

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	Duración	30
		Condicionada	
Código	UF0821		
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
	Elaboraciones básicas de productos de pastelería		90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3, en lo referido a la presentación y decoración 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: Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.
- CE1.1 Describir las técnicas básicas de presentación 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: Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.
- CE2.1 Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
 - CE2.2 Interpretar la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
 - CE2.3 Identificar el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
 - CE2.4 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
 - CE2.5 Elegir el diseño básico o personal.
 - CE2.6 Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
 - CE2.7 Disponer los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
 - CE2.8 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
 - CE2.9 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.
 - CE2.10 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Acabado y presentación de pastelería

- Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
- Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
- Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
- Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
- Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

2. Decoración de productos de repostería.

- Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- Decoraciones de chocolate.
- Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:

- Fundir la cobertura
- Atemperar la cobertura
- Medición de la temperatura durante el templado
- Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
- Enfriamiento del chocolate
- Acondicionamiento.
- Posibles problemas y como evitarlos.
- Composición básica de las coberturas.
- Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
- Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
- Conservación y almacenamiento.

3. Decoraciones con caramelo y frutas.

- Materias primas para la obtención del caramelo:
 - Azúcar
 - Glucosa
 - Ácido tartárico
 - Gel de sílice y colorantes.
- El azúcar: puntos y aplicaciones
 - Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
 - Cocción del azúcar.
- Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
- Conservación y almacenamiento.
- Decoraciones con frutas.
- Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
- Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
- Posibles problemas y como evitarlos.
- Conservación y almacenamiento.

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.