

Sector Industria Alimentaria



La formación en el subsector de panadería y pastelería en un proyecto de FP Dual

CONTENIDOS

Competencias profesionales y personales que deben desarrollar los alumnos del subsector de la panadería y la pastelería.

Tipología de bloques de actividades que deben abordarse en los sectores de actividad.

Metodologías formativas en la formación de los alumnos del subsector de la panadería y la pastelería.

Ejemplos para aplicar las metodologías formativas en actividades concretas.

INTRODUCCIÓN

Hay dos ciclos formativos cuyas ocupaciones profesionales se desarrollan prioritariamente en el ámbito del subsector de la panadería, pastelería y confitería:

- [Ciclo de grado básico en actividades de panadería y pastelería.](#)
- [Ciclo de grado medio en panadería, repostería y confitería.](#)

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y HABILIDADES QUE SE DEBEN DESARROLLAR DURANTE LA FORMACIÓN EN LAS EMPRESAS DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Durante la formación del alumnado en el centro educativo y las empresas se debe trabajar para alcanzar competencias profesionales y personales esenciales para el desarrollo profesional la actividad:

- **Paciencia.** Los procesos de elaboración de pan y pastelería requieren tiempos de fermentado y reposo que requieren de paciencia para obtener los mejores resultados.
- **Constancia.** Es un subsector sujeto a horarios particulares, que requieren comenzar muy temprano y en el que se trabaja todos los días para suministrar a los clientes con producto recién elaborado.
- **Ergonomía y seguridad en el trabajo.** Es un trabajo que requiere cierta actividad física para la manipulación de los ingredientes, trabajo con equipos móviles y que se desarrolla permanentemente de pie y en estático, por lo que es muy importante la ergonomía para evitar la fatiga muscular.
- **Orden y limpieza.** En las panificadoras y los obradores es muy importante mantener la limpieza de los puestos de trabajo, que por la volatilidad de los ingredientes que se usan precisan de un mantenimiento y limpieza constante.
- **Capacidad de planificación.** Especialmente para el alumnado de los grados medio y superior que deben aprender a planificar las producciones de cada día para que la producción esté realizada a primera hora de la mañana.
- **Capacidad crítica.** Es necesario que el alumnado desarrolle la capacidad de reconocer la calidad de un producto atendiendo a las características que lo definen: espesor de la corteza, jugosidad del bizcocho, esponjosidad, equilibrio en los sabores, etc.
- **Resistencia.** El trabajo puede desarrollarse en condiciones poco favorables como pueden ser calor por estar cerca del horno, frío por trabajar en sala de frío para la elaboración de determinados pasteles, etc.
- **Resistencia física.** Parte de las operaciones pueden suponer esfuerzo físico para la movilización sacos de harina, se debe madrugar mucho, se puede estar expuesto a altas temperaturas, etc.

TIPOLOGÍA DE ACTIVIDADES QUE DEBE DESARROLLAR EL ALUMNO EN CADA CICLO FORMATIVO EN LAS EXPLOTACIONES, EMPRESAS O VIVEROS

Ciclo de grado básico en actividades de panadería y pastelería

- Actividades relacionadas recepción y la preparación de materias primas y la preparación de las zonas de trabajo.
- Regenerar productos conservados de panadería y pastelería.
- Realizar preelaboraciones de productos de panadería, bollería y pastelería.
- Realizar elaboraciones complejas de productos de panadería, bollería y pastelería.
- Conservar preelaboraciones y elaboraciones de productos de panadería, bollería y pastelería.
- Envasar, embalar y etiquetar productos de panadería, bollería y pastelería.
- Presentación de productos de panadería, bollería y pastelería para su promoción y venta.
- Atención a clientes y venta de productos.

Ciclo de grado medio en panadería, repostería y confitería

- Diseñar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería.
- Analizar y atender las demandas del mercado.
- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería.
- Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Almacenar productos acabados.
- Verificar la calidad de productos acabados.
- Controlar la producción y el stock de productos acabados.
- Preparar, regular y mantener los equipos, las instalaciones y los sistemas de producción.
- Verificar y garantizar el cumplimiento de las medidas de higiene y seguridad alimentaria.
- Utilizar técnicas de publicidad y marketing para la comercialización de productos elaborados.
- Garantizar la trazabilidad de los productos elaborados.

Metodologías formativas que se pueden aplicar en las empresas

En la ficha 7 se explica cada una de las metodologías formativas que se aplican con habitualidad en la FP Dual. A continuación se aporta un cuadro resumen y un ejemplo de aplicación de las metodologías formativas en actividades en el subsector de la panadería, repostería y confitería.

	Conversación pedagógica	Explicación magistral	Demostración de procesos	Aprendizaje por repetición	Aprendizaje autónomo	Resolución de problemas
Protagonismo	Alumno	Formador	Formador	Alumno–formador	Alumno	Alumno
Frecuencia	Habitual–diaria	Eventual	Habitual	Habitual	Eventual	Eventual

EJEMPLO DE PROCESO DE FORMACIÓN DE UNA ACTIVIDAD DEL CICLO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, RESPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Contexto: La empresa es una panificadora familiar con seis empleados en la producción que elabora productos de alta calidad (pan y pastelería) de forma artesanal y tradicional.

