productes alimentaris, seguint instruccions de treball de caràcter normalitzat i dependent.
COM412_1: activitats auxiliars de comerç (CM_2-412_1)	UC1329_1: proporcionar atenció i informació operativa, estructurada i protocolaritzada al client.



4. OBJECTIUS GENERALS

- a) Identificar i valorar les matèries primeres que s'utilitzen en l'elaboració de productes de forn i pastisseria i les seves aplicacions en cada fase del procés productiu per a la realització de tasques bàsiques de recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars.
- b) Realitzar el manteniment bàsic de maquinària, motlles i utillatges utilitzats en l'elaboració de productes de fleca i pastisseria per a la posada a punt de la zona de treball.
- c) Aplicar les tècniques i maquinàries adequades segons el tipus de productes preelaborats o elaborats per procedir a la seva conservació i posterior regeneració.
- d) Aplicar procediments i utilitzar els equips adequats per etiquetar, envasar i embalar productes de fleca i pastisseria.
- e) Aplicar les tècniques que es requereixen per realitzar preelaboracions i elaboracions de pastisseria i fleca.
- f) Emprar procediments de registre i transmissió d'informació per a la comunicació de disfuncions i anomalies.
- g) Aplicar procediments d'acabat i presentació dels productes de fleca i pastisseria per a la seva atractiva exposició i venda.
- h) Aplicar protocols de venda de productes de pastisseria i fleca per a l'atenció al client.
- i) Reconèixer les especificacions que han de complir les àrees de treball, equips i instal·lacions per a realitzar les operacions de neteja i higiene.
- j) Aplicar mesures higienicosanitàries, coneixent la normativa de seguretat alimentària per a intervenir en les operacions de conservació, regeneració, preelaboració i elaboració de productes de fleca i pastisseria.
- k) Identificar materials i tècniques d'empaquetat, relacionant-los amb el tipus de producte i la imatge de l'empresa per fer la presentació atractiva de producte.
- l) Identificar les necessitats dels clients i la informació precisa per a satisfer-les, aplicant tècniques i protocols de resolució d'incidències i queixes per atendre els clients.
- m) Comprendre els fenòmens que esdevenen en l'entorn natural mitjançant el coneixement científic com un saber integrat, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diversos camps del coneixement i de l'experiència.
- n) Desenvolupar habilitats per a formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes aplicar el raonament de càlcul matemàtic per a desenvolupar-se en la societat, en l'entorn laboral i gestionar els seus recursos econòmics.
- o) Identificar i comprendre els aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per permetre el desenvolupament i consolidació d'hàbits saludables de vida en funció de l'entorn en què es troba .
- o) Desenvolupar hàbits i valors acords amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el medi natural per a valorar les conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.
- p) Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació, utilitzant amb sentit crític les tecnologies de la informació i de la comunicació per obtenir i comunicar informació en l'entorn personal, social o professional.
- q) Reconèixer característiques bàsiques de produccions culturals i artístiques, aplicant tècniques anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni històric-artístic i les manifestacions culturals i artístiques.
- r) Desenvolupar i consolidar habilitats i destreses lingüístiques i assolir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa requerides, utilitzant els coneixements sobre la llengua castellana i, si s'escau, la llengua cooficial per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral.
- s) Desenvolupar habilitats lingüístiques bàsiques en llengua estrangera per comunicar-se de forma oral i escrita en situacions habituals i predictibles de la vida quotidiana i professional.



- t) Reconèixer causes i trets propis de fenòmens i esdeveniments contemporanis, evolució històrica, distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.
- u) Desenvolupar valors i hàbits de comportament basats en principis democràtics, aplicant-los en les seves relacions socials habituals i en la resolució pacífica dels conflictes.
- v) Comparar i seleccionar recursos i ofertes formatives existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida per adaptar-se a les noves situacions laborals i personals.
- w) Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per a resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
- x) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant amb ells, actuant amb tolerància i respecte als altres per a la realització eficaç de les tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
- i) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar les tasques laborals.
- z) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral amb el propòsit d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal, evitant danys a les altres persones i en el medi ambient.
- aa) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball, proposant, si escau, millores en les activitats de treball.
- b b) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

5. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

En la següent taula d'atribucions docents, es determina les especialitats de professorat que poden impartir els diversos mòduls professionals d'aquest cicle.

