

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES.	Duración	40
		Condicionada	
Código	UF1362		
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	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	Duración	70
	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 RP3, RP5 y RP6.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas.

CE1.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE1.2 Seleccionar técnicas gráficas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE1.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, olor, otras.

CE1.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE1.5 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE1.6 controlar la realización de los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE1.7 Vigilar la colocación de los productos de repostería en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

C2: Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE2.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE2.2 supervisar la realización de las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C3: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE3.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina y helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE3.2 Aplicar técnicas novedosas para la elaboración de productos de repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

CE3.3 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.

CE3.4 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados como ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación u otros, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE3.5 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

Contenidos:

1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería

- Normas y combinaciones básicas.
- Control y valoración de resultados.
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración
- Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en repostería:
 - Contraste y armonía.
 - Sabor.
 - Color y sensaciones.
- El dibujo aplicado a la repostería:
 - Instrumentos.
 - Útiles.
 - Materiales de uso más generalizado.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- Experimentación y evaluación de resultados.

2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

3. Decoración y exposición de helados

- Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en heladería.
- Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

4. Cubiertas

- Definición.
- Tipos:
 - Chocolate.
 - Preparados a base de frutas y otras.
 - Glaseados.
 - Pasta de almendra.
 - Pasta de azúcar.
- Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones.
- Consistencia y características.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

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.