

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA.	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
	Realización de decoraciones de repostería y expositores.		40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP7 y con la RP8 en lo relativo a la conservación.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.

CE1.1 Justificar los lugares, métodos, equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.3 Diferenciar las diferentes etapas del proceso de elaboración y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE1.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones, relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE1.5 En un supuesto práctico definido para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería:

- Ordenar efectuar las operaciones necesarias para los procesos de conservación, regeneración, envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados, siguiendo el orden establecido, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad predeterminados.

C2: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

CE2.1 Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

CE2.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE2.3 En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno, definido:

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.
- Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de repostería y similares.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE3.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.

CE3.2 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta conservación de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.

CE3.3 En casos prácticos de procesos de conservación 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. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados en la conservación:
- Equipos de almacenamiento.
- Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
- Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- Equipos asociados para la regeneración.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Aprovisionamiento interno:
- Formalización de documentación y realización de operaciones.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Normas de control.

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.