Codi MEC	Codi	Mòduls professionals	Hores	Professorat
3009	1	Ciències aplicades I	165	MA, FQ, CN
3042	2	Ciències aplicades II	165	MA, FQ, CN
3011	3	Comunicació i societat I	132	LC, LE, AN, GE
3012	4	Comunicació i societat II	165	LC, LE, AN, GE
-	5	Entorn laboral	99	PS505, PS501, PT622, ECO, GE
-	6	Tutoria	100	Qualsevol de l'equip docent
3007	7	Processos bàsics de forneria	231	PT614, PT615, PT601, Especialista
3017	8	Processos bàsics de pastisseria	264	PT614, PT615, PT601, Especialista
3026	9	Dispensació en forneria i pastisseria	99	PT614, PT615, PT601, Especialista
3133	10	Operacions auxiliars en la indústria alimentària	165	PT614, PT615, PT601, Especialista



3005	11	Atenció al client	99	PT601,PT614, PT615, PT608
-	12	Síntesi	66	Qualsevol de l'equip docent
-	13	Formació en centres de treball	250	Qualsevol de l'equip docent

6. CURRÍCULUM

6.1. Estructura del Currículum

Els mòduls professionals

Els cicles d'FPB, estan organitzats en Mòduls Professionals, que poden ser de diferent tipus:

- Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.
- Mòduls professionals associats a blocs comuns.
- Mòdul professional d'Entorn laboral
- Mòdul professional de Síntesi
- Tutoria
- Mòdul professional Formació en centres de treball (FCT)

Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.

Son els mòduls específics de cada cicle, que deriven del perfil professional del títol i estan associats a una o més Unitats de Competència del catàleg de qualificacions professionals

Mòduls professionals associats a blocs comuns.

Els mòduls de Ciències aplicades i de Comunicació i societat son comuns a tots⁽¹⁾ els cicles.

Entorn laboral

El mòdul d'Entorn laboral és comú a tots els cicles, i ha de ser contextualitzat en el perfil professional del títol.

Síntesi

El mòdul de síntesi s'inclou a tots els cicles i ha de permetre la integració dels resultats d'aprenentatge impartits al llarg del cicle, tant dels mòduls professionals derivats del perfil professional com dels comuns, realitzant un (o més), projecte, activitat, servei o intervenció. El centre docent proposarà les activitats a realitzar, l'organització temporal i la participació del professorat assignat.

Tutoria

En els cicles, la tutoria i l'orientació educativa i professional tindran una especial consideració, per a contribuir a l'adquisició de les competències socials i personals que permetin a l'alumnat gestionar el seu futur educatiu i professional.

L'acció tutorial es concretarà amb una dedicació setmanal de dos hores a primer i una a segon, i amb el seguiment individualitzat de cada alumne.

Formació en centres de treball (FCT)

Són pràctiques i estades formatives no laborals que realitza l'alumnat en centres de treball, mitjançant un conveni de col·laboració que subscriuen el centre docent i l'empresa o entitat.



⁽¹⁾ el mòdul de Ciències aplicades II no és exactament igual en tots els cicles, té petites diferències en els últims Resultat d'aprenentatge de la UF de ciències aplicades.

6.2. Les unitats formatives (UF)

Els mòduls professionals s'organitzen en unitats més petites anomenades Unitats Formatives (UF).

La UF és una agrupació de resultats d'aprenentatge i continguts d'un mòdul professional, relacionada generalment amb unes activitats de treball i alhora amb coherència didàctica per a l'aprenentatge.

Les UF són les unitats de formació i avaluació, i es podran certificar en determinats casos. La superació positiva de totes les UF dóna lloc a la superació i certificació del mòdul professional.

6.3. Configuració dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Els elements que configuren el currículum dels mòduls professionals i les unitats formatives són:

- Els Resultats d'Aprenentatge (RA)
- Els Criteris d'Avaluació (CA)
- Els Continguts (C)

Resultats d'Aprenentatge (RA)

El RA expressa la competència que ha d'adquirir l'alumnat, a través de l'aprenentatge, per poder desenvolupar funcions o processos i obtenir productes o resultats.

