

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA	Duración	30
		Condicionada	
Código	UF0817		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de pastelería	Nivel	1
Módulo formativo	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (transversal)	Duración	30
	Conservación en pastelería		60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 en lo referido a aprovisionamiento interno de la UC1333_1: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN DE PRE-ELABORACIONES Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

CE1.1 Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

CE1.2 Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

CE1.3 Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

CE1.4 Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.

CE2.2 Describir las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.

C3: Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE3.1 Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.

CE3.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.

CE3.3 Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.4 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.

CE3.5 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

CE3.6 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

Contenidos

1. El sector de la pastelería

- Definición de Pastelería.
- Tipos de establecimientos:
 - Pastelería tradicional
 - Pastelería industrial
 - Distribuidor de pastelería
 - Establecimientos que venden productos de pastelería

- Otros establecimientos especializados.
- Productos que se venden en una pastelería:
 - Productos de confitería
 - Productos de bollería y masas fritas
 - Productos de pastelería y repostería
 - Helados
 - Tartas
 - Confituras
 - Mermeladas
 - Jaleas
 - Gelatinas
 - Pastas
 - Frutas en almíbar.
 - Frutas confitadas
 - Salsas
 - Cremas de frutas
 - Productos
 - Panes especiales
 - Pastas saladas de diferentes tipos
 - Embutidos
 - Chacinas y quesos
 - Vinos y licores.
- El obrador de pastelería:
 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
 - Instalaciones del obrador de pastelería.
 - Organigrama laboral de pastelería.
 - Planificación y órdenes de trabajo de un obrador.
 - Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
 - Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
 - Control y mantenimiento característicos.

2. Las materias primas en pastelería.

- Identificación de las materias primas para una correcta recepción:
 - Harinas
 - Grasas
 - Lácteos y derivados
 - Ovoproductos
 - Frutas
 - Chocolates y coberturas
 - Frutos secos
 - Azúcares y varios.
- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
- Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
- Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
- Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
- Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Sin criterios de acceso.

Para acceder a esta unidad formativa, se debe haber superado la UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

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: Operaciones básicas de pastelería.