

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Duración	90
		Condicionada	
Código	UF0820		
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
	Preelaboración de productos básicos 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 RP2 y RP3 en lo referido a elaboraciones básicas de productos 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: Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 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.

C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones de pastelería, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y mantenimiento un espíritu de colaboración.

##### Contenidos

###### 1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
- Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.
- Conservación y almacenamiento.

###### 2. Rellenos y cremas.

- Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
  - Cremas con base de huevo
  - Cremas con nata
  - Cremas con fruta
  - Cremas con base de caramelo
  - Trufas y pralinés.
- Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.

- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
- Conservación y almacenamiento.

### **3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.**

- Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Conservación y almacenamiento.

### **4. Pastas, mignardises y petit fours.**

- Formularios.
- Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
- Conservación y almacenamiento.

### **5. Salsas y coulis.**

- Formulario y variaciones.
- Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
- Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
- Conservación y almacenamiento.

### **6. Sorbetes y helados.**

- Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
- Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones de los helados y sorbetes.
- Conservación y almacenamiento.

### **7. Postres en restauración.**

- Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
- Semifríos: Bavarois y mousses.
- Postres en restauración: formulación y creación de postres.
- Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- Conservación y almacenamiento.

### **8. Tartas.**

- Tartas. Montaje y composición.
- Elaboración de tartas clásicas, tales como:
  - Tarta alsaciana
  - Tartas de fruta
  - Tartas con crema de mantequilla
  - Tartas de yema
  - Tartas de nata
  - Tartas de trufa
  - Tarta de queso
  - Tarta de Santiago
  - Brazos de gitano
  - Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- Tartas con base de semifrios o mousses.
- Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

### **9. Pastelería salada.**

- Clasificación de los diferentes grupos:
  - Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
  - De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
  - De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
- Formulas y procesos de elaboración.

- Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

### 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.