

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA	Duración	60
		Condicionada	
Código	UF0818		
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
	Aprovisionamiento interno en pastelería		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP3 en lo referido a la conservación 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: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

CE1.1 Identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, para su regeneración, envasado, almacenamiento y conservación

CE1.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.

CE1.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.4 Realizar las operaciones necesarias de los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.5 Argumentar la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

CE2.1 Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:

- Atendiendo a su destino o consumo asignado.
- Según la naturaleza de sus componentes.
- Cumpliendo con las normas de manipulación.
- Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE2.3 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

Contenidos

1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Horneado de panes o bollería precocida
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.

- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.

2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

- Sistemas de conservación.
- Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
- Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

3. Envasado de géneros de pastelería.

- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.

- Conservación: Definición.
- Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
- Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
 - Conservación por frío positivo y/o negativo
 - Deshidratación
 - Liofilización
 - Confitado
 - Compotas
 - Esterilización
 - Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

5. Participación en la mejora de la calidad.

- Concepto de calidad
- APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Aseguramiento de la calidad.
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

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.