

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	Duración	90
		Condicionada	
Código	UF0819		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de pastelería	Nivel	1
Módulo formativo	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	Duración	240
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (Transversal)	Duración	30
	Elaboraciones básicas de productos de pastelería		90
	Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 en lo referido a la preelaboración de productos básicos de la UC1334_1: PREELABORAR, ELABORAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTELERÍA Y ASISTIR EN ELABORACIONES COMPLEJAS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

CE2.1 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.

CE2.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

- Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
- Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
 - Cámaras frigoríficas o generadores de frío
 - Hornos
 - Batidoras amasadora
 - Laminadora
 - Heladora
 - Armario de fermentación
 - Trituradora-refinadora
 - Divisores de masas
 - Inyector o dosificador

- Atemperadora de chocolate
- Freidora.
- Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
 - Pilas
 - Mesas
 - Carros
 - Portalatas
 - Tolvas o estanterías.
- Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
 - Varilla
 - Barreño
 - Boquillas
 - Cazo eléctrico
 - Paleta
 - Juegos de cortar pastas
 - Cuchillos
 - Cucharillas
 - Chinos
 - Espátulas
 - Espuela
 - Hilador
 - Polvera o lustradera
 - Manga pastelera
 - Medidas de capacidad
 - Moldes varios: Bavarois. Tarta. Flores. Magdalena. Pan de molde. Perfectos. Flan. Plum-cake o savarín
 - Pasapurés
 - Peso
 - Pies de tarta
 - Expositores de tartas y pasteles
 - Placas de horno
 - Ralladores
 - Rodillos
 - Tamiz
 - Aros
 - Lengüeta de goma
 - Rebañadera
 - Quemadores eléctricos
 - Pesajarabes
 - Termómetros
 - Escarchaderas y rejillas.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Materias primas de uso común en pastelería

- Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería:
 - Frutas frescas

- Carne
- Pescados
- Verduras
- Frutos secos
- Aromas
- Especias entre otros.
- Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

3. Preelaboración de materias primas

- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Preelaboraciones más usuales:
 - Merengue
 - Montado de nata y trufa
 - Gelatinas y glaseados
 - Puntos del azúcar
 - Pomado de mantequilla
 - Purés de frutas
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
- Técnicas y métodos establecidos.

4. Utilizaciones básicas de pastelería.

- Uso y manejo de la manga pastelera:
 - Preparación
 - Boquillas
 - Carga de la manga y cerrado de la manga.
- Uso y manejo del cornet o cartucho:
 - Confección de un cornet
 - Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
- Uso, estirado y manejo con rodillo.
- Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
 - Espátula
 - Acanalador
 - Lengua
 - Rebañadera
 - Atemperadora de chocolate
 - Cazo eléctrico
 - Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Sin criterios de acceso.

Para cursar esta unidad formativa, se debe de haber superado la UF0053: Aplicación de normas 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.