Cada RA descriu la capacitat que ha d'aconseguir l'alumnat, l'objecte de l'activitat i la situació d'aprenentatge.

Criteris d'Avaluació (CA)

Els criteris d'avaluació indiquen les accions i els continguts de l'activitat o condicions que permeten valorar si s'ha aconseguit el resultat d'aprenentatge establert.

Cada RA es concreta amb diversos criteris d'avaluació (CA).

Continguts (C)

Els Continguts són el conjunt de coneixements fonamentals que l'alumnat ha d'assimilar per assolir una determinada capacitat professional.

A cada RA li correspon un bloc de continguts que integra els continguts procedimentals (saber fer), els conceptuals (saber) i els actitudinals (saber ser i saber estar).

6.4. Competències transversals

Tots els cicles, inclouran de forma transversal en el conjunt dels mòduls professionals aspectes relatius al treball en equip, la prevenció de riscos laborals, l'emprenedoria, l'activitat empresarial, l'orientació laboral, el respecte al medi ambient, la promoció de l'activitat física, la dieta saludable, la comprensió lectora, l'expressió oral i escrita, la comunicació audiovisual, les tecnologies de la informació i el coneixement i l'educació cívica.

Així mateix es fomentarà el desenvolupament de valors que fomentin la prevenció de qualsevol tipus de violència, la igualtat efectiva entre homes i dones, la prevenció de la violència de gènere, el principi de la igualtat de tracte i no discriminació per qualsevol



condició o circumstància personal o social, especialment en relació als drets de les persones amb discapacitat, i l'aprenentatge dels valors que sostinguin la llibertat, la justícia, la igualtat, el pluralisme polític, la pau, el respecte dels drets humans, la pluralitat i el respecte a l'estat de dret.

6.5. Organització i metodologia

L'organització d'aquests ensenyaments tindrà caràcter flexible per adaptar-se a les diferents situacions presentades pels alumnes i les alumnes.

L'organització dels ensenyaments en els centres procurarà que el nombre de professors i professores que imparteixin docència en un mateix grup del cicle sigui el més reduït possible, respectant els elements educatius i l'horari del conjunt dels mòduls professionals inclosos en el cicle.

La metodologia d'aquests ensenyaments tindrà caràcter globalitzador i tendirà a la integració de competències i continguts entre els diferents mòduls professionals que s'inclouen en cada títol. Aquest caràcter integrador haurà de regir la programació de cadascun dels mòduls i l'activitat docent.

Els centres educatius, en aplicació d'aquest caràcter integrador, podran organitzar el currículum integrant diferents mòduls professionals i unitats formatives en la distribució horària, sempre que al final es respecti l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.

La metodologia emprada s'adaptarà a les necessitats dels alumnes i les alumnes i l'adquisició progressiva de les competències de l'aprenentatge permanent, per a facilitar a cada alumne i alumna la transició cap a la vida activa i ciutadana i la seva continuïtat en el sistema educatiu.

7. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls professionals, les hores de lliure disposició (HLLD) i les unitats formatives.

Codi MEC	Codi	Mòduls professionals	Hores	HLLD	Unitats formatives	Hores
3009	1	Ciències aplicades I	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
					UF2 Ciències aplicades	66
3042	2	Ciències aplicades II	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
					UF2 Ciències aplicades	66
3011	3	Comunicació i societat I	132	0	UF1 Comunicació i societat aplicades a la professió	132
3012	4	Comunicació i societat II	165	0	UF1 Comunicació en català i castellà, i societat	99
					UF2 Anglès aplicat a la professió	66
-	5	Entorn laboral	99	0	UF1 Incorporació al treball I	33
					UF2 Incorporació al treball II	33
					UF3 Prevenció de riscos	33



