

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA	Duración	70
		Específica	
Código	UF1361		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	Nivel	3
Módulo formativo	Procesos de repostería	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Realización de decoraciones de repostería y expositores.	Duración	40
	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería.		40

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP4 y con la RP8 en lo relativo a procesos de elaboraciones básicas y complementarias.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

### Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.

CE1.1 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE1.2 Reconocer las características generales de las masas básicas tales como azucaradas, batidas, escaldadas y hojaldres, de múltiples aplicaciones para repostería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización e identificar los productos más significativos obtenidos a partir de las distintas masas básicas.

CE1.3 Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas básicas de repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CE1.4 Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de repostería o de planes de trabajo determinados.

CE1.5 En un supuesto práctico de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones:

- Indicar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para productos de repostería y similares.
- Dirigir la preparación y manejo de los equipos en condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico tal como horneado, fritura u otros, de aquellos productos que lo requieren.
- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Hacer aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE2.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otras elaboraciones complementarias y específicas que se pueden utilizar en repostería, asociándolas a los productos a elaborar.

CE2.2 Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada y otras.

CE2.3 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE2.4 Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de repostería o de planes de trabajo determinados.

CE2.5 Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE2.6 Relacionar los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo para cada máquina o equipo

CE2.7 En un supuesto práctico, de preparación de elaboraciones complementarias:

- Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.
- Describir el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.
- Modificar en tiempo y forma adecuados aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento.
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Controlar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración.

CE2.8 Analizar las características físicas y organolépticas de las elaboraciones obtenidas, contrastándolas con las establecidas, y adoptar, en casos de desviaciones, las medidas correctoras apropiadas.

CE2.9 Justificar los métodos o lugares de conservación de las elaboraciones complementarias obtenidas, teniendo en cuenta el destino y consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE3.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de repostería explicando las fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE3.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE3.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE3.4 Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales e información generadas durante el proceso.

CE3.5 Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE3.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

CE3.7 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento y conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C4: Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE4.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para la preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.

CE4.2 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería.

CE4.3 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación de elaboraciones de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.

CE4.4 En casos prácticos de procesos de realización de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evitar y corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

## Contenidos:

### 1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

### 2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

- Definición, clasificación:
  - Las harinas:
    - Harina fuerza.
    - Harina media.

- Harina floja.
  - Los azúcares:
    - Azúcar invertido.
    - Glucosa.
    - Destrosa.
    - Sorbitol.
    - Azúcar lustre.
    - Sacarosa.
  - Los lácteos:
    - Leche.
    - Mantequilla.
    - Nata.
  - La sal.
  - El huevo.
  - El chocolate:
    - Blanco.
    - Negro.
    - Con leche.
- Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

### **3. Operaciones y técnicas básicas en repostería**

- Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.
- Trabajos con manga pastelera.
- Trabajos con cartucho.

### **4. Masas y pastas**

- Definición del término masa.
- Fundamentos de la elaboración de masas.
- Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
- Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
- Tipos de masas:
  - Hojaldradas:
    - Materias primas.
    - Proceso de elaboración.
    - Influencia de los distintos ingredientes.
    - Tipos de hojaldras: Hojaldras común, hojaldras invertido, hojaldras rápido, hojaldras mitad/mitad.
    - Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, caña.
  - Batidas o esponjadas:
    - Materias primas.
    - Proceso de elaboración.
    - Influencia de los distintos ingredientes.
    - Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
    - Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
  - Amasadas:
    - Materias primas.
    - Proceso de elaboración.
    - Influencia de los distintos ingredientes.
    - Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sablé, tejas.
  - Escaldadas:
    - Materias primas.
    - Proceso de elaboración.
    - Influencia de los distintos ingredientes.
    - Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, buñuelos.
  - Azucaradas y pastas varias:
    - Materias primas
    - Proceso de elaboración.

- Influencia de los distintos ingredientes.
- Principales elaboraciones: pastas de té, diamantes, lenguas de gato, otros.
- Masas fritas:
  - Materias primas.
  - Proceso de elaboración.
  - Influencia de los distintos ingredientes.
  - Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

## 5. Cremas y relleno

- Principales tipos de cremas:
  - Cremas con huevo:
    - Crema pastelera.
    - Crema pastelera para hornear.
    - Yema.
    - De mantequilla.
  - Otras.
    - Cremas batidas:
      - Crema de almendras.
      - Crema muselina.
      - Crema de moka.
      - Crema de trufa.
      - Nata montada.
      - Otras.
    - Cremas ligeras:
      - Chantilly.
      - Fondant.
      - Otras.
- Fundamentos de la elaboración de cremas.
- Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
- Secuencia de operaciones.
- Conservación.
- Utilización en los distintos productos de repostería.

## 6. Rellenos salados

- Cremas base para rellenos salados.
- Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
- Secuencia de operaciones. Realización.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Conservación.
- Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de repostería.

## 7. Postres de cocina

- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Preparación de postres de cocina y helados significativos.
- Justificación y realización de posibles variaciones.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Repostería a base de masas:
  - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
  - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
  - Principales tartas:
    - Procesos de ejecución.
- Postres a base de semifríos y helados:
  - Maquinarias y equipos básicos.
  - Clasificación.
  - Proceso de elaboración.
  - Principales materias primas de los helados:
    - Grasas.
    - Lácteos y derivados.
    - Ovoproductos.

- Frutas.
- Chocolates y coberturas.
- Frutos secos.
- Azúcares y varios.
- Procesos de elaboración en los helados.
- Clasificación de los helados:
  - Sorbetes.
  - Helados de frutas.
  - Helados crema.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:
  - Clasificación y descripción de los productos.
  - Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
  - Descripción de la elaboración más significativa.
  - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
  - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

### Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

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.