

– Participación na elaboración de masas, pastas, cremas, recheos, xaropes, confeitu-ras, xelatinas, etc.

– Acabamento e presentación dos produtos de pastelería, así como a participación na súa venda.

4.7. Módulo profesional: Dispensación en panadaría e pastelería.

- Código: MP3026.

- Duración: 165 horas.

4.7.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Monta expositores, elementos atractivos e de animación en puntos destinados á venda de produtos de panadaría e pastelería, aplicando criterios comerciais propios das técnicas de escaparatismo.

- CA1.1. Recoñecéronse as fases do proceso de montaxe dun despacho de venda de produtos de panadaría e pastelería.

- CA1.2. Seleccionáronse e agrupáronse por sectores, dentro do punto de venda, os lugares idóneos onde situar os produtos de panadaría e pastelería.

- CA1.3. Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas.

- CA1.4. Montáronse expositores e góndolas de produtos de panadaría e pastelería con criterios comerciais, para incrementar as vendas.

- CA1.5. Diferenciáronse, dentro do punto de venda, as zonas frías e quentes para a distribución dos produtos.

- CA1.6. Comparáronse criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda, segundo a distribución dos produtos.

- CA1.7. Renováronse os expositores en función da estacionalidade.

- CA1.8. Diferenciáronse os tipos de moblaxe e os elementos promocionais utilizados nos puntos de venda, segundo a idoneidade do produto que se expoña.



– CA1.9. Seguíronse as normas de seguridade e prevención de riscos laborais e as instrucións de fábrica relativas á montaxe e ao uso da moblaxe.

• RA2. Coloca en mostradores, escaparates e expositores produtos de panadaría e pastelería, atendendo ás características dos produtos e seguindo técnicas básicas de venda.

– CA2.1. Identificáronse criterios físicos e comerciais que determinan a colocación de produtos de panadaría e pastelería en distintas zonas e niveis.

– CA2.2. Diferenciáronse os efectos no/na consumidor/ora dos modelos de situar os produtos.

– CA2.3. Comparáronse os métodos utilizados para a clasificación do produto por grupos e por categorías nos expositores.

– CA2.4. Rotáronse as presentacións dos produtos para captar o interese da clientela.

– CA2.5. Colocáronse os produtos de panadaría e pastelería segundo o grupo, a situación respecto ao obradoiro, o efecto visual que se queira lograr, etc.

– CA2.6. Marcáronse as etiquetas de identificación, venda e control dos produtos, utilizando lectores ópticos e equipamentos de lectura de códigos de barras.

– CA2.7. Aplicáronse as medidas específicas de manipulación e hixiene dos produtos.

• RA3. Coloca etiquetas e dispositivos de seguridade e dispensa os produtos de panadaría e pastelería, valorando a relevancia do sistema de codificación no control do punto de venda e as técnicas de dispensación á clientela.

– CA3.1. Valórouse o funcionamento dos dispositivos de seguridade no punto de venda.

– CA3.2. Aplicouse o procedemento na asignación do código de barras aos produtos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras.

– CA3.3. Verificouse que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades, localización e formas de conservación (temperatura, tempo, etc.).



– CA3.4. Elaboráronse documentos e informes sobre erros detectados na etiquetaxe, utilizando aplicacións informáticas (procesador de textos, folla de cálculo, etc.).

– CA3.5. Colocáronse dispositivos de seguridade nos produtos de panadaría e pastelería expostos para a venda, utilizando os sistemas de protección pertinentes.

– CA3.6. Valorouse a importancia de codificar os produtos para o seu control do punto de venda.

– CA3.7. Situáronse correctamente os produtos de panadaría e pastelería no punto de venda.

– CA3.8. Dispensáronse á clientela os produtos de panadaría e pastelería, atendendo á súa atractiva presentación, á protección do contido e ao doado transporte.

– CA3.9. Efectuouse o cobramento dos produtos dispensados ao/á cliente/a, aplicando procedementos e sistemas de caixa establecidos.

– CA3.10. Aplicáronse métodos e produtos de limpeza para manter en perfecto estado o punto de venda e de dispensación á clientela.

• RA4. Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados dos labores de dispensación en panadaría e pastelería.

– CA4.1. Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para os labores de dispensación en panadaría e pastelería.