-	6	Tutoria	100	0	UF1 Tutoria I	67
					UF2 Tutoria II	33
3007	7	Processos bàsics de forneria	198	33	UF 1: Operacions bàsiques en l'elaboració de productes de forn	99
					UF 2: Operacions bàsiques en l'elaboració de productes de brioxeria.	99
3017	8	Processos bàsics de pastisseria	264	0	UF 1: Processos bàsics de pastisseria	264
3026	9	Dispensació en forneria i pastisseria	99	0	UF 1: Dispensació en forneria i pastisseria	99
3133	10	Operacions auxiliars en la indústria alimentària	165	0	UF 1: recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars	66
					UF 2: envasament i condicionament de productes alimentaris	99
3005	11	Atenció al client	66	33	UF1: Atenció al client	33
-	12	Síntesi	66	0	UF1 Síntesi	66
3041	13	FCT	250			
		Subtotal	2000			

Distribució acadèmica

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

La FCT es realitzarà ordinàriament a segon curs. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana 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.

Curs 1r	
Mòduls	Hores
Processos bàsics de forneria	231
Operacions auxiliars en la indústria alimentària	165
Atenció al client	99
Ciències aplicades I	165
Comunicació i societat I	132
Entorn laboral (UF1)	33
Tutoria	67
Hores Lectives 1r	892



Curs 2n	
Mòduls	Hores
Processos bàsics de pastisseria	264
Dispensació en forneria i pastisseria	99
Ciències aplicades II	165
Comunicació i societat II	165
Entorn laboral (UF2+UF3)	66
Síntesi	66
Tutoria	33
Hores Llectives 2n	858
FCT	250

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

Utilitzar-les en el propi mòdul:

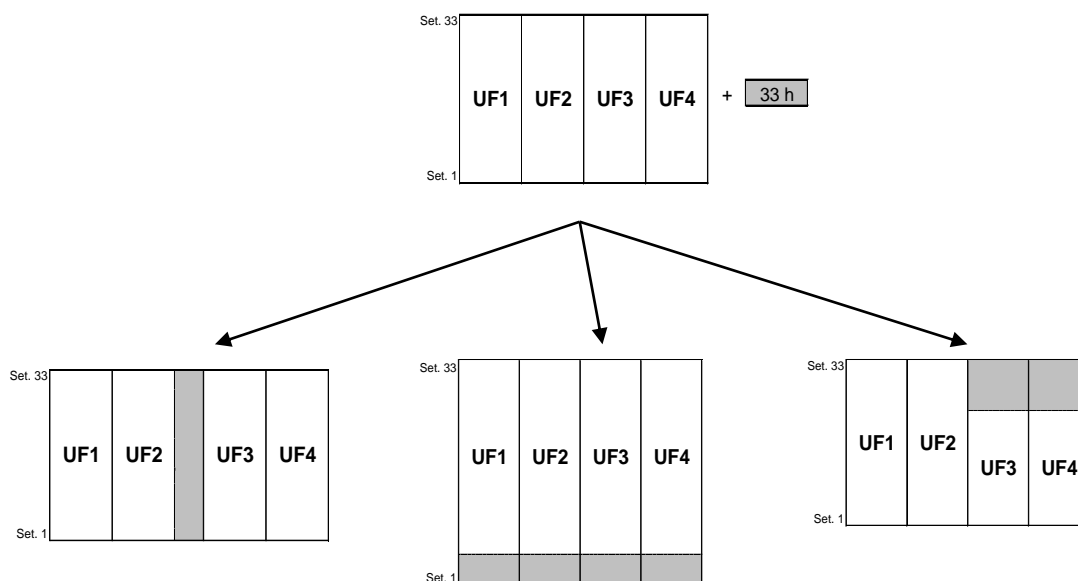
- distribuint-les entre les unitats formatives existents
- creant una nova unitat formativa