Módulos Profesionales: Elaboraciones de panadería-bollería. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

Actividad: Elaboración de producción de hogazas de masa madre y doble fermentación mediante procedimiento tradicional.

Concreción de la actividad:

Analizar la receta de elaboración de las hogazas y preparación de los ingredientes necesarios.
Elaborar la masa de las hogazas y controlar los procesos de fermentación del pan.

Formar el pan y hornear el pan.
Limpiar y mantener los equipos e instalaciones utilizados.
Cumplir las normas de higiene y seguridad alimentaria. Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales.

Actividad y subactividades	Metodologías	
Elaboración de producción de hogazas de masa madre y doble fermentación mediante procedimiento tradicional.	<p>Conversación pedagógica El formador, en este caso responsable de la elaboración de las hogazas de pan, pregunta al alumno sobre el procedimiento de elaboración con masa madre, la dosificación de los ingredientes y los tiempos de fermentación.</p>	<p>Explicación magistral Una vez conocido el punto de partida del alumnado, explica al alumnado las características del pan que van a elaborar, las dosificaciones y el procedimiento y los tiempos de amasado, fermentación y horneado. También explica los tipos de harina y levadura que hay en la panadería, cuáles son sus características y diferencias y cuáles van a utilizar en esta elaboración.</p>
Analizar la receta de elaboración de las hogazas y preparación de los ingredientes necesarios.	<p>Demostración de procesos El panadero muestra al alumno cuáles son los materiales que se utilizan en la receta, dónde se acopian y como se preparan y dosifican.</p> <p>Reto (puede ser un reto) Tras una conversación pedagógica y la explicación de la receta, propone al alumno que prepare y dosifique los ingredientes necesarios para la elaboración de la receta.</p>	<p>Repetición de procesos El alumno atiende en la primera ocasión a la preparación de los materiales y su dosificación, en las siguientes ocasiones ayuda al formador asumiendo cada vez más protagonismo bajo la supervisión del formador hasta que lo hace de forma autónoma.</p>
Elaborar la masa de las hogazas y controlar los procesos de fermentación del pan.	<p>Demostración de procesos El formador vierte todos los ingredientes dosificados en la amasadora y muestra el funcionamiento del equipo y las medidas de seguridad al alumno. Explica los tiempos y los procesos de fermentación y procede a la reserva de las masas incidiendo en la importancia de cada fase.</p> <p>Reto (puede ser un reto) Una vez verificado la fase de preparación y dosificación de los ingredientes, le propone al alumno que se haga cargo del amasado y controle la primera fermentación.</p>	<p>Repetición de procesos El alumnado observa el procedimiento en la primera ocasión y ayuda en el vertido y el amasado en las sucesivas hasta que lo realiza de forma autónoma y controla los tiempos de fermentación de cada una de las amasadas que se elaboran.</p>

(Continúa)

Actividad y subactividades	Metodologías	
Formar el pan y hornear el pan.	<p>Demostración de procesos El formador explica y muestra los materiales que se utilizan, las técnicas de formado de las hogazas, el tiempo de la segunda fermentación, el proceso y los tiempos de horneado del pan y el método de verificación del horneado.</p>	<p>Repetición de procesos El alumnado observa en las primeras veces, practica el formado del pan junto al formador y participa cada vez más activamente según adquiere la destreza del formado del pan.</p>
Limpiar y mantener los equipos e instalaciones utilizados. Cumplir las normas de higiene y seguridad alimentaria. Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales.	<p>Conversación pedagógica El formador pregunta al alumnado sobre las acciones de mantenimiento de los equipos, las medidas de seguridad alimentaria y los riesgos a los que está expuesto durante la elaboración del pan.</p>	<p>Explicación magistral El formador una vez verificado el grado de conocimiento del que dispone el alumnado sobre la limpieza, el mantenimiento y el cumplimiento de las medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, le expone los aspectos más relevantes y le explica las consecuencias de su incumplimiento.</p>
Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales.	<p>Demostración de procesos El formador realiza las labores de limpieza y mantenimiento de los equipos y el puesto de trabajo incidiendo sobre los puntos críticos de la limpieza y el mantenimiento.</p>	<p>Repetición de procesos El alumno ayuda en la limpieza y el mantenimiento de los equipos y el puesto de trabajo e identifica con el formador las medidas de higiene y seguridad del proceso.</p>
Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales.	<p>Aprendizaje autónomo (puede ser una propuesta de aprendizaje autónomo) El formador propone al alumno que elabore un documento en el que se identifiquen los riesgos relacionados con la elaboración de hogazas de pan y se proponga un plan de mantenimiento de los equipos.</p>	