– CA4.2. Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito nos labores de dispensación en panadaría e pastelería.

– CA4.3. Recoñecéronse os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada cos labores de dispensación en panadaría e pastelería.

4.7.2. Contidos básicos.

BC1. Montaxe de expositores e elementos atractivos e de animación en puntos destinados á venda de produtos de panadaría e pastelería.

- Fases do proceso de montaxe.



- Tipos de góndolas e expositores para a montaxe de produtos.
- Zonas fría e quentes para distribución dos produtos.
- Deseño e decoración dos puntos de venda, segundo a estacionalidade ou os produtos.
- Normas de seguridade e prevención de riscos laborais.

BC2. Colocación de produtos de panadaría e pastelería en mostradores, escaparates e expositores.

- Función do mostrador, escaparate e expositor.
- Deseño e decoración de escaparates. Técnicas de escaparatismo.
- Clasificación de produtos doces e salgados de panadaría e pastelería, segundo as zonas de exposición.
- Normas de seguridade e prevención de riscos laborais.

BC3. Colocación de etiquetas, dispositivos de seguridade e dispensación dos produtos de panadaría e pastelería.

- Procedemento de asignación de códigos de seguridade.
- Dispositivos de seguridade nos puntos de venda.
- Colocación dos dispositivos de seguridade.
- Lectores ópticos e códigos de barras.
- Verificación de etiquetaxe co produto.
- Detección e información de erros na etiquetaxe.
- Técnicas de dispensación de produtos de panadaría e pastelería.
- Operacións de cobramento (medios de pagamento, tarxetas, transferencia, reembolso, efectivo e novas tecnoloxías).



- Descontos, promocións e vales.

BC4. Iniciativa emprendedora nos labores de dispensación en panadaría e pastelería.

- A persoa emprendedora nos labores de dispensación en panadaría e pastelería.
- Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación nos labores de dispensación en panadaría e pastelería.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada cos labores de dispensación en panadaría e pastelería.

4.7.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para realizar actividades básicas de venda de produtos de panadaría e pastelería.

A definición desta función abrangue aspectos como:

- Realización de montaxes de elementos de animación do punto de venda, expositores, carteis e escaparates.
- Etiquetaxe de produtos e colocación de dispositivos de seguridade.
- Dispensación e cobramento de produtos de panadaría e pastelería.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais f), g), h), j), k), t), u), v), w), x), y), z), aa) e ab) do ciclo formativo e as competencias profesionais, persoais e sociais g), h), r), s), t), u), v), w) e x).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo versarán sobre:

- Montaxe dos produtos de pastelería e panadaría nos expositores e escaparates, tendo en conta a temperatura da zona.
- Elaboración manual ou mediante o emprego de ferramentas informáticas sinxelas de carteis (nomeadamente de prezos) e de etiquetas, rotulando diferentes tipos de letra e asociando formas e cores á imaxe que se queira transmitir.



– Empaquetaxe de produtos de maneira atractiva, utilizando os materiais adecuados e motivos ornamentais acordes coa imaxe da empresa.

4.8. Módulo profesional: Ciencias aplicadas II.

- Código: MP3042.

- Duración: 162 horas.

4.8.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Resolve situacións cotiás aplicando os métodos de resolución de ecuacións e de sistemas, valorando a precisión, a simplicidade e a utilidade da linguaxe alxébrica.

- CA1.1. Utilizáronse identidades notables nas operacións con polinomios.

- CA1.2. Obtivéronse valores numéricos a partir dunha expresión alxébrica.

- CA1.3. Resolvéronse ecuacións de primeiro e segundo grao sinxelas de modo alxébrico e gráfico.

- CA1.4. Resolvéronse problemas cotiáns e doutras áreas de coñecemento mediante ecuacións e sistemas.

- CA1.5. Valorouse a precisión, a simplicidade e a utilidade da linguaxe alxébrica para representar situacións formuladas na vida real.

- CA1.6. Resolvéronse sistemas de ecuacións sinxelos.

- RA2. Resolve problemas sinxelos de diversa índole, a través da súa análise contrastada e aplicando as fases do método científico.

- CA2.1. Formuláronse hipóteses sinxelas, a partir de observacións directas ou indirectas recompiladas por distintos medios.