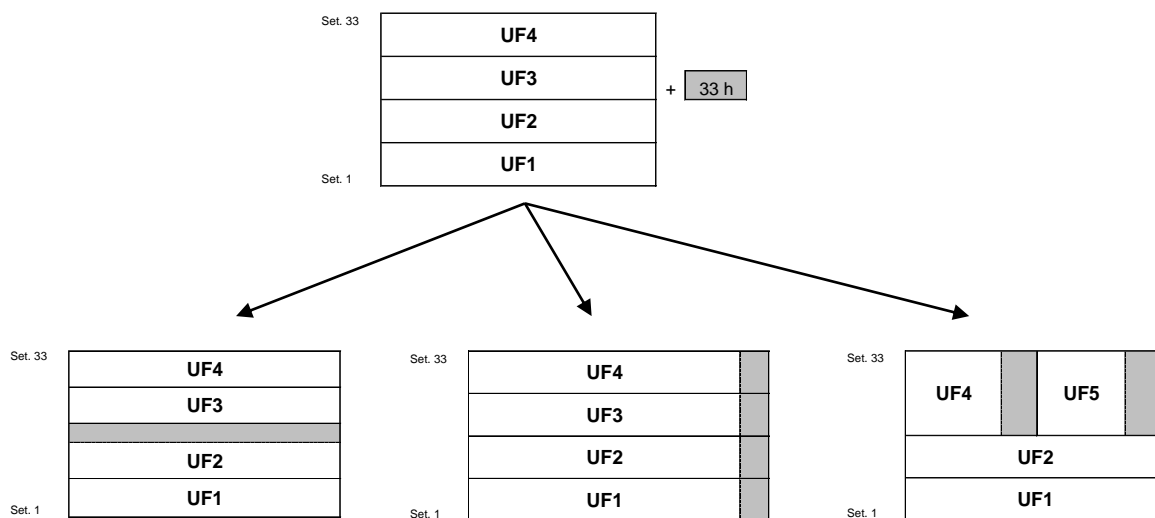
Utilitzar-les en un altre mòdul (excepte en el mòdul d'FCT o tutoria):

- distribuir-les entre les unitats formatives existents
- creant una nova unitat formativa

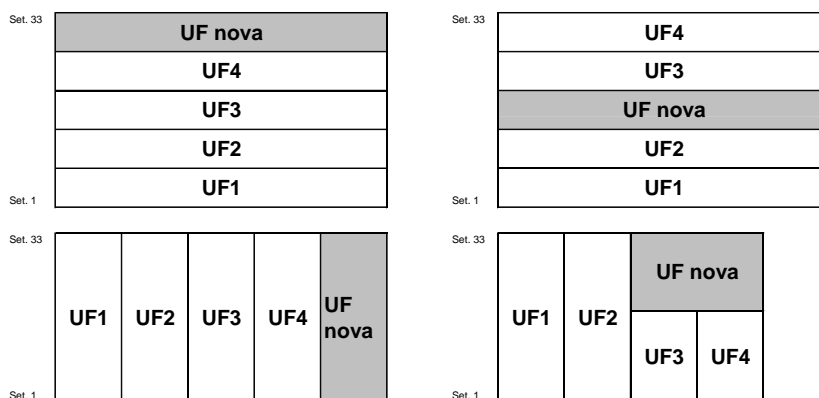
En les següents figures es mostren exemples de distribucions de les HLLD, bé sigui adjudicant-les entre les UF existents o creant-ne una de nova.

- Distribuïnt les HLLD entre les UF existents:





- Creant una UF nova:



8. ESPAIS FORMATIUS

	30 alumnes	15 alumnes	Grau d'ús
Espai	m ²	m ²	%
Aula polivalent	45	22,5	54
Taller de forneria i pastisseria	90	50	34
Taller de cuina	100	70	12

9. CORRESPONDÈNCIA MÒDULS-UCS

Mòduls professionals superats	Unitats de competència acreditables
3017 Processos de pastisseria	UC1333_1: executar operacions bàsiques d'aprovisionament intern i conservació de preelaboracions i elaboracions de



	<p>pastisseria</p> <p>UC1334_1: preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir en elaboracions complexes</p>
3005 Atenció al client	<p>UC1329_1 Proporcionar atenció i informació operativa, estructurada i protocolaritzada al client.</p>
3133 Operacions auxiliars en la indústria alimentària	<p>UC0543_1: realitzar tasques de suport a la recepció i preparació de les matèries primeres</p> <p>UC0545_1: manejar equips i instal·lacions per a l'envasat, condicionat i empaquetat de productes alimentaris, seguint instruccions de treball de caràcter normalitzat i dependent.</p>