

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA (Transversal)	Duración	40
		Específica	
Código	UF1053		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Repostería	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (Transversal)	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (Transversal)	Duración	80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 y RP5 en lo referente a las elaboraciones complementarias en pastelería y repostería de la UC0306 2: REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE1.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería-repostería, asociándolos a los productos a elaborar.

CE1.2 Determinar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada, y otros.

CE1.3 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE1.4 Identificar necesidades de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería o de planes de trabajo determinados.

CE1.5 Describir la secuencia de operaciones (diagrama de flujo) integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios para pastelería-repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE1.6 Analizar y justificar las diferencias en fórmula y proceso de las elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros).

CE1.7 Relacionar los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo adecuadas para cada máquina o equipo.

CE1.8 Identificar las características o parámetros de calidad asociados a las distintas elaboraciones complementarias (temperatura óptima, fluidez, montado o consistencia, y otras).

CE1.9 Reconocer las desviaciones, de las características físicas y organolépticas idóneas, de las elaboraciones obtenidas, identificando las causas y proponiendo posibles correcciones.

CE1.10 En diferentes situaciones de elaboración de productos complementarios de pastelería-repostería:

- Calcular las necesidades de materias primas en función del producto y la cantidad del mismo a fabricar.
- Acondicionar aquellas materias primas que lo precisen (enfriamiento, maduración, saborización, calentamiento y otras).
- Seleccionar los equipos y utillajes necesarios para la elaboración a realizar.
- Establecer los parámetros adecuados para el proceso productivo (orden de incorporación y mezcla de los ingredientes, tiempo y velocidad de batido o amasado, temperatura y tiempo de horneado y otros).
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada elaboración efectuada.
- Determinar las medidas correctoras necesarias en caso de observar desviaciones del estándar de calidad del producto elaborado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C2: Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de pastelería y repostería.

CE2.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas y elaboraciones complementarias más apropiados en función del destino asignado, de las características propias del producto y de la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE2.3 Determinar las etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE2.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE2.5 Identificar las medidas de higiene y seguridad en los procesos de aplicación de frío industrial en pastelería y repostería.

Contenidos

1. Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.

- Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Elaboración de cremas o rellenos dulces.

- Principales tipos de cremas:
 - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
 - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
 - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
- Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

3. Elaboración de rellenos salados.

- Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboración de cubiertas en pastelería:
 - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
 - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
 - Formulación de las distintas elaboraciones.
 - Secuencia de operaciones.
 - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
 - Conservación y normas de higiene.
 - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
 - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
 - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4. Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería.

- Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
- Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
- Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
- Equipos específicos: composición y regulación.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Repostería.